
it	Istruzioni per l'uso	3-17
es	Instrucciones para el uso	18-31
el	Οδηγίες χρήσεως	32-45

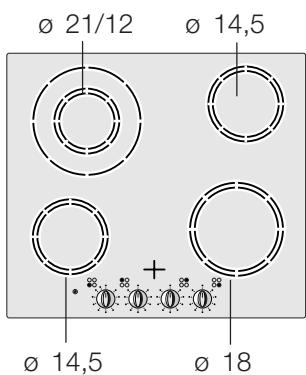
**Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσεως**

T 1243.., T 1223..
T 1226..

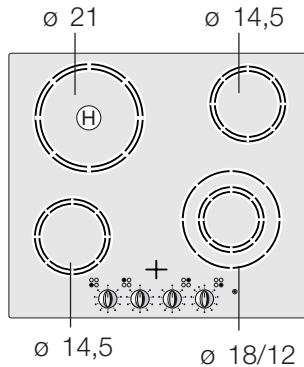


9000005893

T 1243..



T 1223.., T 1226..



\varnothing = cm

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	4
Prima del montaggio	4
Norme di sicurezza	4
Cause dei danni	6
Conoscere l'apparecchio	7
Pannello comandi	8
Zone di cottura	8
L'indicatore di esercizio e di calore residuo	9
Avvertenze del servizio di assistenza tecnica	10
Cucinare	11
Regolazione	11
Tabella	11
Consigli per risparmiare energia	12
Cura e manutenzione	13
Manutenzione	13
Pulizia delle superfici in vetroceramica	13
Pulizia della cornice del piano di cottura	14
Imballaggio e apparecchio dismesso	15
Servizio di assistenza tecnica	15
Acrilamide negli alimenti	16
Come intervenire	16

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

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.

Olio e grasso bollenti

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 i bambini a distanza di sicurezza. 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 vetroceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche!

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.

Rivolgersi al servizio 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.

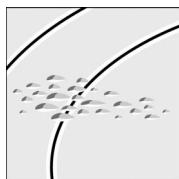
Pellicole e materiali plastici

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

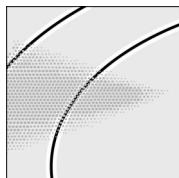
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



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.



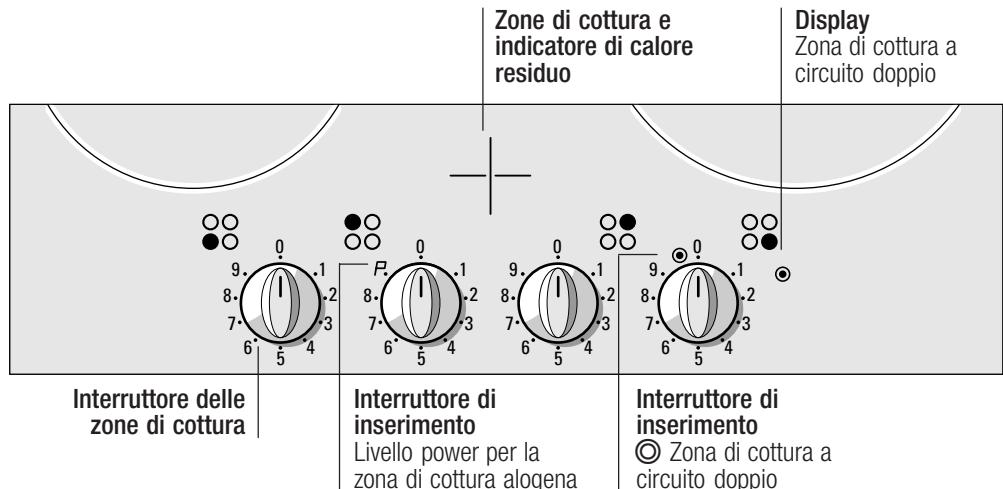
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detergenti non appropriati.

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso si riferiscono a diversi tipi di piani di cottura. A pagina 2 è fornito un sommario dei modelli con le relative misure.

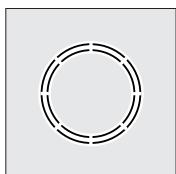
In questo capitolo vengono descritti i piani di cottura, le zone di cottura e i display. Essi si differenziano a seconda del tipo di apparecchio in questione.

Pannello comandi



Zone di cottura

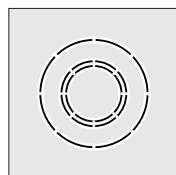
Zona di cottura a circuito singolo



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



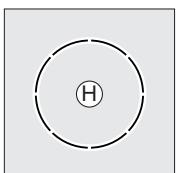
Per queste zone di cottura è possibile modificare le dimensioni.

Attivazione del circuito di riscaldamento esterno:
Ruotare l'interruttore delle zone di cottura verso destra sul simbolo . Quindi impostare il grado di cottura desiderato. La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

Ruotare l'interruttore della zona di cottura sul valore 0 per una nuova impostazione. Per impostare l'interruttore della zona di cottura sul parametro 0, non ruotarlo mai oltre il simbolo .

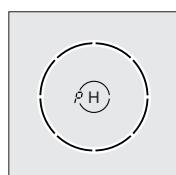
Zona di cottura alogena



Per queste zone di cottura, il sistema di riscaldamento raggiunge la sua potenza massima già dopo pochi secondi.

Il dispositivo di riscaldamento alogeno è molto luminoso. Non osservare la luce alogena poiché è accecante.

Zona di cottura alogena con livello power



Su queste zone di cottura è possibile aumentare ulteriormente l'intensità del riscaldamento con il livello power, per esempio per riscaldare l'acqua.

Attivazione del livello power:

Posizionare l'interruttore delle zone di cottura sul livello P. L'interruttore delle zone di cottura si innesta in posizione.

Disattivazione del livello power:

Portare l'interruttore della zona di cottura dal livello power al livello di cottura desiderato.

L'indicatore di esercizio e di calore residuo

Utilizzo del calore residuo

L'indicatore di esercizio e di calore residuo si illumina allorché si attiva una zona di cottura. Al termine della cottura, indica il calore residuo. Si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

E' possibile utilizzare il calore residuo ai fini del risparmio energetico, usandolo, per esempio, per mantenere calda una piccola pietanza o per far sciogliere la marmellata.

Avvertenze del servizio di assistenza tecnica

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.

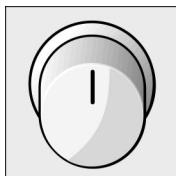
Il vetroceramica può presentare sulla superficie delle irregolarità dovute al tipo di materiale. Per effetto della superficie lucida del piano di cottura, si potrebbero scorgere in modo più o meno marcato anche piccolissime bollicine con diametro inferiore a 1 mm. Queste non compromettono né la funzionalità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

Piano di cottura con vetroceramica bianco: le zone di cottura sbiadiscono assumendo una colorazione verde-gialla quando si surriscaldano. Questa tonalità scompare nuovamente con il raffreddamento.

Cucinare

Il presente capitolo spiega come regolare 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.

Regolazione



Gli interruttori delle zone di cottura consentono di impostare il grado di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

Il simbolo del display indica la zona di cottura a cui si riferisce il display stesso:

ad esempio 88 per la zona di cottura posteriore destra.

Tabella

La tabella seguente fornisce alcuni esempi.

Il tempo di cottura dipende dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Esempi	Grado di cottura
Fondere	Cioccolato, glassa	1
	Gelatina	1
	Burro	1-2
Riscaldare	Verdure (in barattolo)	3-4
	Brodo	7-8
Scaldare e mantenere caldo	Minestrone, per esempio minestrone alle lenticchie	2
Rosolare	Pesce	5-6

	Esempi	Grado di cottura
Cuocere	Riso	3
	Patate lesse (con la buccia)*	3-4
	Patate lessate in acqua salata*	4-5
	Verdure, fresche*	4-5
	Verdure, surgelate	4
Stufare	Brodo di carne	4-5
	Stufato	3-4
Friggere	Involtini	3-4
	Frittata (schiacciata)	5-6
	Bastoncini di pesce	6-7
	Cotolette	7-8

* Le vitamine e i minerali si perdono facilmente, quindi: poca acqua - per conservare vitamine e minerali. Tempi di cottura brevi - per avere verdure croccanti

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, è possibile utilizzare la zona di cottura – seppure disattivata – per mantenere caldo il cibo o per sciogliere.

Cura e manutenzione

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

Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detergente 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

Detergente

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

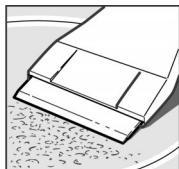
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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

Detergenti non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti: spugne ruvide, abrasivi o detergenti 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.

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.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

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.

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

Generalità:

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:

Per friggere e arrostire, 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 arrostire".

Impostare valori minimi per i tempi di cottura, per arrostire 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 frigerle.

Arrostire nel tegame

Per far arrostire 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 controllare la temperatura superficiale del tegame, è utile l'uso di un termometro a contatto di superficie (per esempio l'articolo con codice di ordinazione 0900.0519 dell'azienda testo).

Il nostro consiglio: far scaldare il tegame al grado di cottura 9. Quando il tegame ha raggiunto una temperatura di 150 °C, impostare il grado di cottura a fuoco lento desiderato.

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	19
Antes del montaje	19
Indicaciones de seguridad	19
Causas de los daños	20
Conocer el aparato	22
El panel de mando	22
Las zonas de cocción	23
Indicador de funcionamiento y de calor residual	24
Consejos y advertencias del servicio de asistencia técnica	24
Cocinar	25
Así se programa	25
Tabla	25
Sugerencias para ahorrar energía	26
Cuidados y limpieza	27
Cuidados	27
Limpieza de la vitrocerámica	27
Limpieza del bastidor de la placa de cocción	29
Embalaje y aparatos usados	29
Servicio de asistencia técnica	29
La acrilamida en los alimentos	30
¿Qué puede hacer?	30

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 sobre calentados 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.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

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.

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.

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 ocurrir 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 punzantes	La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o punzantes 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 derretirán 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

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción. En la página dos hay una vista general de modelo con las medidas.

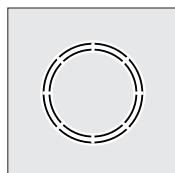
En este capítulo se describen los paneles de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales. Éstas se diferencian según el modelo de aparato.

El panel de mando

Zonas de cocción e indicador de calor residual	Indicación Zona de cocción doble
Interruptor de las zonas de cocción	Conexión Posición Power para la zona de cocción halógena

Las zonas de cocción

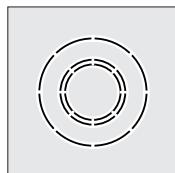
Zona de cocción de un circuito



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

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

Zona de cocción doble

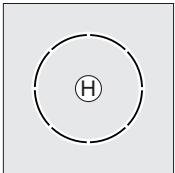


El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse.

Conexión del circuito de calentamiento externo:
girar hacia la derecha el interruptor de las zonas de cocción hasta el símbolo \odot . Ajustar a continuación la posición de cocción deseada. Se enciende la lámpara indicadora.

Desconexión:
situar el interruptor de las zonas de cocción en 0 y volver a ajustar. No accionar nunca el interruptor de las zonas de cocción directamente desde el símbolo \odot a 0.

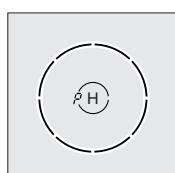
Zona de cocción halógena



En estas zonas de cocción, el sistema de calentamiento alcanza toda su potencia tras pocos segundos.

El anillo calefactor halógeno brilla con una gran claridad. No mirar directamente la luz halógena.
Deslumbra.

Zona de cocción halógena con posición Power



En estas zonas de cocción se puede aumentar adicionalmente la potencia con la posición Power, p. ej. para calentar agua.

Conexión de la posición Power:
Situar el interruptor de las zonas de cocción en la posición P . El interruptor de las zonas de cocción encaja.

Desconexión de la posición Power:
girar el interruptor de las zonas de cocción desde la posición Power a la posición de cocción deseada.

Indicador de funcionamiento y de calor residual

Aprovechar el calor residual

El indicador de funcionamiento y de calor residual se ilumina si se conecta una zona de cocción. Tras la cocción indicará el calor residual y se apagará cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

Es posible aprovechar el calor residual para ahorrar energía, p. ej. para mantener caliente un plato pequeño o derretir una cobertura de chocolate.

Consejos y advertencias del servicio de asistencia técnica

La temperatura de la zona de cocción se regula mediante la conexión y la desconexión del calor; es decir, el calor al rojo vivo no siempre es 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 sobre pasando el borde señalado de la zona de cocción.

Estas 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.

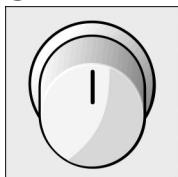
La vitrocerámica puede presentar, en función del material, un aspecto de superficie irregular. Se puede dar el caso que, debido a que la superficie es completamente lisa, incluso las burbujas más pequeñas, de aproximadamente menos de 1 mm de diámetro, salten a la vista. No afecta el funcionamiento ni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

Placa de cocción con vitrocerámica blanca:
Las zonas de cocción adquieren un color amarillo
verdoso cuando se calientan. Al enfriarse,
desaparece asimismo este color.

Cocinar

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

Así se programa



Con los interruptores para las zonas de cocción se pueden ajustar la potencia de calentamiento o las zonas de cocción.

Posición de cocción 1 = potencia mínima

Posición de cocción 9 = potencia máxima

El símbolo del panel indicador muestra para qué zona de cocción sirve la indicación visual:

p. ej. para la zona de cocción trasera.

Tabla

En las siguientes tablas pueden encontrarse algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Ejemplos	Posición de cocción
Derretir	Chocolate, caramelo	1
	Gelatina	1
	Mantequilla	1-2
Calentar	Verduras (lata)	3-4
	Caldo	7-8

	Ejemplos	Posición de cocción
Calentar y mantener caliente	Cocido, p. ej. cocido de lentejas	2
Rehogar	Pescado	5-6
Hervir	Arroz Patatas cocidas sin piel* Patatas saladas* Verdura, fresca* Verdura, congelada Caldo de carne	3 3-4 4-5 4-5 4 4-5
Estofar	Estofado Rollo de carne relleno	3-4 3-4
Freír	Crepes (Flädle) Barritas de pescado Filetes	5-6 6-7 7-8

* Los minerales y las vitaminas se deterioran con facilidad, por este motivo procurar: que haya poca cantidad de agua, pues así se conservan las vitaminas y los minerales. que los tiempos de cocción sean justos para conseguir verduras crujientes

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.

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 incrustada, 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.

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.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

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.

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

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.

Nº de producto y nº de fabricación

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?

Generalidades:

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:

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

Observar la proporción de aceite según el 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 controlar la temperatura de la superficie en la sartén, utilizar un termómetro de superficie (p. ej. n.º de pedido 0900.0519 de la empresa testo). Nuestra recomendación: caliente la sartén en la posición de cocción 9. Cuando la sartén haya alcanzado una temperatura de 150 °C, conmute al escalón de cocción lenta deseado.

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	33
Πριν τον εντοιχισμό	33
Υποδειξίες ασφαλείας	33
Αιτίες για τις ζημιές	34
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	36
Το πεδίο χειρισμού	36
Οι εστίες μαγειρέματος	37
Ένδειξη λειτουργίας και υπόλοιπης θερμότητας	38
Υποδειξίες της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	38
Μαγείρεμα	39
Έτσι ρυθμίζετε	39
Πίνακας	39
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	40
Φροντίδα και καθαρισμός	41
Φροντίδα	41
Καθαρισμός του κεραμικού υλικού	41
Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος ..	42
Συσκευασία και παλιά συσκευή	43
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	43
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	44
Τι μπορείτε να κάνετε	44

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη βάση εστιών σύγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τα σχετικά έγγραφα.

Πριν τον εντοιχισμό Ζημιές μεταφοράς

Ηλεκτρική σύνδεση

Υποδείξεις ασφαλείας

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Καυτές εστίες μαγειρέματος

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγχετε τη βάση εστιών. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Μόνο ένας αδειούχος ηλεκτρολόγος επιτρέπεται να συνδέσει τη βάση εστιών. Σε περίπτωση που προκληθούν ζημιές, που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, παύει να ισχύει η εγγύηση.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ζεσταίνετε το λίπος ή το λάδι ποτέ χωρίς επιτήρηση.

Εάν πιάσει φωτιά το λάδι, μην το σβήσετε με νερό. Τοποθετήστε αμέσως επάνω ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος.

Αφήστε το σκεύος να κρυώνει πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Μην ακουμπήσετε τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας σας προειδοποιεί για καυτές εστίες μαγειρέματος.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εάν υπάρχει κάτω από τη βάση εστιών ένα συρτάρι, δεν επιτρέπεται να αποθηκεύσετε εκεί μέσα εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπήσουν τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μόνωση των καλωδίων και η βάση εστιών μπορούν να υποστούν ζημιές.

Σε περίπτωση υγρού μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστία μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Από την πίεση του ατμού μπορεί ξαφνικά η κατσαρόλα να πεταχτεί ψηλά. Κίνδυνος τραυματισμού!

Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνό.

Εάν δημιουργηθούν σπασίματα, ραγίσματα ή ρωγμές στο κεραμικό υλικό υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή.

Κατεβάστε την ασφάλεια της συσκευής στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Υγροί πάτοι κατσαρολών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Ραγίσματα στο κεραμικό υλικό

Ακατάλληλες επισκευές

Αιτίες για τις ζημιές

Πάτοι κατσαρολών και τηγανιών

Οι τραχείς πάτοι των κατσαρολών και των τηγανιών δημιουργούν γρατσουνίες στο κεραμικό υλικό. Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι το στέγνωμα των κατσαρολών, και ιδιαίτερα στις κατσαρόλες εμαγιέ και αλουμινίου. Διαφορετικά μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές στον πάτο της κατσαρόλας και στο κεραμικό υλικό.

Προσέξτε στα ειδικά μαγειρικά σκεύη τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Καυτά τηγάνια και κατσαρόλες

Αλάτι, ζάχαρη και άμμος

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Υπερχειλισμένα φαγητά

Μεμβράνες και συνθετικά υλικά

Παραδείγματα για πιθανές ζημιές

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατσαρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο.

Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος προκαλούν γρατσουνιές πάνω στο κεραμικό υλικό. Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

Μην αποθηκεύετε τέτοιου είδους αντικείμενα πάνω από τη βάση εστιών.

Ζάχαρη και φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη προκαλούν ζημιές στη βάση εστιών.

Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

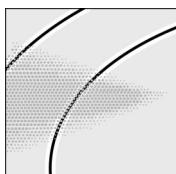
Προσοχή! Η ξύστρα γυαλιού έχει μία κοφτερή λεπίδα.

Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.

Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Οι ακόλουθες ζημιές δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία ούτε τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού.

Αφαίρεση φυσαλίδων που οφείλονται σε λιωμένη ζάχαρη ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.



Γρατσουνιές που οφείλονται σε αλάτι, ζάχαρη ή άμμο ή σε τραχείς πάτους των κατσαρολών.

Μεταλλικές αποχρώσεις που οφείλονται στη φθορά των κατσαρολών ή σε ακατάλληλα καθαριστικά.



Φθαρμένη διακόσμηση που οφείλεται σε ακατάλληλα υγρά καθαρισμού.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορα πεδία μαγειρέματος. Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

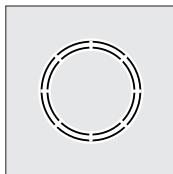
Σε αυτό το κεφάλαιο σας περιγράφουμε τα πεδία χειρισμού, τις εστίες μαγειρέματος και τις ενδείξεις Διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.

Το πεδίο χειρισμού

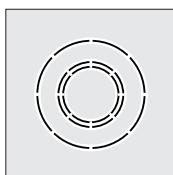
Ένδειξη εστιών μαγειρέματος και υπόλοιπης θερμότητας		
Διακόπτης εστίας μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση Βαθμίδα Power για την εστία μαγειρέματος αλογόνου	Πρόσθετη ενεργοποίηση ◎ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης

Οι εστίες μαγειρέματος

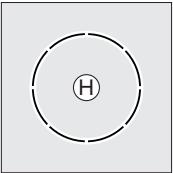
Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης



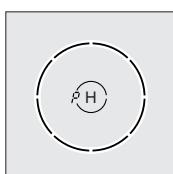
Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης



Εστία αλογόνου



Εστία μαγειρέματος αλογόνου με βαθμίδα Power



Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος δεν μπορείτε να αλλάξετε το μέγεθος της επιφάνειας μαγειρέματος.

Επιλέξτε τη σωστή εστία μαγειρέματος. Το μέγεθος της κατσαρόλας θα πρέπει να ταιριάζει στο μέγεθος των εστιών μαγειρέματος.

Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορείτε να αλλάξετε το μέγεθος.

Πρόσθετη ενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος θέρμανσης:

Στρέψτε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μέχρι το σύμβολο προς τα δεξιά. Μετά ρυθμίστε αμέσως την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Απενεργοποίηση:

Στρέψτε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου. Μη στρέφετε ποτέ το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος πέρα από το σύμβολο στο 0.

Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος το σύστημα θέρμανσης φθάνει ήδη μετά από μερικά δευτερόλεπτα στην πλήρη του ισχύ.

Η θέρμανση αλογόνου φωτίζει πολύ έντονα. Παρακαλώ μη κοιτάτε το φως αλογόνου. Θαμπώνει.

Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορείτε να αυξήσετε πρόσθετα την ισχύ με τη βαθμίδα Power, π.χ. για το ζέσταμα νερού.

Πρόσθετη ενεργοποίηση της βαθμίδας Power:

Θέστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στη βαθμίδα P. Ο διακόπτης της εστίας μαγειρέματος ασφαλίζει.

Απενεργοποίηση της βαθμίδας Power:

Στρέψτε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος από τη βαθμίδα Power στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Ένδειξη λειτουργίας και υπόλοιπης θερμότητας

Εκμετάλλευση της υπόλοιπης θερμότητας

Υποδείξεις της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Η ένδειξη λειτουργίας και υπόλοιπης θερμότητας ανάβει, όταν ενεργοποιείτε μια εστία μαγειρέματος. Μετά το μαγεύρεμα δείχνει την υπόλοιπη θερμότητα. Η ένδειξη οβήνει, όταν η εστία μαγειρέματος έχει κρυώσει αρκετά.

Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα, εξοικονομώντας ενέργεια, π.χ. για να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή για να λιώσετε κουβερτούμα.

Η θερμοκρασία της εστίας μαγειρέματος ρυθμίζεται με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης, δηλ. η κόκκινη αναμμένη θέρμανση δεν εμφανίζεται πάντοτε. Εάν επιλέξετε μια χαμηλή βαθμίδα μαγειρέματος, απενεργοποιείται η θέρμανση συχνότερα, στις υψηλότερες βαθμίδες μαγειρέματος μόνο σπάνια. Ακόμα και στην υψηλότερη βαθμίδα ενεργοποιείται και απενεργοποιείται η θέρμανση.

Κατά το ζέσταμα των εστιών μαγειρέματος μπορεί να παρουσιαστεί ένας ελαφρός βόμβος.

Η θέρμανση των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος μπορεί να έχει διαφορετική φωτεινή ένταση. Ανάλογα με την οπτική γωνία, η θέρμανση φαίνεται πέρα από το μαρκαρισμένο περιθώριο της εστίας μαγειρέματος. Αυτά είναι τεχνικά χαρακτηριστικά. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στην ποιότητα και στη λειτουργία.

Ανάλογα με την επιφάνεια του πάγκου εργασίας μπορεί να σχηματιστεί μια μικρή, ανώμαλη σχισμή ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και στη βάση των εστιών. Γι' αυτό η βάση των εστιών είναι εξοπλισμένη ολόγυρα με μια ελαστική στεγανοποίηση.

Η κεραμική επιφάνεια μπορεί λόγω υλικού να εμφανίσει στην επάνω επιφάνεια ανωμαλίες. Λόγω της γυαλισμένης επιφάνειας της βάσης των εστιών μπορεί να φαίνεται λιγότερο ή περισσότερο καθαρά ακόμα και η μικρότερη φυσαλίδα με διάμετρο λιγότερο από 1 mm. Αυτές οι φυσαλίδες δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία, ούτε και τη διάρκεια ζωής της κεραμικής βάσης εστιών.

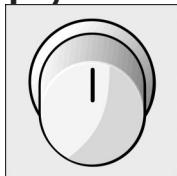
Βάση εστιών με άσπρο κεραμικό υλικό:

Οι εστίες μαγειρέματος, όταν ζεσταθούν πολύ, αποκτούν μια πρασινοκίτρινη απόχρωση. Όταν κρυώσουν εξαφανίζεται πάλι αυτή η απόχρωση.

Μαγείρεμα

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πώς να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά. Οι ακόλουθες συμβουλές βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας.

Έτσι ρυθμίζετε



Με τους διακόπτες των εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Το σύμβολο στο πεδίο ενδείξεων δείχνει, για ποια εστία μαγειρέματος ισχύει η ένδειξη:
π.χ. 88 για την πίσω δεξιά εστία μαγειρέματος.

Πίνακας

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

	Παραδείγματα	Βαθμίδα μαγειρέματος
Λιώσιμο	σοκολάτα, κουβερτούρα ζελατίνη βούτυρο	1 1 1-2
Ζέσταμα	λαχανικά (κονσέρβα) ζωμός	3-4 7-8
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού	τουρλού, π.χ. μαγειρεμένες φακές	2
Σιγοβράσιμο στον ατμό	ψάρι	5-6

	Παραδείγματα	Βαθμίδα μαγειρέματος
Μαγείρεμα	ρύζι βραστές πατάτες (με τη φλούδα)* βραστές πατάτες (χωρίς φλούδα)* λαχανικά, φρέσκα* λαχανικά, κατεψυγμένα ζωμός κρέατος	3 3-4 4-5 4-5 4 4-5
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος	ψητό κατσαρόλας (καπαμάς) ρολά από κρέας	3-4 3-4
Τηγάνισμα	κρέπες (χυλοπίτες) φετάκια ψαριού πανέ ⁷ σνίτσελ	5-6 6-7 7-8

* Οι ανόργανες ουσίες και οι βιταμίνες χάνονται εύκολα, για αυτό ισχύει: Λίγο νερό - βιταμίνες και ανόργανες ουσίες διατηρούνται. Σύντομοι χρόνοι μαγειρέματος - τραγανά λαχανικά

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Το σωστό μέγεθος κατσαρόλας

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι μεγαλώνουν το χρόνο μαγειρέματος.

Επιλέξτε για κάθε εστία μαγειρέματος το σωστό μέγεθος της κατσαρόλας. Η διáμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος.

Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.

Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.

Χρήση καπακιού

Μαγείρεμα με λίγο νερό

Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.

Χαμηλότερη ρύθμιση

Εκμετάλλευση της υπόλοιπης θερμότητας

Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας σιβήστε ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου την εστία μαγειρέματος.

Όσο χρόνο ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την απενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος για ζέσταμα φαγητού και για λιώσιμο.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Φροντίδα

Φροντίζετε τη βάση εστιών μ' ένα υλικό προστασίας και φροντίδας για κεραμικά υλικά. Αυτό καλύπτει την επιφάνεια μαγειρέματος με μια γυαλιστερή, αντιρρυπαντική λεπτή μεμβράνη. Η βάση εστιών παραμένει για μεγάλο χρόνο όμορφη. Ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Καθαρισμός του κεραμικού υλικού

Υλικά καθαρισμού

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Έτσι δεν κολλούν καμένα υπολείμματα φαγητών.

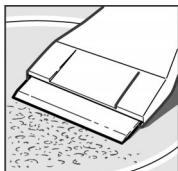
Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, τα οποία είναι κατάλληλα για κεραμικά υλικά, π.χ. Cera-fix.

Τους λεκέδες από νερό μπορείτε να τους αφαιρέσετε επίσης με λεμόνι ή ξίδι.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

Σκληρά σφουγγάρια, υλικά τριψίματος ή ισχυρά αιτορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και μέσα απομάκρυνσης λεκέδων.

Ξύστρα γυαλιού



Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού.

Απασφαλίστε την ξύστρα γυαλιού.

Καθαρίστε την κεραμική επιφάνεια μόνο με τη λεπίδα. Το κέλυφος θα μπορούσε να γρατσουνίσει το κεραμικό υλικό.



Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού!

Ασφαλίζετε τη λεπίδα μετά τον καθαρισμό.

Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.

Απομακρύνετε τα υπολείμματα του φαγητού και τα πιτσιλίσματα του λαδιού με την ξύστρα γυαλιού.

Καθαρίστε τη χλιαρή επιφάνεια με υγρό καθαρισμού και χαρτί κουζίνας. Εάν η επιφάνεια μαγειρέματος είναι ακόμα πολύ ζεστή, μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

Σφουγγίστε υγρά την επιφάνεια και τρίψτε την μ' ένα μαλακό πανί, ώσπου στεγνώσει.

Οι αποχρώσεις (ιριδισμοί) δημιουργούνται από ακατάλληλα καθαριστικά ή από το τρίψιμο του πάτου των σκευών πάνω στη βάση εστιών. Αυτές απομακρύνονται πολύ δύσκολα. Χρησιμοποιείτε Stahl-Fix. Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας απομακρύνει τις αποχρώσεις επί πληρωμή.

Μεταλλικές αποχρώσεις

Πεδία χειρισμού

Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστή σαπουνάδα.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη. Το πλαισίο του πεδίου μαγειρέματος μπορεί να υποστεί ζημιά.

Το λεμόνι και το ξίδι είναι ακατάλληλα για τον καθαρισμό του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος. Μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

Συσκευασία και παλιά συσκευή

**Απόσυρση σύμφωνα με
τους κανόνες
προστασίας του
περιβάλλοντος**

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.



Αυτή η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

**Αριθμός E και
αριθμός FD**

Εάν καλέσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στα χαρτιά της συσκευής.

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Αυτό τον καιρό συζητείται από ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδη στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτό το ενημερωτικό φυλλάδιο.

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδη;

Η ακρυλαμίδη δε δημιουργείται στα τρόφιμα εξαιτίας εξωτερικών ακαθαρσιών. Παράγεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπεριέχουν υδατάνθρακες και στοιχεία πρωτεΐνών. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν μπορεί ακόμα να εξηγηθεί ακριβώς. Παρ όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδη αυξάνεται πολύ εξαιτίας:

των υψηλών θερμοκρασιών,
της μικρής περιεκτικότητας νερού στα τρόφιμα,
του έντονου καφέ χρώματος που παίρνουν τα τρόφιμα
κατά το ψήσιμο.

Η ακρυλαμίδη παράγεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε θερμική επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες,
τα τοστ, τα ψωμάκια, το ψωμί,
τα μαλακά είδη ζαχαροπλαστικής από ζύμη τάρτας
(μπισκότα, λέμπικουχεν, μπισκότα κανέλας).

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές τιμές ακρυλαμίδης στο ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και στο τηγάνισμα. Οι ακόλουθες οδηγίες έχουν εκδοθεί από την aid¹ και την BMVEL²:

Για το ψήσιμο στο φούρνο και το τηγάνισμα στη φριτέζα χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό φρέσκες πατάτες. Δεν θα πρέπει να έχουν πράσινα ή χτυπημένα σημεία. Μην αποθηκεύετε τις πατάτες κάτω από 8 °C.

Ψήνετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει - "Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε".

Ο χρόνος ψησίματος στο φούρνο, στο τηγάνι και στη φριτέζα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατό συντομότερος.

Τι μπορείτε να κάνετε

Γενικά:

Όσο πιο μεγάλο και πιο παχύ είναι το φαγητό του ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδη περιέχει.

Ψήσιμο στη φριτέζα

Η θερμοκρασία του λαδιού στη φριτέζα δεν πρέπει να ξεπερνά τους 175 °C. Ελέγχετε τη θερμοκρασία με ένα εξωτερικό θερμόμετρο λαδιού.

Ο χρόνος παραμονής του φαγητού στη φριτέζα πρέπει να είναι κατά το δυνατό σύντομος (ώστου να ροδοψηθεί το φαγητό που βρίσκεται στη φριτέζα).

Προσέξτε την αναλογία του φαγητού και του λαδιού στη φριτέζα. Η αναλογία πρέπει να ανέρχεται σε 1:10 έως το πολύ σε 1:15, π.χ. περίπου 100 γρ. πατάτες σε 1,5 λίτρα λάδι.

Αφήνετε τις αποφλοιωμένες φρέσκες πατάτες πριν το ψήσιμο στη φριτέζα για μια ώρα στο νερό.

Ψήσιμο στο τηγάνι

Βράστε πρώτα τις πατάτες και μετά κόψτε τις σε φέτες και ψήστε τις στο τηγάνι. Όταν ψήνετε ωμές πατάτες, χρησιμοποιείτε μαργαρίνη αντί για λάδι ή λάδι προσθέτοντας και λίγη μαργαρίνη.

Για τον έλεγχο της θερμοκρασίας της εξωτερικής επιφάνειας του φαγητού στο τηγάνι βοήθεια προσφέρει ένα θερμόμετρο επιφάνειας (π.χ. αριθ. παραγγελίας 0900.0519 της φίρμας testo). Η συμβουλή μας: Ζεστάνετε το τηγάνι στη βαθμίδα μαγειρέματος 9. Όταν η θερμοκρασία στο τηγάνι φθάσει τους 150 °C, κατεβάστε στην επιθυμητή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

1 Πληροφοριακό δελτίο aid "Acrylamid", έκδοση aid και BMVEL, ενημέρωση 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

2 Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

