

Zuletzt gespeichert:Mo, 4. Apr, 2005, 08:5
Dokument:5650_00008224IT-5650_000123
Zuletzt gespeichert:Mo, 4. Apr, 2005, 09:1
Dokument:INH
Zuletzt gespeichert:Mo, 4. Apr, 2005, 09:1
Dokument:5650_00008224ES-5650_000123
Zuletzt gespeichert:Mo, 4. Apr, 2005, 09:1
Dokument:INH
Zuletzt gespeichert:Mo, 4. Apr, 2005, 09:3

it	Istruzioni per l'uso	3-32
es	Instrucciones para el uso	33-62
el	Οδηγίες χρήσεως	63-92

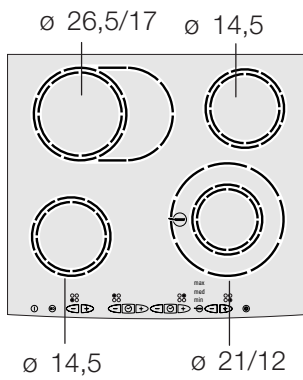
Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσεως



T 6443..

9000009583

T 6443..



$\varnothing = \text{cm}$

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	5
Prima del montaggio	5
Norme di sicurezza	5
Cause dei danni	7
Conoscere l'apparecchio	8
Pannello comandi	9
Zone di cottura	10
Indicatore del calore residuo	11
Interruttore principale	11
Cucinare	12
Regolazione	12
Tabella	14
Consigli per risparmiare energia	15
Friggere con il sistema a sensori	16
Livelli di frittura	16
Padelle per il sistema a sensori	17
Aspetti a cui prestare attenzione	17
Regolazione	18
Tabella	19
Consigli per la frittura	21
Funzione timer	22
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	22
Delimitazione temporale automatica	24
Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi	24
Cura e manutenzione	25
Manutenzione	25

Indice

Pulizia delle superfici in vetroceramica	25
Pulizia della cornice del piano di cottura	26
Teglia	26
Cosa fare in caso di guasto?	27
Avvertenze:	29
Imballaggio e apparecchio dismesso	30
Servizio di assistenza tecnica	30
Acrilamide negli alimenti	31
Come intervenire	31

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare il piano di cottura in modo corretto e in condizioni di sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso, nonché la scheda dell'apparecchio. Se si cede l'apparecchio, è necessario consegnare anche questi documenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare il piano di cottura subito dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non si deve collegare l'apparecchio.

Collegamento elettrico

Il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da parte di personale specializzato autorizzato. In caso di danni dovuti a un collegamento effettuato in modo non corretto, decade ogni diritto di garanzia.

Norme di sicurezza

Olio e grasso bollenti

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Il piano di cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pietanze.

L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!

Sorvegliare sempre il grasso o l'olio quando vengono fatti scaldare.

Se l'olio si incendia, non usare mai acqua.

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.

Disattivare la zona di cottura.

Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!
Tenere lontano i bambini. L'indicatore di calore residuo avverte se le zone di cottura sono surriscaldate.

Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo di incendio!

Se al di sotto del piano di cottura si trova un cassetto, si raccomanda di non conservarvi oggetti infiammabili né bombolette spray. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai venire a contatto con le zone di cottura surriscaldate. L'isolamento del cavo e il piano di cottura possono subire danni.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura può generare pressione prodotta dal vapore. A causa di tale pressione, la pentola potrebbe improvvisamente saltare in aria. Pericolo di lesioni!
La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

Crepe nel materiale in vetroceramica

In caso di fessure, crepe o fenditure del vetro-ceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche!
Spegnerne immediatamente l'apparecchio.
Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.
Rivolgersi al servizio assistenza clienti.

La zona di cottura si surriscalda, il display non funziona

Se la zona di cottura si surriscalda ma il display non funziona, disattivare la zona di cottura. Pericolo di scottature!
Rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Il piano di cottura si disattiva

Se il piano di cottura si disattiva da solo e non è successivamente più possibile utilizzarlo, è necessario staccarlo immediatamente dalla rete elettrica. Il piano di cottura potrà essere nuovamente attivato in seguito.
Pericolo di incendio!
Disattivare il fusibile nella relativa scatola e contattare il servizio di assistenza clienti.

Riparazioni non conformi

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

I fondi ruvidi delle pentole e delle padelle graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie.

Evitare la cottura con pentole vuote, soprattutto se si tratta di stoviglie smaltate o in alluminio. Il fondo delle pentole e il materiale in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.

Per le stoviglie speciali rispettare le indicazioni del produttore.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e la sabbia graffiano il materiale in vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e acuminati

Gli oggetti duri e acuminati che cadono accidentalmente sul piano di cottura possono causare danni.

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zucchero danneggiano il piano di cottura. Gli alimenti fuoriusciti devono essere eliminati immediatamente con un raschietto per vetro.

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

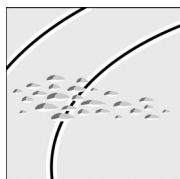
Pellicole e materiali plastici

Se appoggiati sulle zone di cottura calde, le pellicole in alluminio e i contenitori in materiale plastico fondono.

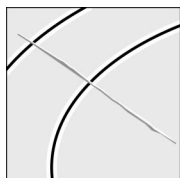
La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Esempi di possibili danni

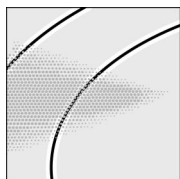
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



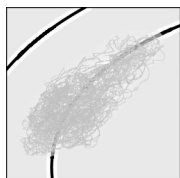
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



Graffi dovuti ai granelli di sale, zucchero o sabbia oppure ai fondi di pentola ruvidi.



Colorazioni metalliche per effetto dell'usura delle pentole o in seguito all'uso di detergenti inappropriati.



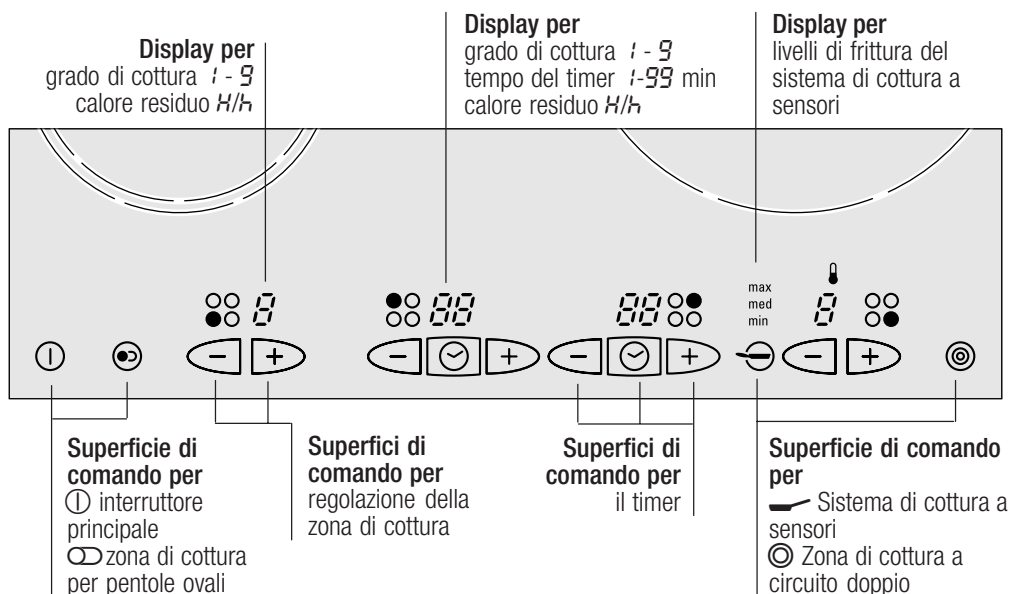
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detergenti non appropriati.

Conoscere l'apparecchio

A pagina 2 è fornito un sommario dei modelli con le relative misure.

Il presente capitolo illustra il pannello comandi, le zone di cottura e i display.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente.

Esempio: toccare il simbolo C.

Viene attivato il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a circuito doppio.

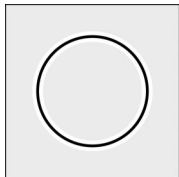
Avvertenza

Se si azionano più pannelli entro un breve intervallo di tempo, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare facilmente i residui traboccati nel campo di regolazione.

Le superfici di comando devono essere mantenute sempre pulite ed asciutte. L'umidità e lo sporco ne compromettono il corretto funzionamento.

Zone di cottura

Zona di cottura a circuito singolo

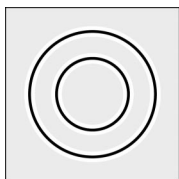


Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.


Scegliere la zona di cottura appropriata.

Le dimensioni della pentola e della zona di cottura devono coincidere.

Zona di cottura a circuito doppio



Per queste zone di cottura è possibile modificare le dimensioni. La zona di cottura deve essere attivata.

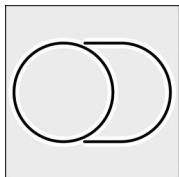
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:


sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

Se si attiva nuovamente la zona di cottura, viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione utilizzata.


Zona di cottura per pentole ovali



Per queste zone di cottura è possibile attivare anche la zona di cottura per pentole ovali. La zona di cottura deve essere attivata.

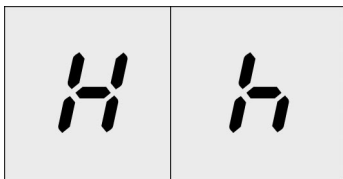
Attivazione della zona di cottura per pentole ovali: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

Se si attiva nuovamente la zona di cottura, viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione utilizzata.

Indicatore del calore residuo



Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata. L'indicatore di calore residuo presenta due gradi.

Se il display visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' per esempio possibile mantenere calda una pietanza o far sciogliere la marmellata.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display visualizza **h**. Il display si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

Attenzione!

Dopo un calo di corrente l'indicazione di calore residuo non si attiva più. I fornelli potrebbero essere ancora caldi.

Interruttore principale

L'interruttore principale consente di attivare il sistema elettronico del pannello comandi. In questo modo il piano di cottura è pronto.

Attivazione

Sfiorare il simbolo ① finché la lampada spia non si illumina.

Disattivazione

Sfiorare il simbolo ① finché la lampada spia non si spegne. I display sono oscurati. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicazione di calore residuo resta attiva finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

Se tutte le zone di cottura restano disattivate per oltre 20 secondi, il piano di cottura si disattiva automaticamente.

Cucinare

Superficie di comando + e -

Il presente capitolo spiega come impostare le zone di cottura. La tabella indica i gradi e i tempi di cottura ideali per le diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

Con i simboli + e - impostare i gradi di cottura desiderati.


Grado di cottura 1 = potenza minima

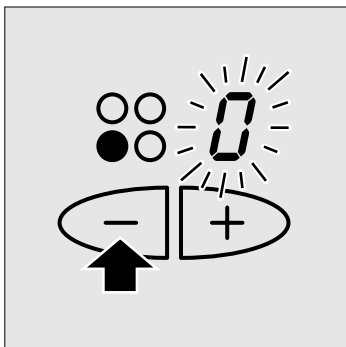
Grado di cottura 9 = potenza massima

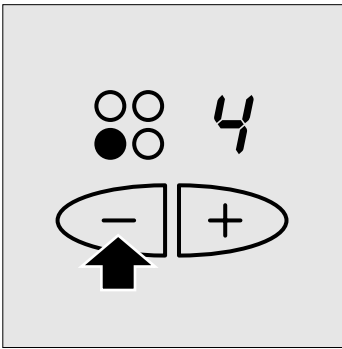
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

Regolazione

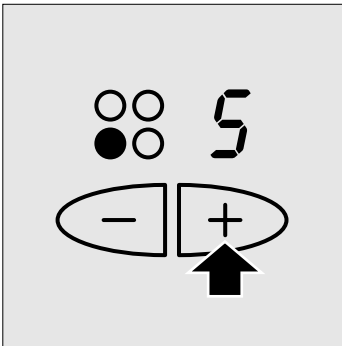
Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo -.
Sul display lampeggia uno .







2. Entro i successivi 5 secondi toccare il simbolo + oppure -.
Viene così visualizzata l'impostazione base:
Simbolo + = grado di cottura 9
Simbolo - = grado di cottura 4



3. Modificare il grado di cottura:
Toccare il simbolo + oppure - finché non compare il grado di cottura desiderato.

Disattivare il grado di cottura

Toccare il simbolo -, finché non compare .

Se è stato impostato un grado di cottura elevato, è anche possibile toccare il simbolo + finché non compare . Azionare nuovamente il simbolo +; viene così visualizzato .

La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Tabella

La tabella riportata di seguito fornisce alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Fondere				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Brodo	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Zuppa	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Latte	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Latte	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Scongelare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pesce	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cuocere				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Riso al latte (500ml-1l di latte)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Brasare				
Involtini	4 porzioni	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Friggere				
Frittata (schiacciata)		2-4 min.	6-7	friggere gradualmente
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistecca	2-3 porzioni	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Bastoncini di pesce	10 porzioni	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Friggere (in 1-2 l di olio)				
Prodotti surgelati	200 g per ogni ripieno	10-15 min.	8-9	friggere gradualmente
Altro	400 g per ogni ripieno	10-15 min.	4-5	friggere gradualmente
* Cottura senza coperchio				

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

Utilizzare pentole e tegami con fondo piano e spesso. Se il fondo non è piano, i tempi di cottura aumentano.

Per ogni zona di cottura è necessario usare pentole dalle dimensioni appropriate. Il diametro dei fondi delle pentole e dei tegami deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura in questione. Attenzione: I costruttori delle stoviglie indicano spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di solito maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

Per piccole quantità di cibo, si consiglia di utilizzare pentole di piccole dimensioni. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Coprire con un coperchio

Coprire sempre le pentole con un coperchio adatto. Se si cucina senza utilizzare il coperchio, si necessita di una quantità di energia quattro volte superiore a quella necessaria per la cottura con coperchio.

- Cuocere con poca acqua

Si consiglia di cuocere con poca acqua. In questo modo si risparmia energia. Inoltre, le verdure conservano il proprio contenuto di vitamine e minerali.
- Ridurre il grado di cottura

Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.
- Utilizzare il calore residuo

Per i tempi di cottura più lunghi, si consiglia di disattivare la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Finché l'indicatore del calore residuo è illuminato **H**, è possibile utilizzare la zona di cottura – seppure disattivata – per mantenere caldo il cibo o per sciogliere.

Friggere con il sistema a sensori

- Vantaggi

Per friggere con il sistema a sensori è possibile utilizzare la zona di cottura anteriore sul lato destro. La zona di cottura a circuito doppio grande è dotata di un sensore, il quale regola la temperatura del tegame.

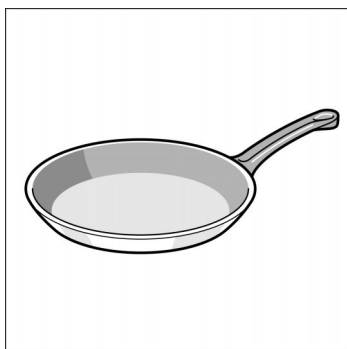
La zona di cottura si riscalda solo se necessario, con conseguente risparmio d'energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Livelli di frittura

Livelli di frittura	Temperatura	Ideale per
max	alto	per esempio frittelle di patate, patate arrostiti e bistecche (al sangue)
med	medio	per esempio pietanze impanate, prodotti surgelati impanati, pesce, scaloppine, spezzatino, verdure

Livelli di frittura	Temperatura	Ideale per
min	basso	per esempio pietanze arrostiti spesse, quali polpette e salsicce, prodotti pronti da mescolare con acqua, nonché pietanze arrosto cucinate con burro o margarina

Padelle per il sistema a sensori



Per friggere è stata fornita in dotazione una padella. Utilizzare esclusivamente questa padella. Qualora si utilizzino padelle differenti, il sistema di regolazione non funziona. Altre padelle possono surriscaldarsi.

Le padelle con sigillo WMF Art. N.: 0733286401 possono essere richieste presso i rivenditori specializzati di articoli casalinghi, nonché nei reparti specializzati dei grandi magazzini.

La padella è dotata di rivestimento antiaderente. E' anche possibile cucinare con poco grasso.

Aspetti a cui prestare attenzione

Mantenere sempre sotto controllo il grasso quando lo si fa scaldare.

Posizionare la pentola al centro della zona di cottura.


Non coprire il tegame. In caso contrario il dispositivo di regolazione non funziona.

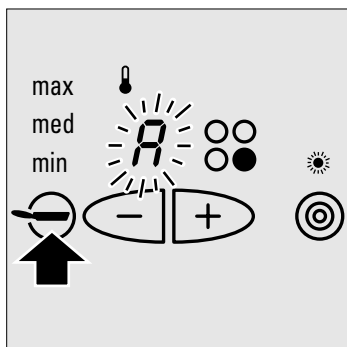
Utilizzare esclusivamente grasso adatto a friggere. Se si desidera cucinare con burro, margarina, olio d'oliva o strutto, usare il grado min.

Regolazione

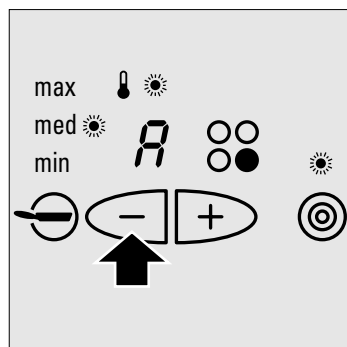
Impostare il livello di frittura adeguato, scegliendolo tra quelli indicati dalla tabella.

Posizionare la padella sulla zona di cottura. Il piano di cottura deve essere attivato.

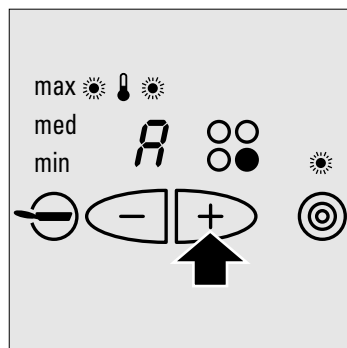
1. Toccare il campo .
Sul display lampeggia *R*.



2. Toccare il simbolo + oppure -.
La lampada spia accanto a "med" e la spia luminosa accanto al simbolo della temperatura si illuminano e il sistema di cottura a sensori è attivato. La zona di cottura a circuito doppio grande si attiva automaticamente.



3. Modifica del livello di frittura:
Toccare il simbolo + oppure il simbolo -,
finché non si illumina la lampada spia accanto al livello di frittura desiderato.



Al raggiungimento della temperatura di frittura, risuona un segnale acustico. La lampada spia accanto al simbolo della temperatura si spegne.

4. Mettere quindi nella padella un sottile strato di grasso e successivamente la pietanza.

Girare come d'abitudine affinché non bruci.

Disattivare la zona di cottura e togliere la padella.

Quando la pietanza è pronta

Avvertenza

E' necessario un tempo più lungo per il raggiungimento della temperatura richiesta. La padella non si surriscalda.

Tabella

La tabella indica il grado di cottura in forno che meglio si addice a ogni tipo di pietanza. Il tempo di cottura può variare in funzione del tipo di alimento, del peso, dello spessore, nonché della qualità del cibo.

		Grado di cottura in forno	Tempo di cottura complessivo a partire dall'emissione del segnale acustico
Carne	Scaloppina al naturale o impanata	med	6-10 min.
	Filetto	med	6-10 min.
	Cotoletta	med	8-12 min.
	Cordon bleu	min	15-20 min.
	Bistecche al sangue	max	6-8 min.
	Bistecche a media cottura	med	8-10 min.
	Bistecche ben cotte	med	10-12 min.
	Salsicciotti bolliti	min	8-20 min.
	Salsicciotti crudi	min	10-30 min.
	Polpette	min	20-30 min.
	Pasticcio di fegato (a fette)	min	6-9 min.
	Carne sminuzzata, "Gyros"	med	7-12 min.
	Rosolare la carne	med	8-15 min.
	Far sciogliere lo speck	min	5-8 min.
Pesce	Pesce al forno	med	10-20 min.
	Filetto di pesce al naturale o impanato	med	10-20 min.
	Scampi, gamberetti	med	4-10 min.

		Grado di cottura in forno	Tempo di cottura complessivo a partire dall'emissione del segnale acustico
Patate	Patate al forno preparate usando patate lesse con la buccia	max	6-12 min.
	Patate al forno preparate usando patate crude	med	15-25 min.
	Frittelle di patate	max	Arrostire con continuità
	Patate glassate	med	10-15 min.
Pasta	Pasta, al forno	max	10-20 min.
	Ravioli, al forno	min	8-12 min.
Riso	Dolcetti di riso, al forno	med	Arrostire con continuità
Pietanze a base di uova	Frittate	med	Arrostire con continuità
	Omelette	min	Arrostire con continuità
	Uova al tegamino	min	3-6 min.
	Uova strapazzate	min	3-6 min.
	Frittata dolce sminuzzata	med	10-15 min.
	Pane fritto	med	Arrostire con continuità
Verdura	Rosolare le cipolle	min	5-10 min.
	Funghi	med	10-15 min.
	Zucchini, impanati	med	3-8 min.
	Melanzane	med	8-12 min.
Prodotti surgelati*	Bastoncini di pesce	med	8-12 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	med	10-15 min.
	Pietanze pronte/verdure pronte	min	10-15 min.
	Involtini primavera	med	10-20 min.
	Frittata con ripieno	med	8-10 min.
	Patatine fritte	max	15-20 min.
	"Gyros"	med	10-15 min.
	"Döner Kebab"	med	7-12 min.
	Scaloppine impanate	med	15-20 min.
	Cordon bleu	min	10-25 min.

		Grado di cottura in forno	Tempo di cottura complessivo a partire dall'emissione del segnale acustico
Pietanze pronte*	Prodotti a base di patate Pasta (con aggiunta di acqua)	med min	15-17 min. 4-6 min.
Altro	Crostini Camembert al forno/formaggio al forno Arrostire le mandorle**	min med min	10-15 min. 7-10 min. 8-12 min.
* Per la preparazione seguire i consigli forniti per il sistema di cottura in forno a sensori			
** Mettere nel tegame freddo			

Consigli per la frittura

Preparazione di pietanze pronte e surgelate

Se indicato sulla confezione, mettere la pietanza nel tegame freddo.

Le indicazioni sulla confezione, quali “friggere a elevata temperatura / a media temperatura / a bassa temperatura”, non corrispondono ai livelli di frittura del sistema a sensori. Attenersi alle indicazioni fornite dalla tabella.

Pietanze a base di burro

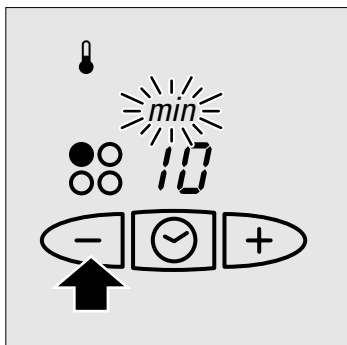
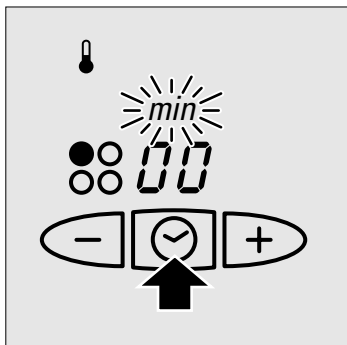
Se si desidera che la propria pietanza abbia il sapore di burro, aggiungere del burro all'olio alla fine della cottura.

Funzione timer

Il timer è un interruttore orario che consente di disattivare in modo automatico le due zone di cottura posteriori.

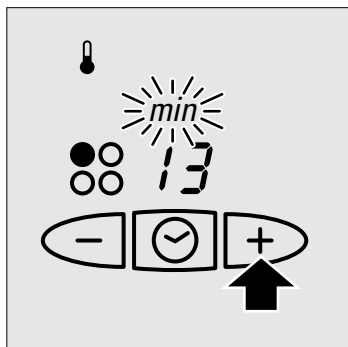
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Regolazione



Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

1. Impostazione del grado di cottura
2. Toccare il simbolo √.
Sul display del timer lampeggia 00 ed è illuminata la sigla "min.".
3. Toccare il simbolo + o il simbolo -.
Appare il valore raccomandato.
Con + : 30 minuti
con - : 10 minuti



4. Modifica del parametro di tempo:

Toccare il simbolo + oppure – finché il display del timer non visualizza il parametro di tempo desiderato per la durata.

Trascorso il tempo impostato

La funzione Timer si avvia dopo alcuni secondi. La durata scorre in background.

Una volta trascorso il tempo impostato, risuona un segnale acustico per 10 secondi. La zona di cottura si disattiva automaticamente.

Visualizzazione della durata

Se si desidera visualizzare allo stesso tempo la durata impostata, toccare il simbolo √. Per 5 secondi viene visualizzata la durata residua.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo del timer. Modificare il parametro di tempo come descritto al punto 4.

Cancellazione

Premere due volte sul simbolo √. La zona di cottura si disattiva.

Avvertenze

Durante il funzionamento del timer, è sempre possibile modificare il grado di cottura o l'ambito di temperatura per la zona di cottura in questione.

E' possibile impostare una durata di cottura fino a 99 minuti.

Delimitazione temporale automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza subire alcuna modifica in termini di regolazione, si attiva la limitazione temporale automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display delle zone di cottura lampeggiano alternativamente *F* e *B*.

Se si sfiora il pannello +, il display si spegne. E' possibile effettuare una nuova impostazione.

Il momento di attivazione del sistema di limitazione temporale dipende dal grado di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

Quando si aziona un pannello, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questo segnale può essere disattivato.

L'interruttore principale deve essere attivato.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul livello 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Tenere premuto l'interruttore principale per almeno 5 secondi. In seguito a questo intervallo di tempo risuona un segnale acustico di conferma.

E' possibile attivare nuovamente la conferma di immissione dati. A questo scopo, procedere seguendo le medesime indicazioni fornite per la disattivazione.

Cura e manutenzione

Non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detersivo e di un agente protettivo adatti al vetroceramica. Tali prodotti ricoprono la superficie di cottura con una pellicola lucente e resistente allo sporco. In questo modo il piano di cottura rimarrà a lungo in buone condizioni e sarà più facile pulirlo.

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detersivo

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo, evitando che i residui di cottura si induriscano.

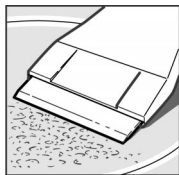
Utilizzare esclusivamente detersivi adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

Le macchie d'acqua possono essere eliminate usando limone o aceto.

Detersivi non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti: spugne ruvide, abrasivi o detersivi aggressivi, quali spray per il forno e smacchiatori.

Raschietto per vetro



In caso di forte imbrattamento, si consiglia di utilizzare un raschietto per vetro.

Togliere la sicura al raschietto per vetro. Per pulire la superficie in vetroceramica, si raccomanda di utilizzare solo la lama. L'involucro potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica.



La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Rimettere la sicura alla lama dopo ogni utilizzo.

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

Eliminare i residui di cibo e di grasso servendosi del raschietto per vetro.

Pulire la superficie tiepida con detergente e carta da cucina. Se la superficie di cottura è ancora troppo calda, possono comparire delle macchie.

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

Gli scolorimenti sono provocati dall'uso di detergenti non appropriati o dallo sfregamento delle pentole stesse e sono difficilmente rimovibili. Utilizzare Stahl-Fix o Sidol. Il nostro servizio di assistenza tecnica elimina questi scolorimenti (a pagamento).

Pannelli comandi

Tenere queste zone sempre pulite e asciutte. La presenza di residui può comprometterne il corretto funzionamento.

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi. Il raschietto per vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura potrebbe venire danneggiata.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia della cornice del piano di cottura, perché potrebbero causare la formazione di zone opache.

Teglia

La teglia è dotata di rivestimento antiaderente. Rispettare assolutamente le istruzioni per l'uso e le indicazioni di manutenzione relative alla teglia.

Cosa fare in caso di guasto?

Il piano di cottura non funziona

La lampada spia di una superficie di comando lampeggia e sul display delle zone di cottura lampeggia E

Su tutti i display delle zone di cottura lampeggia E e risuona un segnale acustico

Il piano di cottura si è disattivato

Riparazioni

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Accertarsi che i fusibili generali per l'apparecchio siano in perfetto stato. Controllare se vi sia una caduta di corrente.

La superficie di comando è molto sporca, gli alimenti sono traboccati oppure vi è un oggetto sulla superficie di comando. Pulire accuratamente la superficie di comando e spostare l'oggetto eventualmente presente. Sfiare la corrispondente superficie di comando. Il simbolo smette di lampeggiare.

L'interruttore principale è stato azionato ininterrottamente per oltre 5 secondi. Pulire accuratamente la superficie di comando e spostare l'oggetto eventualmente presente. Effettuare nuovamente la regolazione.

L'interruttore principale è stato azionato accidentalmente. Riattivare nuovamente. Effettuare nuovamente la regolazione.

Gli interventi di riparazioni devono essere effettuati esclusivamente dal personale del servizio di assistenza tecnica.



Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Visualizzazione *E* e numeri

Se sul display vengono visualizzati *E* e numeri, il dispositivo elettronico presenta delle anomalie. Disattivare l'apparecchio attraverso il dispositivo di protezione della casa o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili, quindi attivarlo nuovamente. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Visualizzazione *F* e numeri

Se sui display lampeggiano alternatamente *F* e un numero, l'apparecchio ha rilevato un'anomalia. La tabella riportata qui di seguito illustra le possibili misure da adottare.

Display	Errore	Misura
<i>F2</i>	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Disattivare le due zone di cottura anteriori. <i>F2</i> si spegne. Togliere le pentole dalle zone di cottura. Attendere qualche minuto, finché le zone di cottura non si sono in parte raffreddate. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato <i>F2</i> , la temperatura del piano di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare.
<i>F7</i>	Il sistema di cottura a sensori è difettoso.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica. E' possibile cucinare senza sistema di cottura a sensori.
<i>F8</i>	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo.	E' stata attivata la delimitazione temporale automatica. Disattivare la zona di cottura. E' possibile riattivarla immediatamente.
<i>U400</i>	Il piano di cottura non è stato collegato correttamente.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili.

Avvertenze:

La temperatura della zona di cottura viene regolata attraverso l'attivazione e la disattivazione del sistema di riscaldamento; il riscaldamento incandescente non è sempre ben visibile. Se è stato selezionato un grado di cottura basso, il sistema di riscaldamento si disattiva più frequentemente rispetto al caso in cui si selezionino gradi di cottura più elevati. Il sistema di riscaldamento si attiva e si disattiva anche con il grado massimo.

Durante la fase di riscaldamento delle zone di cottura può essere udibile un leggero ronzio.

Il sistema di riscaldamento delle diverse zone di cottura può illuminarsi in modo differente. A seconda dell'angolo di osservazione, è visibile al di sopra del bordo contrassegnato della zona di cottura.

Si tratta di caratteristiche tecniche che non influiscono in alcun modo sulla qualità e sul funzionamento.

A seconda del tipo di superficie della piastra di lavoro, si può creare una fessura piccola e irregolare tra il piano di cottura e la piastra di lavoro. Per questo motivo, il piano di cottura è dotato di una guarnizione elastica.

Il vetroceramica può presentare sulla superficie delle irregolarità dovute al tipo di materiale. Per effetto della superficie lucida del piano di cottura, si potrebbero scorgere in modo più o meno marcato anche piccolissime bollicine con diametro inferiore a 1 mm. Queste non compromettono né la funzionalità né la durata della superficie di cottura in vetroceramica.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza tecnica

Qualora l'apparecchio necessiti di riparazioni, è possibile rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnico più vicino sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i codici necessari si trova sulla scheda dell'apparecchio stesso.

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussione da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati ottenuti dalle ultime ricerche abbiamo preparato per Voi questo opuscolo informativo.

Come si forma l'acrilamide?

L'acrilamide presente negli alimenti non si forma a causa delle impurità provenienti dall'esterno, bensì viene prodotto durante la preparazione all'interno degli alimenti stessi - a condizione che questi ultimi contengano carboidrati e proteine. Tuttavia non è ancora stato chiarito del tutto come si sviluppi esattamente questo processo. Ciononostante è stato osservato che il contenuto acrilamidico è fortemente influenzato dai seguenti fattori:

temperature elevate
basso contenuto d'acqua negli alimenti
marcata doratura dei prodotti.

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si forma principalmente negli alimenti a base di patate e cereali riscaldati a elevate temperature, quali per esempio

patatine, patate fritte,
toast, panini, pane,
prodotti a base di pasta frolla (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Come intervenire

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid¹ e BMVEL²:

Generalità:

Per friggere e arrostiti, utilizzare preferibilmente patate fresche che non presentino punti verdi o soggetti a germinazione. Non conservare le patate a temperature inferiori agli 8 °C.

Far assumere agli alimenti un colore bruno dorato: "dorare anziché arrostitire".

Impostare valori minimi per i tempi di cottura, per arrostitire e per friggere.

Quanto più grandi e più spessi sono gli alimenti da cuocere, tanto minore è la quantità di acrilamide che essi contengono.

Friggere

La temperatura del grasso per friggere non deve superare i 175 °C. Controllare la temperatura con un termometro esterno per grassi.

Impostare un tempo di frittura minimo (finché gli alimenti non assumono un colore bruno-dorato).

Prestare attenzione al rapporto pietanza/grasso di frittura. Questo valore deve corrispondere a 1:10 fino a un massimo di 1:15, per esempio per ca. 100 g di patatine fritte, usare 1,5 l di olio.

Mettere a bagno per un'ora le patate fresche, già tagliate, prima di friggerle.

Arrostitire nel tegame

Per far arrostitire le patate, utilizzare patate cotte. Per le pietanze a base di patate crude, usare margarina anziché olio oppure olio con un po' di margarina.

Per arrostitire le patate si consiglia d'impostare il grado "min" della zona di cottura del sistema di cottura a sensori.

¹ Opuscolo informativo aid "Acrilamide", edito da aid e BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicato stampa 365 di BMVEL del 04/12/2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	35
Antes del montaje	35
Indicaciones de seguridad	35
Causas de los daños	37
Conocer el aparato	38
El panel de mando	39
Las zonas de cocción	40
Indicador de calor residual	41
Interruptor principal	41
Cocinar	42
Así se programa	42
Tabla	44
Sugerencias para ahorrar energía	46
Asar con la técnica sensorial	47
Los escalones de potencia	47
Sartenes para la técnica sensorial de asado	48
Habría que tener en cuenta lo siguiente	48
Así se programa	49
Tabla	50
Consejos prácticos para asar	52
Función de temporizador	53
Una zona de cocción se desconecta automáticamente	53
Limitación automática del tiempo	55
Desconectar la confirmación de entrada	55
Cuidados y limpieza	56
Cuidados	56

Contenido

Limpieza de la vitrocerámica	56
Limpieza del bastidor de la placa de cocción	57
Sartén de asado	57
¿Qué hacer en caso de avería?	58
Advertencias:	59
Embalaje y aparatos usados	60
Servicio de asistencia técnica	60
La acrilamida en los alimentos	61
¿Qué puede hacer?	61

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces se puede manejar la placa de cocción de manera segura y correcta.

Guardar las instrucciones de uso y las de montaje, así como la tarjeta del aparato en un lugar seguro. Adjuntar los documentos cuando el aparato se transfiera a otra persona.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar la placa de cocción después de desempaquetarla. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la placa de cocción. En caso de daños debido a una conexión incorrecta se extinguirá el derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

Aceite y grasa sobrecalentados

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para preparar platos.

El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. ¡Peligro de incendio!
No ausentarse mientras se calienta grasa o aceite. En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua.
Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato. Desconectar la zona de cocción. Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes. ¡Peligro de quemaduras!
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!

Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio!

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

Si hay humedad entre la base del recipiente y la zona de cocción puede generarse presión de vapor. A causa de la presión del vapor, el recipiente puede saltar de forma repentina. ¡Peligro de lesiones! Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la vitrocerámica

En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la vitrocerámica, existe peligro de descarga eléctrica. Desconectar inmediatamente el aparato. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona

Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción. ¡Peligro de quemaduras!

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se desconecta

En el caso de que la placa de cocción se desconecte por sí sola y después no responda a la activación de sus funciones, entonces se debe desconectar de la corriente. Es posible que la placa de cocción pueda conectarse más tarde.

¡Peligro de incendio!

Desconectar el fusible en la caja central de fusibles de la vivienda y llamar al servicio de asistencia técnica.

Reparaciones inadecuadas

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Causas de los daños

Bases de cazuelas y sartenes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la vitrocerámica. Comprobar los recipientes.

Evitar dejar un recipiente vacío al fuego, especialmente si son recipientes esmaltados y de aluminio. La base del recipiente y la vitrocerámica pueden dañarse.

Observar las indicaciones del fabricante si se trata de una vajilla especial.

Sartenes y cazuelas calientes

No colocar nunca sartenes y cazuelas sobre el panel de mando, el cuadro de indicadores o el marco. Pueden ocasionarse daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena provocan arañazos en la vitrocerámica. No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o como bandeja.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ella. No colocar este tipo de objetos sobre la placa de cocción.

Platos que se hayan derramado

El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

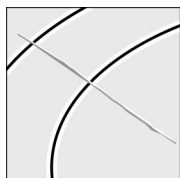
El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

Ejemplos de posibles daños

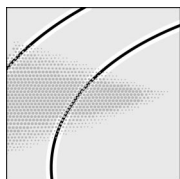
Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de la vitrocerámica.



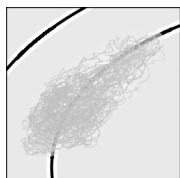
Desconchado debido al azúcar caramelizado o a alimentos con un alto contenido de azúcar.



Arañazos a causa de la sal, el azúcar, granos de arena o a las irregularidades del fondo de sartenes y cazuelas.



Cambio del color hacia una tonalidad metálica debido al desgaste por el roce de los recipientes o por productos de limpieza inapropiados.



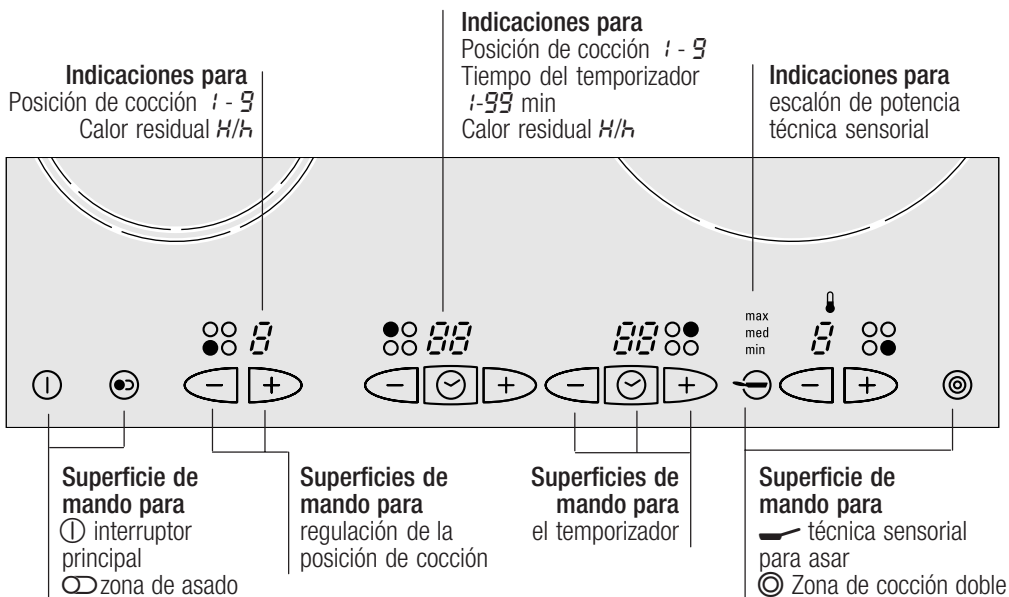
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

Conocer el aparato

En la página dos hay una vista general de modelo con las medidas.

En este capítulo se describen el panel de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales.

El panel de mando



Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo ◎.

La zona de cocción exterior de la zona de cocción doble se conecta.

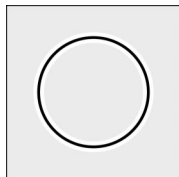
Nota

Los ajustes se mantienen al tocar brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción de un circuito

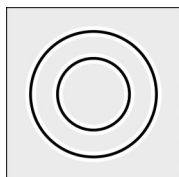


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.


Seleccionar la zona de cocción correcta.

El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

Zona de cocción doble



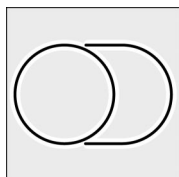
El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Conectar el circuito exterior de calentamiento: tocar el símbolo . La lámpara indicadora se ilumina. Desconectar:



volver a tocar el símbolo . La lámpara indicadora se apaga.

Al conectar de nuevo la zona de cocción se selecciona automáticamente el último tamaño.

Zona de asado

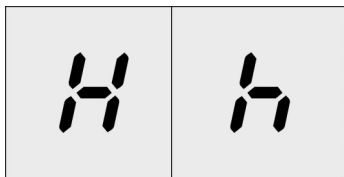


En estas zonas de cocción es posible conectar la zona de asado. La zona de cocción debe estar conectada.

Conectar la zona de asado: tocar el símbolo . La lámpara indicadora se ilumina. Desconectar: volver a tocar el símbolo . La lámpara indicadora se apaga.

Al conectar de nuevo la zona de cocción se selecciona automáticamente el último tamaño.

Indicador de calor residual



La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. El indicador de calor residual es de dos niveles.

Si en la indicación visual aparece una **H**, es que la zona de cocción aún está caliente. Se podrá p. ej. mantener caliente un pequeño plato o derretir una cobertura de chocolate.

Al enfriarse más la zona de cocción, el indicador cambia a **h**. La indicación visual se apagará cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

¡Atención!

Tras un corte en el suministro eléctrico el indicador de calor residual no vuelve a encenderse. Las placas pueden seguir calientes.

Interruptor principal

Con el interruptor se conecta el sistema electrónico del panel de mando. Ahora la placa de cocción está lista para usar.

Conexión

Tocar el símbolo ① hasta que se encienda la lámpara indicadora.

Desconexión

Tocar el símbolo ① hasta que se apague la lámpara indicadora. Las indicaciones visuales están oscuras. Todas las zonas de cocción se desconectan. El indicador de calor residual permanece hasta que las zonas de cocción se han enfriado lo suficiente.

Consejos y advertencias

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando las zonas de cocción están más de 20 segundos desconectadas.

Cocinar

Superficie de mando + y -

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla se pueden consultar las posiciones y tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias permiten ahorrar energía.

Con los símbolos + y - se puede ajustar la posición de cocción deseada.

Posición 1 = potencia mínima

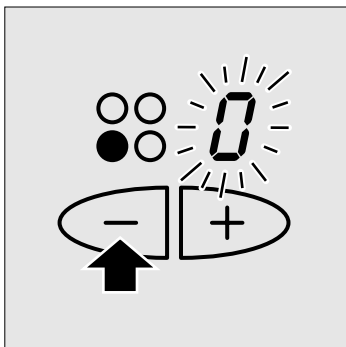
Posición 9 = potencia máxima

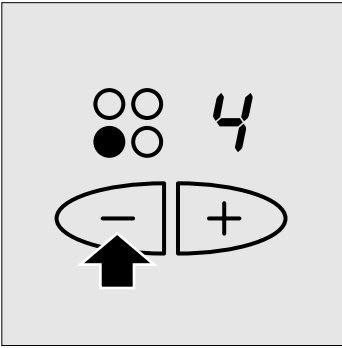
Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo -.
En la indicación visual parpadea 7.



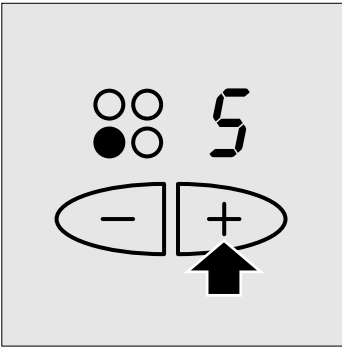


2. Tocar el símbolo + o – en los 5 segundos siguientes.

Aparece la programación básica:

Símbolo + = posición de cocción 9

Símbolo – = posición de cocción 4



3. Modificar la posición de cocción:

Tocar el símbolo + o – hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Desconectar la posición de cocción

Tocar el símbolo – hasta que aparezca 7.

Si se ha ajustado una posición de cocción alta, también se puede tocar el símbolo + hasta que aparezca 9. Al tocar de nuevo el símbolo +, aparece 7.

La zona de cocción se desconecta y transcurridos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.
Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-4 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-15 min.	8-9	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-15 min.	4-5	freír homogéneamente
* Cocción lenta sin tapa				

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares alargan el tiempo de cocción.

Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.

Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla grande casi vacía requiere mucha energía.

Coloque la tapa

Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. Si cocina sin tapa, el consumo de energía se multiplica por cuatro.

Cocinar con poca cantidad de agua

Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

Aprovechamiento del calor residual

En tiempos de cocción prolongados, desconecte la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de finalizar el plato.

Mientras el indicador de calor residual H esté iluminado, podrá utilizar la zona de cocción desconectada para calentar y derretir.

Asar con la técnica sensorial

Se puede asar con la técnica sensorial en la zona de cocción delantera derecha.
La zona de cocción doble dispone de un sensor para asar. Éste regula la temperatura de la sartén.

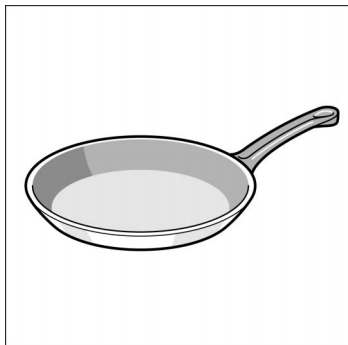
Sus ventajas al asar

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. Esto ahorra energía.
El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Los escalones de potencia

Escalones de potencia	Temperatura	Apropiado para
máx	alta	p. ej. tortitas de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hechos
med	media	p. ej. empanadas, alimentos congelados empanados, pescado, escalopes, ragú, verdura
mín	baja	p. ej. frituras gruesas como filetes rusos y salchichas, productos acabados mezclados con agua, salteados con mantequilla o margarina

Sartenes para la técnica sensorial de asado



Hay disponible una sartén para asar. Utilizar únicamente esta sartén. Con las demás sartenes la regulación no funcionaría. Las sartenes pueden sobrecalentarse.

Las sartenes antiadherentes WMF pueden adquirirse en comercios especializados de artículos domésticos y en departamentos de grandes almacenes especificando el n.º de art. 0733286401.

La sartén es antiadherente. También puede asar su platos con poco aceite.

Habría que tener en cuenta lo siguiente

No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilar.

Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.

No colocar ninguna tapa en la sartén. El regulador no funcionaría.

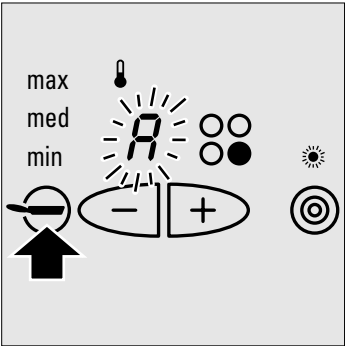
Utilizar únicamente aceite apropiado para asar. Seleccionar el escalón de potencia mín. para mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo.

Así se programa

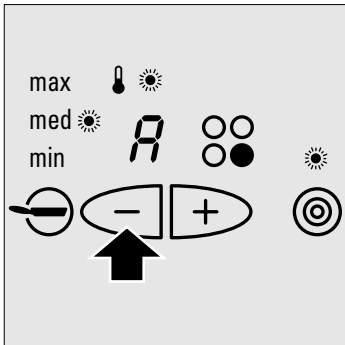
Seleccionar el escalón de potencia adecuado de la tabla.

Colocar la sartén en la zona de cocción. La placa de cocción debe estar conectada.

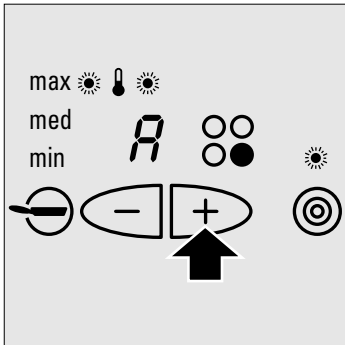
1. Tocar el mando .
La R parpadea en la indicación visual



2. Tocar el símbolo + o –.
La lámpara indicadora junto a med y la lamparilla junto al símbolo de temperatura se encienden, la técnica sensorial para asar está activada. La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.



- 3.** Modificar el escalón de potencia:
Tocar el símbolo **+** o **–**
hasta que se ilumine la lámpara indicadora junto al
escalón de potencia deseado.



Una vez alcanzada la temperatura de asado, suena una señal acústica. La lámpara indicadora junto al símbolo de temperatura se apaga.

4. Poner aceite en la sartén y, a continuación, añadir los ingredientes.

Dar la vuelta a los alimentos como de costumbre para evitar que se quemen.

Cuando el plato esté listo

Apagar la zona de cocción y retirar la sartén.

Nota

Tarda un poco más para alcanzar la temperatura deseada. La sartén no se sobrecalienta.

Tabla

La tabla indica qué escalón de potencia es adecuado para cada plato. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

		Escalón de potencia	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Escalopas, al natural o rebozadas	med	6-10 min
	Filetes	med	6-10 min
	Chuletas	med	8-12 min
	"Cordon bleu"	min	15-20 min
	Bistecs poco hechos	max	6-8 min
	Bistecs al punto	med	8-10 min
	Bistecs muy hechos	med	10-12 min
	Salchichas, cocidas	min	8-20 min
	Salchichas, crudas	min	10-30 min
	Filetes rusos	min	20-30 min
	"Leberkäse" (lonchas)	min	6-9 min
	Carne a trocitos, gyros	med	7-12 min
	Sofreír carne picada	med	8-15 min
	Derretir tocino	min	5-8 min
Pescado	Pescado, frito	med	10-20 min
	Filetes de pescado, al natural o rebozados	med	10-20 min
	Langostinos, gambas	med	4-10 min

		Escalón de potencia	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Patatas	Patatas salteadas de patatas hervidas	max	6-12 min
	Patatas salteadas de patatas crudas	med	15-25 min
	Croquetas de patatas	max	asar de forma homogénea
	Patatas glaseadas	med	10-15 min
Pastas	Pasta, salteada	max	10-20 min
	"Maultaschen", salteadas	min	8-12 min
Arroz	Tortitas de arroz, salteadas	med	asar de forma homogénea
Platos elaborados con huevo	Crepes	med	asar de forma homogénea
	Tortillas	min	asar de forma homogénea
	Huevos fritos	min	3-6 min
	Huevos revueltos	min	3-6 min
	"Kaiserschmarrn"	med	10-15 min
	Torrijas	med	asar de forma homogénea
Verduras	Dorar cebollas	min	5-10 min
	Champiñones	med	10-15 min
	Calabacines, rebozados	med	3-8 min
	Berenjenas	med	8-12 min
Alimentos congelados*	Barritas de pescado	med	8-12 min
	Filetes de pescado, al natural o rebozados	med	10-15 min
	Salteados/verduras a la sartén	min	10-15 min
	Rollitos de primavera	med	10-20 min
	Crepes rellenos	med	8-10 min
	Patatas fritas en el horno	max	15-20 min
	"Gyros"	med	10-15 min
	"Döner Kebab"	med	7-12 min
	Escalopas, rebozadas	med	15-20 min
	"Cordon bleu"	min	10-25 min

		Escalón de potencia	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Platos precocinados*	Productos hechos de patata	med	15-17 min
	Masas y pastas (con agua adicional)	min	4-6 min
Otros	Picatostes	min	10-15 min
	Camembert asado/queso asado	med	7-10 min
	Tostar almendras**	min	8-12 min

* Preparar como se ha descrito en las sugerencias para la técnica sensorial para asar

** echar en la sartén fría

Consejos prácticos para asar

Preparar platos congelados y platos precocinados

Colocar el plato en la sartén fría cuando el fabricante así lo indique.

Las indicaciones del fabricante asar a fuego fuerte, fuego medio o fuego bajo, del mismo modo no conectar el escalón de potencia en la técnica sensorial. Orientarse por las indicaciones de la tabla.

Platos con sabor a mantequilla

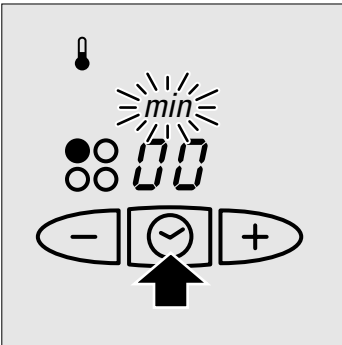
Si el plato debe saber a mantequilla, añadir un poco al aceite al final del proceso de fritura.

Función de temporizador

El temporizador es un reloj de conmutación. Mediante este reloj, se puede programar la desconexión automática de las dos zonas de cocción posteriores.

Una zona de cocción se desconecta automáticamente


Así se programa

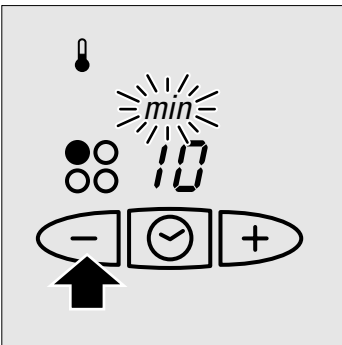


Se introduce la duración para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrida la duración.

1. Ajustar la posición de cocción

2. Tocar el símbolo √.

En la indicación visual del temporizador parpadea  y se enciende min.

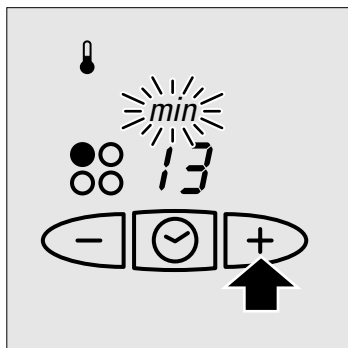


3. Tocar el símbolo + o el símbolo -.

Aparece un valor recomendado.

En + : 30 minutos

en - : 10 minutos



4. Modificar el tiempo de cocción:

Tocar el símbolo + o - hasta que aparezca la duración deseada en la indicación visual del temporizador.

Transcurridos unos segundos se inicia la función del reloj temporizador. La duración del ciclo de cocción transcurre de manera oculta.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, suena una señal acústica durante 10 segundos. La zona de cocción se desconecta automáticamente.

Para consultar la duración programada durante la cocción, tocar el símbolo ⌚. El tiempo restante aparece durante 5 segundos.

Tocar el símbolo del temporizador. Modificar el tiempo de cocción como se describe en el punto 4.

Tocar dos veces el símbolo ⌚. La zona de cocción se desconecta.

Mientras está funcionando el temporizador, la posición de la zona de cocción o la zona de temperatura pueden modificarse en cualquier momento.

Se puede ajustar una duración hasta 99 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo

Consulta de la duración

Corrección del tiempo

Borrar

Indicaciones

Limitación automática del tiempo

Si la zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación de tiempo automática.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de las zonas de cocción parpadea alternadamente una *F* y un *B*.

Si se toca el campo +, se apaga la indicación. Ahora se puede volver a programar.

El momento en que se activa la limitación temporal depende de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Desconectar la confirmación de entrada

Un breve tono confirma que se ha tocado un mando. Este tono se puede suprimir.

El interruptor principal debe estar conectado.

1. Ajustar las 4 zonas de cocción en la posición de cocción 3.
2. Volver a desconectar todas las zonas de cocción, una tras otra de derecha a izquierda.
3. Tocar el interruptor principal por lo menos durante 5 segundos, una vez transcurrido este tiempo sonará una señal de confirmación.

Se puede volver a conectar la confirmación de entrada. Proceder como con la desconexión.

Cuidados y limpieza

Nunca emplear limpiadores a alta presión o por chorro a vapor.

Cuidados

Cuidar la placa de cocción con un producto de limpieza que proteja la vitrocerámica. El producto cubre la superficie de cocción con una película brillante que repele la suciedad. La placa de cocción se mantendrá bonita durante más tiempo. De este modo, la limpieza es más fácil.

Limpieza de la vitrocerámica

Productos de limpieza

Limpiar la placa tras cada cocción. De este modo, se evitará que los restos de comida se peguen.

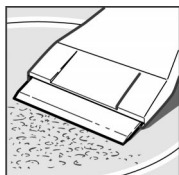
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

Las manchas de agua se eliminan fácilmente con limón o vinagre.

Productos de limpieza inadecuados

No emplear bajo ninguna circunstancia: esponjas que rallen, productos abrasivos o detergentes corrosivos como spray para horno y quitamanchas.

Rasqueta de vidrio



Para eliminar zonas donde la suciedad está inscrustada, utilizar una rasqueta de vidrio.

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio. Limpiar la superficie de vitrocerámica únicamente con la cuchilla.

El soporte podría rayar la vitrocerámica.



La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Asegurar la cuchilla una vez finalizada la limpieza.

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.
Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Formación de irisaciones metálicas

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidol para vitrocerámica + acero. Nuestra asistencia técnica le ofrece un servicio (no gratuito) para eliminar las decoloraciones.

Paneles de mando

Mantener siempre esta zona limpia y seca. Los restos de comida y los líquidos que han rebosado pueden afectar en su funcionamiento.

Limpieza del bastidor de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.
No utilizar ningún producto corrosivo o abrasivo. No emplear la rasqueta de vidrio. Podría dañar el bastidor de la placa de cocción.
No utilizar limón ni vinagre para limpiar el bastidor de la placa de cocción.
Algunas zonas podrían perder el brillo.

Sartén de asado

La sartén es antiadherente. Siga las instrucciones de utilización y de lavado de la sartén.

¿Qué hacer en caso de avería?

La placa de cocción no funciona

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

La lámpara indicadora de una superficie parpadea y en el indicador de las zonas de cocción parpadea E

Comprobar si los fusibles de la casa para el aparato funcionan correctamente. Comprobar si ha habido un corte en el suministro eléctrico.

La superficie de mando está muy sucia, se han derramado alimentos o hay un objeto sobre la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de mando o retirar el objeto. Tocar la superficie de mando correspondiente. El parpadeo se detiene.

En todos los indicadores de las zonas de cocción parpadea E y suena una señal

El interruptor principal ha sido accionado durante más de 5 segundos seguidos. Limpiar a fondo la superficie de mando o retirar el objeto. Volver a realizar el ajuste.

La placa de cocción se ha desconectado

El interruptor principal se ha tocado accidentalmente. Volver a conectar. Volver a realizar el ajuste.

Reparaciones

Las reparaciones sólo deben ser llevadas a cabo por personal instruido del servicio de asistencia técnica.



Indicación E y números

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Cuando en los campos de las indicaciones aparece E y números, el sistema electrónico presenta un fallo. Desconectar el aparato por el fusible de la casa o por el interruptor de seguridad en la caja de fusibles y volver a conectarlo. Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica si vuelve a encenderse la indicación visual.

Indicación F y números

Cuando en las indicaciones aparece una F y una cifra de manera alternada, su aparato ha detectado un fallo. En la tabla siguiente se encuentran medidas para subsanar fallos.

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F2</i>	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado.	Apagar las dos zonas de cocción delanteras. <i>F2</i> se apaga. Sacar las ollas de las zonas de cocción. Esperar unos minutos hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado un poco. Si al encenderla vuelve a aparecer <i>F2</i> , significa que la placa de cocción aún está demasiado caliente. Apagar las zonas de cocción y dejarlas enfriar.
<i>F7</i>	La técnica sensorial para asar está defectuosa.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible cocinar sin técnica sensorial para asar.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo ininterrumpidamente.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Apagar la zona de cocción. Se puede volver a conectar inmediatamente.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Separar de la red el aparato por los fusibles de la casa o por el interruptor de protección en la caja de fusibles.

Advertencias:

La temperatura de la zona de cocción se regula mediante la conexión y la desconexión del calor; es decir, el calor al rojo vivo nunca se manifiesta de forma visible. Si se escoge una posición de cocción baja, se desconecta más a menudo el calor; por el contrario, para las posiciones de cocción más altas sólo ocurre algunas veces. Para la graduación más alta también se conecta y se desconecta el calor.

Durante el calentamiento de la zona de cocción puede aparecer un débil zumbido.

El calentamiento de cada zona de cocción por separado puede diferenciarse mediante una iluminación clara. Según el ángulo visual, brilla sobrepasando el borde señalado de la zona de cocción.

Éstas son las características técnicas. No tienen ninguna trascendencia en la calidad ni en el funcionamiento.

Según la superficie de las placas de trabajo se puede formar una pequeña fisura irregular entre las placas de trabajo y la placa de cocción. Por ese motivo la placa de cocción está rodeada por una junta elástica.

La vitrocerámica puede presentar, en función del material, un aspecto de superficie irregular. Se puede dar el caso que, debido a que la superficie es completamente lisa, incluso las burbujas más pequeñas, de aproximadamente menos de 1 mm de diámetro, salten a la vista. No afecta el funcionamiento ni la inalterabilidad de la placa de cocción vitrocerámica.

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Si su aparato debe repararse ahí está nuestro servicio de asistencia técnica. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán amablemente el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características con los números se hallan en la tarjeta del aparato.

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. Pero se intuye que el contenido de acrilamida se ve fuertemente influido por:

altas temperaturas
cantidad reducida de agua en los alimentos
productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma sobre todo en productos hechos de patata o cereales sometidos a altas temperaturas tales como:

patatas chips, patatas fritas,
tostadas, panecillos, pan,
productos de pastelería (bizcochos y galletas).

¿Qué puede hacer?

Puede evitar los valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill. Las siguientes recomendaciones se publicaron en el folleto aid¹ y el comunicado BMVEL²:

Generalidades:

En asados y fritos, utilizar patatas frescas en la medida que sea posible. No deben presentar puntos verdes ni brotes. No conservar las patatas a una temperatura inferior a 8 °C.

Cocer los alimentos hasta conseguir un color dorado. “Dorar en lugar de carbonizar”.

Los tiempos de horneado, asado y fritura deben ser lo más breves posibles.

Cuánto más grande y grueso sea el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Freír

El aceite para freír no debe superar la temperatura de 175 °C. Comprobar la temperatura con un termómetro externo para aceite.

Establecer el tiempo de fritura lo más breve posible (hasta que el alimento alcance un color dorado).

Observar la proporción de aceite en función del alimento que se va a freír. Debería comportar 1:10 hasta un máx. de 1:15, p. ej. aprox. 100 g de patatas fritas en 1,5 l de aceite.

Poner en remojo los trozos de patata durante una hora antes de freírlas.

Freír en la sartén

Preparar las patatas salteadas con patatas hervidas. Para el asado de patatas crudas, utilizar margarina en lugar de aceite o aceite con un poco de margarina.

Para la preparación de patatas salteadas, le recomendamos el uso del escalón “min” de la zona de cocción con técnica sensorial para asar.

¹ folleto informativo “Acrilamida” publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de prensa 365 de BMVEL el día 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	65
Πριν τον εντοιχισμό	65
Υποδείξεις ασφαλείας	65
Αιτίες για τις ζημιές	67
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	68
Το πεδίο χειρισμού	69
Οι εστίες μαγειρέματος	70
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	71
Κεντρικός διακόπτης	71
Μαγείρεμα	72
Έτσι ρυθμίζετε	72
Πίνακας	74
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	76
Ψήσιμο φαγητού με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος	77
Οι βαθμίδες ψησίματος	77
Τηγάνια για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος ...	78
Αυτό πρέπει να γνωρίζετε	78
Έτσι ρυθμίζετε	79
Πίνακας	81
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο	82
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	83
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιείται αυτόματα	83
Αυτόματος χρονικός περιορισμός	85
Απενεργοποίηση της επιβεβαίωσης καταχώρησης	85
Φροντίδα και καθαρισμός	86
Φροντίδα	86
Καθαρισμός του κεραμικού υλικού	86

Πίνακας περιεχομένων

Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος ..	87
Τηγάνι	87
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	88
Υποδείξεις:	89
Συσκευασία και παλιά συσκευή	90
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	90
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	91
Τι μπορείτε να κάνετε	91