

---

ru Правила пользования ..... 3–30

hu Használati utasítás ..... 31–57

---

**Правила пользования  
Használati utasítás**

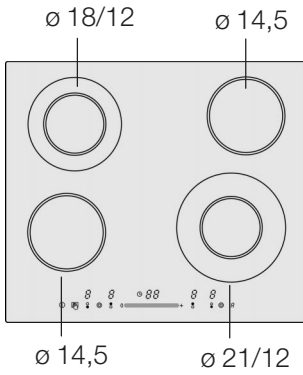


ET 73S..  
ET 76S..

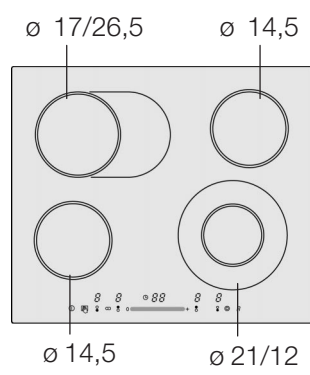
---

9000136995

ET 76S..



ET 73S..



Ø = cm

# Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| <b>На что следует обратить внимание</b> .....                         | <b>5</b>  |
| Перед монтажом .....  | 5         |
| Правила техники безопасности .....                                    | 5         |
| Причины повреждений .....   | 7         |
| <b>Знакомство с прибором</b> .....                                    | <b>8</b>  |
| Панель управления .....   | 9         |
| Конфорки .....  | 9         |
| Индикатор остаточного тепла .....                                     | 10        |
| <b>Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей</b> ..... | <b>11</b> |
| Главный выключатель .....   | 11        |
| Блокировка для безопасности детей .....                               | 11        |
| <b>Приготовление</b> .....  | <b>12</b> |
| Установка .....   | 13        |
| Таблица .....   | 14        |
| Рекомендации по экономии электроэнергии .....                         | 15        |
| <b>Варка с использованием электроники контроля закипания</b> .....    | <b>16</b> |
| Установка .....   | 17        |
| Таблицы .....   | 17        |
| Рекомендации по использованию электроники контроля закипания .....    | 18        |
| <b>Функция таймера</b> .....  | <b>19</b> |
| Автоматическое отключение конфорок .....                              | 19        |
| Бытовой таймер .....  | 21        |

# Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Автоматическое ограничение времени</b> ..... | <b>22</b> |
| <b>Отключение подтверждения ввода</b> .....     | <b>22</b> |
| <b>Защита при вытирании</b> .....               | <b>23</b> |
| <b>Уход и очистка</b> .....                     | <b>23</b> |
| Уход .....                                      | 23        |
| Очистка стеклокерамической поверхности .....    | 24        |
| Очистка рамы варочной панели .....              | 25        |
| <b>Что делать при неисправности?</b> .....      | <b>25</b> |
| Указания: .....                                 | 27        |
| <b>Упаковка и отслуживший прибор</b> .....      | <b>28</b> |
| <b>Сервисная служба</b> .....                   | <b>28</b> |
| <b>Акриламид в продуктах питания</b> .....      | <b>29</b> |
| Как этого избежать? .....                       | 29        |

---

# На что следует обратить внимание

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

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

---

## Правила техники безопасности

### Горячее масло и жир

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

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

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

## **Горячие конфорки**

Не прикасайтесь к горячим конфоркам.

Опасность ожога!

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

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания!

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

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

## **Мокрая посуда и конфорки**

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

## **Трещины на стеклокерамической поверхности**

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

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

## **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. Удалайте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Предупреждение! У скребка острое лезвие.

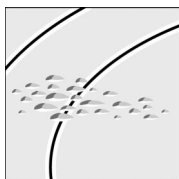
### **Фольга и пластмасса**

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

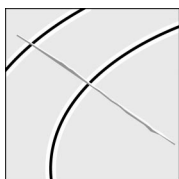
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

## Возможные повреждения

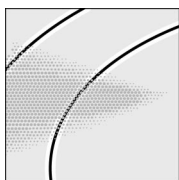
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



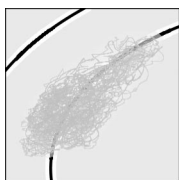
**Неровности**  
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



**Истирание декоративного покрытия**  
из-за использования неподходящих чистящих средств.

---

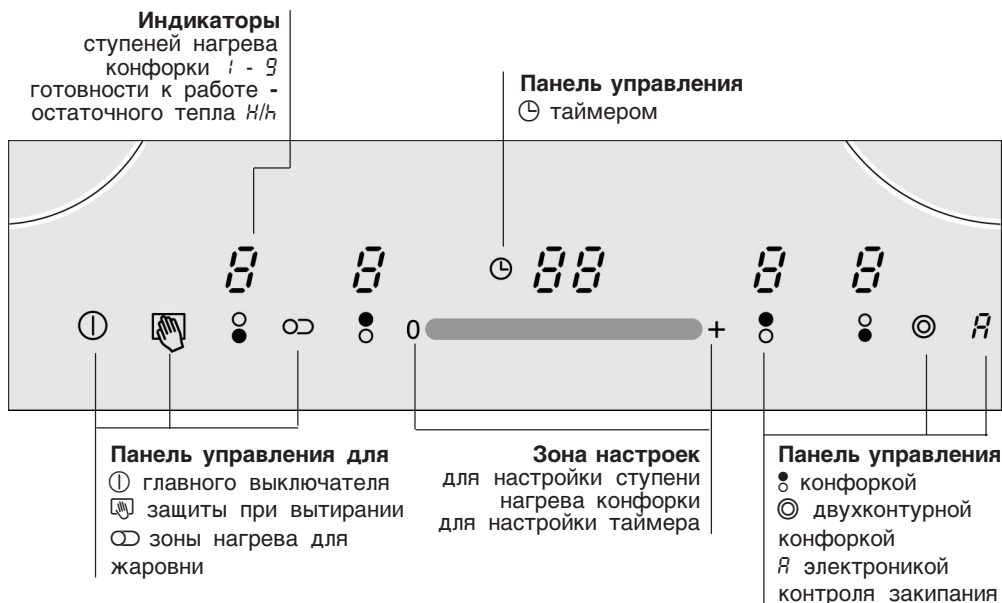
## Знакомство с прибором

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

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



# Панель управления



## Панели управления

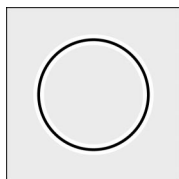
При касании символа активизируется соответствующая ему функция.

Например: прикоснитесь к символу Ⓛ. Варочная панель включится.

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

## Конфорки

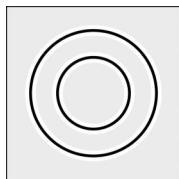
### Одноконтурная конфорка



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.

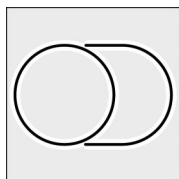
Подключение внешнего нагревательного контура: Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.

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.

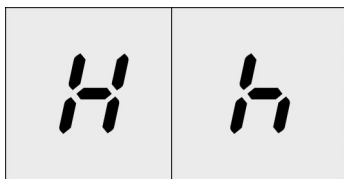
Отключение:

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 изменится 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 с блокировкой для безопасности детей

---

## Главный выключатель

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

### Включение

Прикасайтесь к символу ①, пока не загорятся индикаторы конфорок –.

### Выключение

Прикасайтесь к символу ①, пока не погаснут индикаторы конфорок –. Все конфорки выключатся. Индикатор остаточного тепла будет продолжать гореть, пока конфорки достаточно не остынут.

### Указания

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

---

## Блокировка для безопасности детей


Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель от случайного включения. Блокировка для безопасности детей остается активной в течение длительного времени.

### Активизация блокировки для безопасности детей

С помощью главного выключателя включите варочную панель.

1. Установите ступень нагрева "2" для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Прикоснитесь к главному выключателю мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал. Блокировка для безопасности детей активизирована.

## **Включение варочной панели**


При каждом включении прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте его нажатым не менее 4 секунд. В это время на индикаторе мигает . Как только индикация погаснет, варочная панель включена.

## **Отключение блокировки для безопасности детей**

Вы можете отключить блокировку для безопасности детей. Действуйте так же, как и при активизации блокировки.

## **Разовая блокировка варочной панели**

Если у Вас в гостях, напр., маленький ребенок, Вы можете активизировать разовую блокировку варочной панели.

Варочная панель должна быть выключена. Прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте его нажатым не менее 4 секунд. Индикаторы конфорок погаснут. Индикатор  горит 10 секунд, а затем гаснет. Варочная панель заблокирована.

## **Отмена разовой блокировки**

Прикоснитесь к главному выключателю ① и удерживайте его нажатым не менее 4 секунд. Варочная панель включена. Блокировка отменена.

## **Внимание!**

Чистящее средство, убежавшая жидкость или оставленные на главном выключателе ① предметы могут привести к непреднамеренному включению или выключению блокировки для безопасности детей.

---

# **Приготовление**

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

## **Зона настроек**

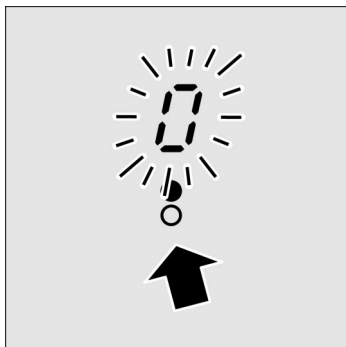
Установите в зоне настроек нужную ступень нагрева конфорки.

Ступень нагрева конфорки "1" = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки "9" = максимальная мощность

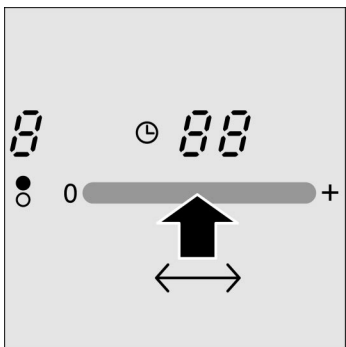
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

## Установка



При этом варочная панель должна быть включена.

1. Выберите конфорку.  
Для этого прикоснитесь к символу . На индикаторе степени нагрева замигает .



2. В течение следующих 5 секунд прикасайтесь к зоне настройки, пока на индикаторе конфорки не появится нужная степень нагрева конфорки. Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность  
Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность  
Через 5 секунд индикатор степени нагрева начинает гореть постоянно. Конфорка включена.

### Изменение степени нагрева конфорки

Выберите нужную конфорку и в течение следующих 5 секунд выполните установку степени нагрева для новой конфорки.

### Выключение конфорки

Выберите конфорку и установите ее на .

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

### Указание

Если задействована только одна конфорка, Вы можете регулировать ее без предварительного выбора.

## 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 | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на медленном огне |
|---|-------------|-------------------|-------------------------|---|
| <b>Растапливание</b>                              |             |                   |                         |   |
| Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед           | 100 г       | -                 | 1-2                     | -   |
| желатин   | 1 упак.     | -                 | 1-2                     | -   |
| <b>Разогрев</b>                                   |             |                   |                         |   |
| Овощи   | 400-800 г   | 2-4 мин           | 1-2                     | 3-6 мин   |
| Бульон  | 0,5-1 л     | 3-4 мин           | 7-8                     | 2-4 мин   |
| Суп   | 0,5-1 л     | 2-4 мин           | 2-3                     | 2-4 мин   |
| Молоко**  | 200-400 мл  | 2-4 мин           | 1-2                     | 2-3 мин   |
| <b>Разогрев и поддержание в горячем состоянии</b> |             |                   |                         |   |
| Рагу (напр. чечевичный густой суп)                | 400-800 г   | 2-3 мин           | 1-2                     |   |
| Молоко  | 0,5-1 л.    | 3-4 мин           | 1-2                     |   |
| <b>Размораживание и разогрев</b>                  |             |                   |                         |   |
| Шпинат глубокой заморозки                         | 300-600 г   | 4-5 мин           | 2-3                     | 5-15 мин  |
| Гуляш глубокой заморозки                          | 0,5-1 кг    | 4-5 мин           | 2-3                     | 20-30 мин   |
| <b>Доведение до готовности</b>                    |             |                   |                         |   |
| Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)                  | 4-8 шт.     | 8-12 мин          | 4-5*                    | 20-30 мин   |
| Рыба  | 300-600 г   | 5-8 мин           | 4-5*                    | 10-15 мин   |
| <b>Приготовление</b>                              |             |                   |                         |   |
| Рис (с двойным количеством воды)                  | 125-250 г   | 3-4 мин           | 2-3                     | 15-30 мин   |
| Рисовая каша на молоке (0,5-1 л молока)           | 125-250 г   | 4-6 мин           | 1-2                     | 25-35 мин   |
| Картофель в мундире с 1-3 чашками воды            | 0,75-1,5 кг | 5-7 мин           | 4-5                     | 25-30 мин   |
| Отварной картофель с 1-3 чашками воды             | 0,75-1,5 кг | 5-7 мин           | 4-5                     | 15-25 мин   |
| Свежие овощи с 1-3 чашками воды                   | 0,5-1 кг    | 4-5 мин           | 2-3                     | 10-20 мин   |
| Лапша (1-2 л воды)                                | 200-500 г   | 8-12 мин          | 6-7*                    | 6-10 мин  |

|  | Объем            | Время закипания 9 | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на медленном огне |
|--|------------------|-------------------|-------------------------|---|
| <b>Тушение</b>                             |                  |                   |                         |   |
| 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   |
| <b>Жарение</b>                             |                  |                   |                         |   |
| Блины (оладьи)                             |                  | 2-4 мин           | 6-7                     | непрерывно жарить на медленном огне               |
| Шницель панированный                       | 1-2 шт.          | 2-4 мин           | 6-7                     | 6-10 мин  |
| Стейк (толщиной около 3 см)                | 2-3 шт.          | 2-4 мин           | 7-8                     | 8-12 мин  |
| Рыбные палочки                             | 10 шт.           | 2-4 мин           | 6-7                     | 8-12 мин  |
| <b>Жарение во фритюре</b><br>(1-2 л масла) |                  |                   |                         |   |
| Продукты глубокой заморозки                |                  |                   |                         |   |
| (например замороженный картофель фри)      | 200 г на начинку | 10-15 мин         | 8-9                     | непрерывно жарить во фритюре                      |
| Прочее                                     | 400 г на начинку | 10-15 мин         | 4-5                     | непрерывно жарить во фритюре                      |

\* Приготовление на медленном огне без крышки

\*\* без крышки

## Рекомендации по экономии электроэнергии

### Правильный размер кастрюли

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

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

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

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

### **Использование крышек**

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

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

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохраняют 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.

---

## **Варка с использованием электроники контроля закипания**

Все четыре конфорки оснащены электронным блоком контроля закипания.

Вам больше не надо включать конфорку, ждать, пока блюдо приготовится, а потом выключать конфорку. В начале установите необходимый режим для приготовления на медленном огне.

Конфорка нагревается при максимальной мощности и самостоятельно переключается на выбранную Вами ступень нагрева конфорки.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.



## Установка

1. Установите в зоне настройки нужную ступень слабого нагрева конфорки.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу *Я*. На дисплее попеременно мигают символ *Я* и индикация ступени слабого нагрева. Активизируется электроника контроля закипания.

После закипания конфорка автоматически переключается обратно на ступень слабого нагрева. На дисплее горит только индикация ступени слабого нагрева.

## Таблицы

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

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

| Блюда для электроники контроля закипания          | Объем      | Степень нагрева конфорки | Продолжительность, мин |
|---|------------|--------------------------|------------------------|
| <b>Разогрев</b>                                   |            |                          |                        |
| Овощи   | 400-800 г  | A 1-2                    | 5-10                   |
| Бульон  | 0,5-1 л    | A 7-8                    | 4-7                    |
| Суп   | 0,5-1 л    | A 2-3                    | 3-6                    |
| Молоко**  | 200-400 мл | A 1-2                    | 4-7                    |
| <b>Разогрев и поддержание в горячем состоянии</b> |            |                          |                        |
| Рагу (напр. чечевичный густой суп)                | 400-800 г  | A 1-2                    | -                      |
| <b>Размораживание и разогрев</b>                  |            |                          |                        |
| Шпинат глубокой заморозки                         | 300-600 г  | A 2-3                    | 10-20                  |
| Гуляш глубокой заморозки                          | 0,5-1 кг   | A 2-3                    | 20-30                  |
| <b>Доведение до готовности</b>                    |            |                          |                        |
| Рыба  | 300-600 г  | A 4-5*                   | 20-25                  |

| <b>Блюда для электроники контроля закипания</b> | <b>Объем</b> | <b>Степень нагрева конфорки</b> | <b>Продолжительность, мин</b> |
|---|--------------|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>Варка</b>                                    |              |                                 |                               |
| Рис (на один объем крупы два объема воды)       | 125-250 г    | A 2-3                           | 20-35                         |
| Картофель в мундире на 1-3 чашки воды           | 0,75-1,5 кг  | A 4-5                           | 30-40                         |
| Отварной картофель на 1-3 чашки воды            | 0,75-1,5 кг  | A 4-5                           | 20-30                         |
| Свежие овощи на 1-3 чашки воды                  | 0,5-1 кг     | A 2-3                           | 10-20                         |
| <b>Тушение</b>                                  |              |                                 |                               |
| Рулеты  | 4 шт         | A 4-5                           | 50-60                         |
| Жаркое  | 1 кг         | A 4-5                           | 80-100                        |
| <b>Жарение</b>                                  |              |                                 |                               |
| Рыбные палочки                                  | 10 шт.       | A 6-7                           | 8-12                          |
| Блины (олады)                                   |              | A 6-7                           | непрерывно жарить             |
| Шницель, панированный                           | 1-2 шт.      | A 6-7                           | 8-12                          |
| * Приготовление на медленном огне без крышки    |              |                                 |                               |
| ** без крышки                                   |              |                                 |                               |

## **Рекомендации по использованию электроники контроля закипания**

**При включенной электронике контроля закипания блюдо не кипит.**

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления блюд в щадящем режиме с небольшим количеством воды для сохранения всех питательных веществ.

При использовании больших конфорок наливайте в посуду ок. 3 чашек воды, а маленьких - ок. 2 чашек воды.

При варке риса наливайте воды в два раза больше, чем объем самого риса.

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.

Для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон) электроника контроля закипания не подходит.

**Молоко и сильно пенящиеся блюда могут убежать.**

Используйте высокую кастрюлю.

**Молоко может пригореть.**

Перед тем, как налить молоко в кастрюлю, ополосните ее холодной водой.

**При жарении блюдо может пристать к сковороде.**

Кладите блюдо в достаточно нагретую сковороду. Жир достаточно нагрелся, если при нагибании сковороды он стекает струйками. Не переворачивайте блюдо слишком рано. По истечении времени мясо или картофельные оладьи сами начнут отделяться от сковороды.

---

## Функция таймера

Эту функцию можно использовать для двух целей:

- для автоматического выключения конфорок;
- в качестве бытового таймера.




---

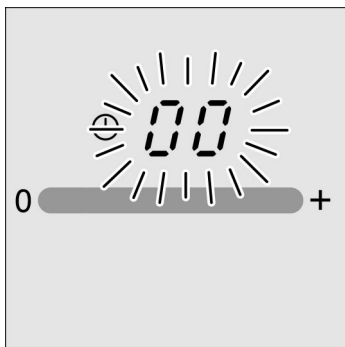
### Автоматическое отключение конфорок

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

#### Установка

При этом конфорка должна быть включена.

1. Прикасайтесь к символу , пока на индикаторе не замигает символ  выбранной конфорки. На индикаторе таймера замигает .



2. Прикоснитесь к нужной предустановке в области настройки. Выбор нужной предустановки возможен в порядке слева направо (1, 2, 3..... до 10 минут).

Прикасайтесь к зоне настройки в течение следующих 5 секунд до тех пор, пока не будет установлена нужная продолжительность.

Индикация продолжительности мигает несколько секунд. Затем начинается отсчет. Если Вы установили время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе будет отображаться отсчет самой короткой установки.

При длительном касании в зоне настройки предустановок 1-5 происходит автоматическое снижение продолжительности до одной минуты.

При длительном касании в зоне настройки предустановок 6-10 происходит автоматическое увеличение продолжительности до 99 минут.

По истечении заданной продолжительности конфорка выключается. Раздается сигнал и на индикаторе в течение 10 секунд мигает . Прикоснитесь к зоне настройки. Индикатор гаснет и звуковой сигнал прекращается.

Прикасайтесь к символу до тех пор, пока не замигает индикатор . Выполните повторную установку.

Прикасайтесь к символу до тех пор, пока не замигает индикатор . Прикоснитесь к символу "0" в зоне настройки.



### **Автоматическая установка**

### **По истечении времени**

### **Корректировка продолжительности**

### **Досрочная отмена**

## Указания

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

Автоматическое ограничение времени активно также при включенной функции таймера.



В случае сбоя в электроснабжении функция таймера отключается.

---

## Бытовой таймер

### Установка


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

Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не замигает индикатор  бытового таймера. На индикаторе таймера замигает "00".



Установите нужное время в зоне настроек.

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



### По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера замигает "00". Индикатор бытового таймера  также будет мигать. Прикоснитесь к любой панели управления. Индикаторы погаснут, и звуковой сигнал прекратится.

### Корректировка времени

Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не замигает индикатор . Выполните повторную настройку.

### Досрочная отмена

Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не замигает индикатор . Прикоснитесь к символу "0" в зоне настройки.

### Указание

В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

---

# Автоматическое ограничение времени

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

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

Если Вы прикоснетесь к любой панели управления, индикация погаснет. 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.

Главный выключатель должен быть включен.


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

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

---


# Защита при вытирании


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

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Панель управления будет заблокирована на 20 секунд. После этого Вы можете протирать панель управления, не боясь изменения установок.

Через 20 секунд раздастся сигнал. Функция защиты при вытирании отключится. Блокировка панели управления будет снята.

## Указания

Если варочная панель включена и Вы активизируете защиту при вытирании, то символ  и главный выключатель блокировке не подлежат. Благодаря этому варочную панель можно выключить, а функцию защиты при вытирании – деактивировать в любой момент.

Если варочная панель выключена и Вы активизируете защиту при вытирании, то символ  и главный выключатель заблокированы.

---

# Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

---

## Уход

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

## Очистка стеклокерамичес- кой поверхности

### Чистящие средства

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

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

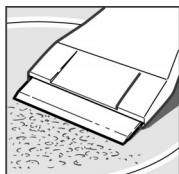
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

### Неподходящие чистящие средства

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

### Скребок для стеклянных поверхностей

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



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



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

Заменяйте поврежденное лезвие.

### Последовательность очистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.

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

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



## Металлический отлив

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

## Поля управления

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

---

## Очистка рамы варочной панели

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

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

---

# Что делать при неисправности?

## Варочная панель не работает

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

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

Варочная панель самопроизвольно отключилась

Ремонт

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

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

**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Индикация  $E$  и цифры

Если на дисплее индикаторов появляются символы  $E$  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. | Снимите кастрюли с конфорок. $F2$ загорается, если индикация подтверждается прикосновением к панели управления и конфорка недостаточно остыла. 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. |
| $F4$      | Прибор слишком нагрелся и отключился. | Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая кастрюля. Снимите кастрюлю с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления немного остынет. Если индикация $F4$ после включения появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.   |

| Индикация   | Неисправность   | Способ устранения  |
|-------------|---|--|
| <i>F8</i>   | Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени. | Было активизировано автоматическое ограничение времени.<br>Выключите конфорку.<br>Ее можно сразу включить снова.         |
| <i>U400</i> | Варочная панель неправильно подключена.                         | Отсоедините прибор от сети с помощью домового 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<sup>1</sup> и BMVEL<sup>2</sup> помогут Вам в этом:

## Общие рекомендации:

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

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

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

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

## **Жарение во фритюре**

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

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

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

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

## **Жарение на сковороде**

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

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром

(напр. номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

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

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

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

# Tartalomjegyzék

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Mire ügyeljen</b> .....                     | <b>33</b> |
| A beépítés előtt .....                         | 33        |
| Biztonsági útmutató .....                      | 33        |
| A sérülések okai .....                         | 35        |
| <b>A készülék megismerése</b> .....            | <b>36</b> |
| A kezelőfelület .....                          | 37        |
| Főzőhelyek .....                               | 37        |
| Maradékhő-kijelzés .....                       | 38        |
| <b>Főkapcsoló gyerekszárrel</b> .....          | <b>39</b> |
| Főkapcsoló .....                               | 39        |
| Gyerekszár .....                               | 39        |
| <b>Főzés</b> .....                             | <b>40</b> |
| Így állítsa be .....                           | 41        |
| Táblázat .....                                 | 42        |
| Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz .. | 43        |
| <b>Főzés forraló-elektronikával</b> .....      | <b>44</b> |
| Így állítsa be: .....                          | 44        |
| Táblázatok .....                               | 45        |
| Tippek a forraló- elektronikához .....         | 46        |

# Tartalomjegyzék

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Időzítés-funkció</b> .....                    | <b>46</b> |
| Egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia | 47        |
| A konyhai óra .....                              | 48        |
| <b>Automatikus időkorlát</b> .....               | <b>49</b> |
| <b>Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása</b> .....  | <b>49</b> |
| <b>Törlés elleni védelem</b> .....               | <b>50</b> |
| <b>Ápolás és tisztítás</b> .....                 | <b>50</b> |
| Ápolás .....                                     | 50        |
| Az üvegkerámia tisztítása .....                  | 51        |
| A főzőfelület keretének tisztítása .....         | 52        |
| <b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....           | <b>52</b> |
| Megjegyzések .....                               | 54        |
| <b>Csomagolás és a régi készülék</b> .....       | <b>55</b> |
| <b>Vevőszolgálat</b> .....                       | <b>55</b> |
| <b>Akril-amidok az élelmiszerekben</b> .....     | <b>56</b> |
| Mit tehet .....                                  | 56        |



---

# Mire ügyeljen

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

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

---

## A beépítés előtt

### **Szállítási sérülések**

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

### **Villamos csatlakozás**

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

---

## Biztonsági útmutató

### **Olaj és zsír túlforrósítása**

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

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

## **Forró főzőhely**

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni.  
Égésveszély!

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

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

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

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

## **Nedves edényalj és főzőhely**

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

Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

## **Repedések az üvegkerámián**

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

Azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékdozban.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

## **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 biztosítékdozban, 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**

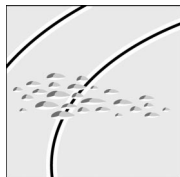
A cukor és a magas cukor tartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. Vigyázat, az üvegkaparónak rendkívül éles pengéje van!

### **Fóliák és műanyagok**

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

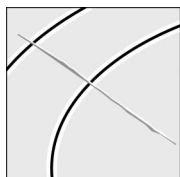
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

## Példák a lehetséges károsodásokra

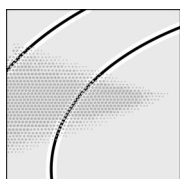


A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.

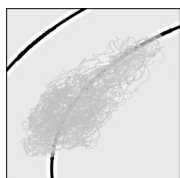
Kikagylósodás  
amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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



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



Lecsiszolódott díszítés  
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata  
okozott.

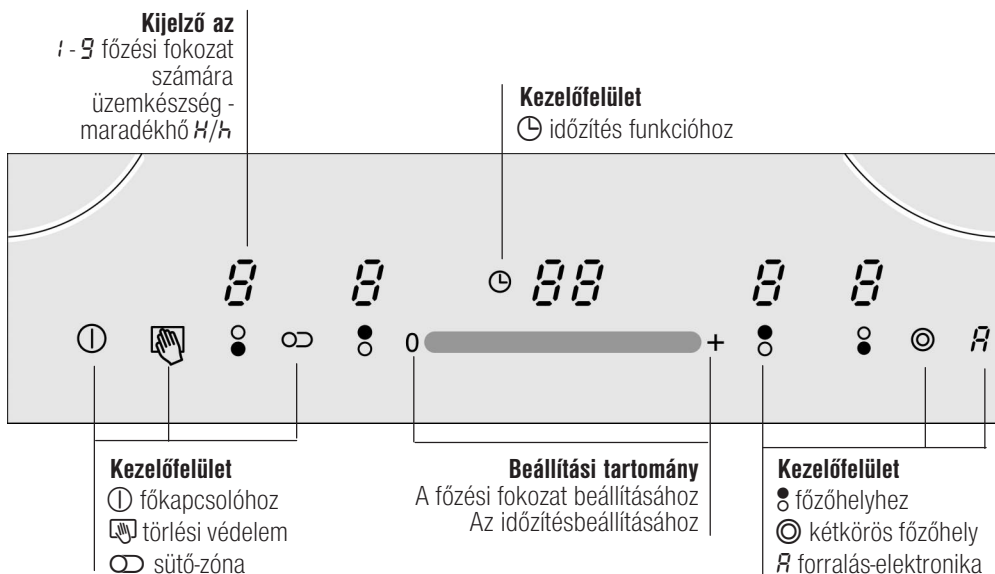
---

## A készülék megismerése

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

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

## A kezelőfelület



### Kezelőfelületek

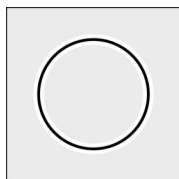
Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Példa: érintse meg a Ⓛ szimbólumot.  
A főzőfelület bekapcsol.

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

## Főzőhelyek

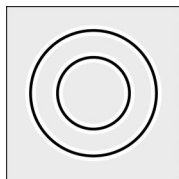
### Egykörös főzőhely




Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.

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


## Kétkörös főzőhely



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

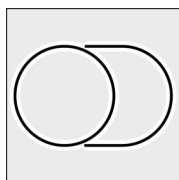
A külső fűtőkörök hozzákapcsolásához érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít.

Kikapcsolás:

Érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.


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

## Sütőzóna




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

A sütőzóna hozzákapcsolásához:

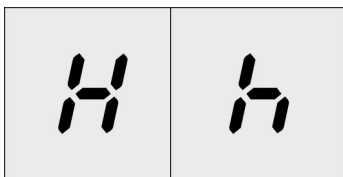
érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít.

Kikapcsolás:

érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

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

## 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 gyerekzárral

---

## Főkapcsoló

|                     |   |
|---------------------|---|
|                     | A főkapcsolóval lehet bekapcsolni a kezelőmező elektronikáját. Ekkor a főzőfelület üzemkész.  |
| <b>Bekapcsolás</b>  | Érintse meg a ① szimbólumot, míg a főzőhelyek – kijelzői világítanak.   |
| <b>Kikapcsolás</b>  | Érintse meg a ① szimbólumot, míg a főzőhelyek – kijelzői kialszanak. Valamennyi főzőhely kikapcsol. A maradékhő-kijelzés addig jelez, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt. |
| <b>Megjegyzések</b> | A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.  |

---

## Gyerekzár

Ahhoz, hogy a gyermekek ne kapcsolhassák be a főzőhelyeket, a véletlen bekapcsolás ellen biztosítható a főzőfelület. A gyerekzár folyamatosan aktív marad.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>A gyerekzár aktiválása</b> | Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.<br><ol style="list-style-type: none"><li>1. Mind a 4 főzőhelyet állítsa 2 főzési fokozatra.</li><li>2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.</li><li>3. Érintse meg legalább 5 másodpercen át a főkapcsolót, ekkor egy hangjelzés hallható. A gyerekzár aktív.</li></ol> |
|-------------------------------|--|

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>A főzőfelület kezelése</b> | Minden bekapcsoláskor a ① főkapcsolót 4 másodpercnél hosszabb ideig érintse meg. Ekkor villog a 🔒 kijelző. Amikor a kijelző kialszik, a főzőfelület be van kapcsolva. |
|-------------------------------|---|

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>A gyerekzár kikapcsolása</b> | A gyerekzárat bármikor kikapcsolhatja. Ehhez ugyanúgy járjon el, mint a gyerekzár bekapcsolásakor. |
|---------------------------------|--|

## A főzőfelület egyszeri lezárása

A főzőfelület lezárható, pl. ha kisgyerekek jönnek látogatóba:

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Érintse meg 4 másodpercnél hosszabb ideig a ① főkapcsolót. A főzőhely-kijelzők kialszanak. Az ② kijelző 10 másodpercig világít, majd kialszik. A főzőfelület le van zárva.

## Az egyszeri lezárás feloldása

Érintse meg 4 másodpercnél hosszabb ideig a ① főkapcsolót. A főzőfelület bekapcsolt. A zár kioldott.

## Figyelem!

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

---

# Főzés

Ebben a fejezetben ismertetjük, hogyan állíthatja be főzőhelyeket. A táblázatban tüntettük fel a különböző ételek főzési fokozatát és főzési idejét. Az ezután következő ötletek az energia-megtakarításban segítenek.

## Beállítási tartomány

A beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

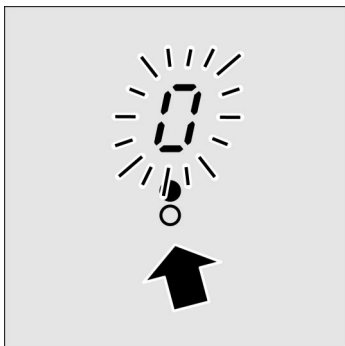
1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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



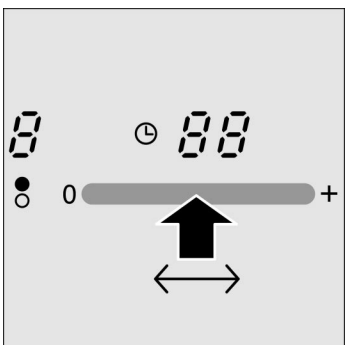
## Így állítsa be



A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

### 1. A főzőhely kiválasztása.

Ehhez érintse meg a ● szimbólumot. A főzési fokozat-kijelzőn villog a 0.



### 2. A következő 5 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, míg a kívántfőzési fokozat megjelenik a főzőhely-kijelzőn.

1 főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény  
9 főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény  
5 másodperc múlva a főzési fokozat-kijelző folyamatosan világít. A főzőhely bekapcsol.

### A főzési fokozat módosítása

Válassza ki a főzőhelyet, és a következő 5 másodpercben állítsa be az új főzési fokozatot.

### A főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, és állítsa 0-ra.

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

### Megjegyzés

Ha csak egy főzőhely üzemel, azt előválasztás nélkül szabályozhatja.

## Táblázat

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

|                                   | Mennyiség      | 9-es előfőzési fokozat | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési idő |
|-----------------------------------|----------------|------------------------|----------------------|------------------|
| <b>Olvasztás</b>                  |                |                        |                      |                  |
| csokoládé, csokoládémáz, vaj, méz | 100 g          | -                      | 1-2                  | -                |
| zselatin                          | 1 csomag       | -                      | 1-2                  | -                |
| <b>Melegítés</b>                  |                |                        |                      |                  |
| konzervzöldség                    | 400 g - 800 g  | 2-4 perc               | 1-2                  | 3-6 perc         |
| húsleves (csak lé)                | 500 ml - 1 l   | 3-4 perc               | 7-8                  | 2 - 4 perc       |
| rántással készült leves           | 500 ml - 1 l   | 2-4 perc               | 2-3                  | 2 - 4 perc       |
| tej**                             | 200 ml- 400 ml | 2-4 perc               | 1-2                  | 2 - 3 perc       |
| <b>Melegítés és melegentartás</b> |                |                        |                      |                  |
| egytálétel (pl. lencsefőzelék)    | 400 g - 800 g  | 2-3 perc               | 1-2                  |                  |
| tej                               | 500 ml - 1 l   | 3-4 perc               | 1-2                  |                  |
| <b>Felolvasztás és melegítés</b>  |                |                        |                      |                  |
| mélyhűtött spenót                 | 300 g - 600 g  | 4-5 perc               | 2-3                  | 5-15 perc        |
| mélyhűtött pörkölt                | 500 g - 1 kg   | 4-5 perc               | 2-3                  | 20-30 perc       |
| <b>Puhára párolás</b>             |                |                        |                      |                  |
| gombóc (1-2 liter víz)            | 4 - 8 darab    | 8-12 perc              | 4-5*                 | 20-30 perc       |
| hal                               | 300 g - 600 g  | 5-8 perc               | 4-5*                 | 10-15 perc       |
| <b>Főzés</b>                      |                |                        |                      |                  |
| rizs (kétszeres vízmennyiséggel)  | 125 g-250 g    | 3 - 4 perc             | 2-3                  | 15 - 30 perc     |
| tejbérisz (500 ml-1 liter tej)    | 125 g-250 g    | 4 - 6 perc             | 1-2                  | 25 - 35 perc     |
| héjában főtt burgonya             |                |                        |                      |                  |
| 1-3 csésze vízzel                 | 750 g-1,5 kg   | 5 - 7 perc             | 4-5                  | 25 - 30 perc     |
| sós burgonya 1-3 csésze vízzel    | 750 g-1,5 kg   | 5 - 7 perc             | 4-5                  | 15 - 25 perc     |
| friss zöldség 1-3 csésze vízzel   | 500 g-1 kg     | 4 - 5 perc             | 2-3                  | 10 - 20 perc     |
| metélt (1-2 liter vízzel)         | 200 g-500 g    | 8 - 12 perc            | 6-7*                 | 6 - 10 perc      |
| <b>Párolás</b>                    |                |                        |                      |                  |
| göngyölt hús                      | 4 darab        | 5 - 8 perc             | 4-5                  | 50 - 60 perc     |
| párolt hús                        | 1 kg           | 5 - 8 perc             | 4-5                  | 80 - 100 perc    |
| pörkölt                           | 500 g          | 6 - 11 perc            | 4-5                  | 50 - 60 perc     |

|   | <b>Mennyiség</b>    | <b>9-es előfőzési fokozat</b> | <b>Továbbfőzési fokozat</b> | <b>Továbbfőzési idő</b> |
|---|---------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| <b>Sütés</b>  |                     |                               |                             |                         |
| palacsinta (lángos)                                   |                     | 2-4 perc                      | 6-7                         | folyamatosan sütve      |
| hússzelet, panírozva                                  | 1 - 2 darab         | 2-4 perc                      | 6-7                         | 6 - 10 perc             |
| frissensült (kb. 3 cm vastag)                         | 2 - 3 darab         | 2-4 perc                      | 7-8                         | 8 - 12 perc             |
| halrudacska   | 10 darab            | 2-4 perc                      | 6-7                         | 8 - 12 perc             |
| <b>Olajban sütés</b> (1-2 liter olajban)              |                     |                               |                             |                         |
| mélyhűtött termékek<br>(pl. mélyhűtött hasábburgonya) | 200 g<br>adagonként | 10-15 perc                    | 8-9                         | folyamatosan<br>sütjük  |
| egyebek   | 400 g<br>adagonként | 10-15 perc                    | 4-5                         | folyamatosan<br>sütjük  |
| * továbbfőzés fedő nélkül                             |                     |                               |                             |                         |
| ** fedél nélkül                                       |                     |                               |                             |                         |

## Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

### Megfelelő edény-méret

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

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

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

### Fedő használata

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

### Főzés kevés vízzel

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

## Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.

## A 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.

---

# Főzés forraló-elektronikával

Mind a négy főzőhely forraló-elektronikával rendelkezik.

Többé nem kell bekapcsolás után várnia, amíg az étel felforr, majd ismét visszakapcsolnia. A főzés megkezdésekor mindjárt beállíthatja a továbbfőzés fokozatát is.

A főzőhely a legmagasabb teljesítménnyel melegszik fel, és magától visszaáll a kiválasztott főzési fokozatra.

Az, hogy mennyi ideig melegszik a főzőhely, a beállított továbbfőzési fokozattól függ.

---

## Így állítsa be:

1. Állítsa be a beállítási tartományban a főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatát.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg az *H* szimbólumot. A kijelzőn felváltva villog az *H* és a továbbfőzési fokozat. A forralás-elektronika be van kapcsolva.

A forrás elérése után a főzőhely automatikusan visszakapcsol a továbbfőzési fokozatra. A kijelzőn csak a továbbfőzési fokozat világít.

## Táblázatok

A következő táblázatban látható, hogy mely ételekhez alkalmas a forralás-elektronika.

A megadott mennyiségek közül a kisebbik a kisebb főzőhelyekre vonatkozik, a nagyobbik pedig a nagyobb főzőhelyekre. A megadott értékek irányértékek.

| <b>Ételek forralás-elektronikával</b>      | <b>Mennyiség</b> | <b>Főzési fokozat</b> | <b>Időtartam percben</b> |
|--|------------------|-----------------------|--------------------------|
| <b>Melegítés</b>                           |                  |                       |                          |
| konzervzöldség                             | 400 g - 800 g    | A 1-2                 | 5-10                     |
| húsleves (csak lé)                         | 500 ml - 1 l     | A 7-8                 | 4-7                      |
| rántással készült leves                    | 500 ml - 1 l     | A 2-3                 | 3-6                      |
| tej**                                      | 200 ml - 400 ml  | A 1-2                 | 4-7                      |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>         |                  |                       |                          |
| Egytálétel (pl. lencsefőzelék)             | 400 g - 800 g    | A 1-2                 | -                        |
| <b>Felolvasztás és melegítés</b>           |                  |                       |                          |
| mélyhűtött spenót                          | 300 g - 600 g    | A 2-3                 | 10-20                    |
| mélyhűtött pörkölt                         | 500 g - 1 kg     | A 2-3                 | 20-30                    |
| <b>Puhára párolás</b>                      |                  |                       |                          |
| Hal  | 300 g - 600 g    | A 4-5*                | 20-25                    |
| <b>Főzés</b>                               |                  |                       |                          |
| Rizs (dupla mennyiségű vízben)             | 125 g - 250 g    | A 2-3                 | 20-35                    |
| Héjában főtt burgonya 1-3 csészényi vízben | 750 g - 1,5 kg   | A 4-5                 | 30-40                    |
| Sós burgonya 1-3 csészényi vízben          | 750 g - 1,5 kg   | A 4-5                 | 20-30                    |
| Friss zöldség 1-3 csészényi vízben         | 500 g - 1 kg     | A 2-3                 | 10-20                    |
| <b>Párolás</b>                             |                  |                       |                          |
| Göngyölt hússzelet                         | 4 szelet         | A 4-5                 | 50-60                    |
| Párolt hús                                 | 1 kg             | A 4-5                 | 80-100                   |
| <b>Sütés</b>                               |                  |                       |                          |
| halrudacskák                               | 10 darab         | A 6-7                 | 8-12                     |
| Palacsinta (lángos)                        |                  | A 6-7                 | folyamatosan<br>sütjük   |
| Rántott hús                                | 1-2 szelet       | A 6-7                 | 8-12                     |

\* továbbfőzés fedő nélkül

\*\* fedél nélkül

---

## Tippek a forraló-elektronikához

**Az étel a forraló-elektronikával nem forr fel.**

A forraló-elektronika a tápanyagokat kímélő, kevés vízzel történő főzéshez van beállítva.

A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.

A rizst kétszeres mennyiségű vízben párolja.

Fedje le a fazekat egy fedővel.

Olyan ételek készítéséhez, amelyeket bő vízben főzünk (pl. metélt), a forraló elektronika nem használható.

**A tej vagy az erősen habosodó ételek kifutnak.**

Használjon magas fazekat.

**A tej lekozmál.**

Öblítse ki a fazekat hideg vízzel, mielőtt teletölti.

**Sütéskor leragad az étel a serpenyőben.**

Az ételt csak a kellően felforrósodott serpenyőbe rakja be. Ha a zsiradék elég forró, a zsír hullámokban fut át a ferdén tartott serpenyő alján. Ne fordítsa meg túl korán az ételt. A hús vagy krumpililángos bizonyos idő után szinte magától is felenged.

---

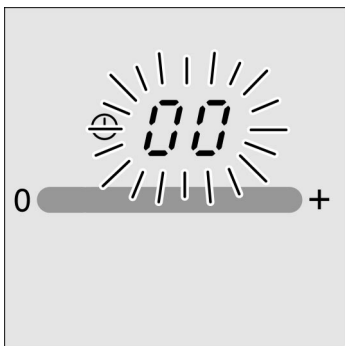
## Időzítés-funkció

Ezt a funkciót kétféle módon használhatja:

- a főzőhely automatikus kikapcsolásához
- konyhai óráként

## Egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Igy állítsa be:



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

A főzőhely legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a  $\ominus$  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzője  $\rightarrow$  villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a  $00$ .
2. Érintse meg a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3.... és 10 perc között van.

A következő 5 másodpercen belül addig léptessen a beállítási tartományban, amíg meg nem jelenik a kívánt időtartam.

Pár másodpercig villog az időtartam, azután lefut a beállított idő. Ha több főzőhelyhez is állított be időtartamot, a kijelzőn mindig a legrövidebb időtartam jelenik meg.

### Automatikus beállítás

Ha a beállítási tartományban az 1 és 5 közötti beprogramozott beállítást hosszabban érinti meg, az időtartam automatikusan egy percre áll.

Ha a beállítási tartományban a 6 és 10 közötti beprogramozott beállítást hosszabban érinti meg, az időtartam automatikusan 99 percre áll.



### Az időtartam letelte után

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



### Az időtartam korrigálása

Érintse meg a  $\ominus$  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt kijelző  $\rightarrow$  villogni nem kezd. Állítsa be újra.

## Idő előtti törlés

Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt kijelző  villogni nem kezd. Érintse meg a 0 beállítási tartományt.

## Megjegyzések

Ha szeretné lekérdezni egy főzőhely hátralévő időtartamát: Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a megfelelő főzőhely kijelzése  villogni nem kezd. Az időtartam megjelenik 5 másodpercre.

Az automatikus időkorlát az időzítő funkció működésekor is aktív.




Egy áramkimaradás után az időzítő funkció már nem működik.

---

## A konyhai óra

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



### Így állítsa be

Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg a konyhai óra kijelzője  villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a .



Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

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



### Az időtartam letelte után

Az idő lejártá után egy hangjelzés hallható. Az időzítés kijelzőn villog a . A konyhai óra  kijelzője villog. Érintse meg bármelyik kezelőfelületet. A kijelzések törlődnek, és a hangjelzés elhallgat.

### Az idő korrigálása

Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt kijelzés  villogni nem kezd. Állítsa be újra.

### Idő letelte előtti törlés

Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt kijelzés  villogni nem kezd. Érintse meg a 0 beállítási tartományt.

### Megjegyzés

Áramkimaradás után a konyhai óra nem működik.



---

## Automatikus időkorlát

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  $B$ -as.

Ha bármelyik kezelőfelület megérinti, a kijelző kialszik. Így újra be tudja állítani.

Amikor az időkorlátozás aktív, akkor 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.

A főkapcsolónak bekapcsolva kell lennie.


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

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

---


# Törlés elleni védelem


Ha a főzőfelület bekapcsolt állapotában letörli a kezelőfelületet, a beállításokat megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlés elleni funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. A kezelőfelület 20 másodpercre lezár. A kezelőfelületet a beállítások megváltoztatása nélkül letörölheti.

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

## Megjegyzés

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

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

---

# 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

### Tisztítószer

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

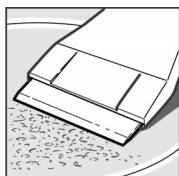
Csak olyan tisztítószerrel használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

### Alkalmatlan tisztítószer

Soha ne használjon: karcoló szivacsot, súrolószert vagy olyan agresszív tisztítószerrel, 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 törőpapírral tisztítsa meg. Ha a főzőfelület még túl forró, foltosodás léphet fel.

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

### Fémesen csillámló elszíneződések

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

---

## Mi a teendő zavar esetén?

### A főzőfelület nem működik

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

Nézzon 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 kezelőfelületet, 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 kezelőfelületet, 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 végeztesse el.



#### $E r$ kijelzés és egy szám

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

Ha a kijelző-mezőn az  $E r$  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.               | Vegye le az edényt a főzőhelyről. Az $F2$ kijelzés eltűnik, ha a jelzést egy kezelőfelület megérintésével nyugtázza, és a ha a főzőhely elegendően lehűlt. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az $F2$ ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni. |
| $F4$    | A készülék túl forró és kikapcsolt.               | Ellenőrizze, hogy nem áll-e egy forró fazék a kezelőfelületen. Ha igen, vegye le a fazekat a kezelőfelületről. Várjon néhány percet, amíg a kezelőfelület kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után újra megjelenik az $F4$ kijelzés, hívja a vevőszolgálatot.  |
| $F8$    | 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 megfelelően helyezze el.

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

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

---

## Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

---

# Akril-amidok az élelmiszerekben

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

## Hogyan keletkezik az akril-amid?

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

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

## Mely ételekről lehet szó?

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

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

---

## Mit tehet

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

### Általában:

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

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



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

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

## **Olajban sütés**

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

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

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

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

## **Sütés serpenyőben**

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

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

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

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

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













