

it	Istruzioni per l'uso	3–28
es	Instrucciones para el uso	29–55
el	Οδηγίες χρήσεως	56–80

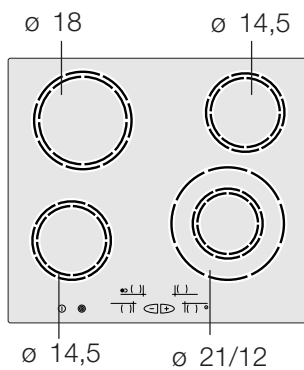
Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσεως



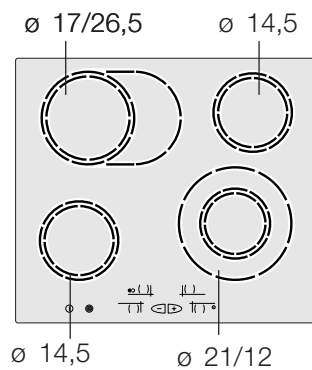
T 1323.., T 1324..,
T 1343.., T 1353..

9000141293

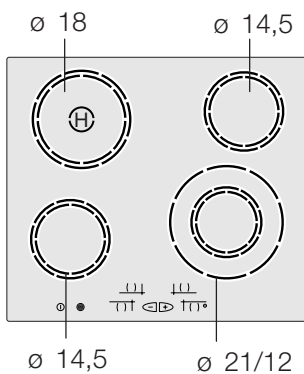
T 1323..., T 1324..



T 1343..



T1353..



Ø = 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 con sicurezza bambino	12
Interruttore principale	12
Sicurezza bambino	12
Cucinare	14
Regolazione	14
Tabella	16
Consigli per risparmiare energia	17
Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida	18
Regolazione	19
Tabelle	19
Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida	20
Delimitazione temporale automatica	21
Cura e manutenzione	21
Manutenzione	21
Pulizia delle superfici in vetroceramica	22
Pulizia della cornice del piano di cottura	23
Cosa fare in caso di guasto?	23

Indice

Avvertenze:	25
Imballaggio e apparecchio dismesso	26
Servizio di assistenza tecnica	26
Acrilamide negli alimenti	27
Come intervenire	27

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!
Spegnere 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.

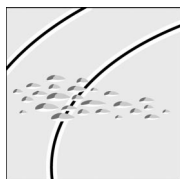
Pellicole e materiali plastici

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

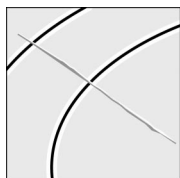
La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Esempi di possibili danni

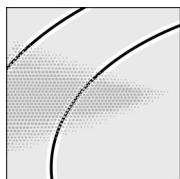
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



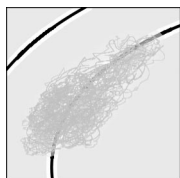
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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 detersivi inappropriati.



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

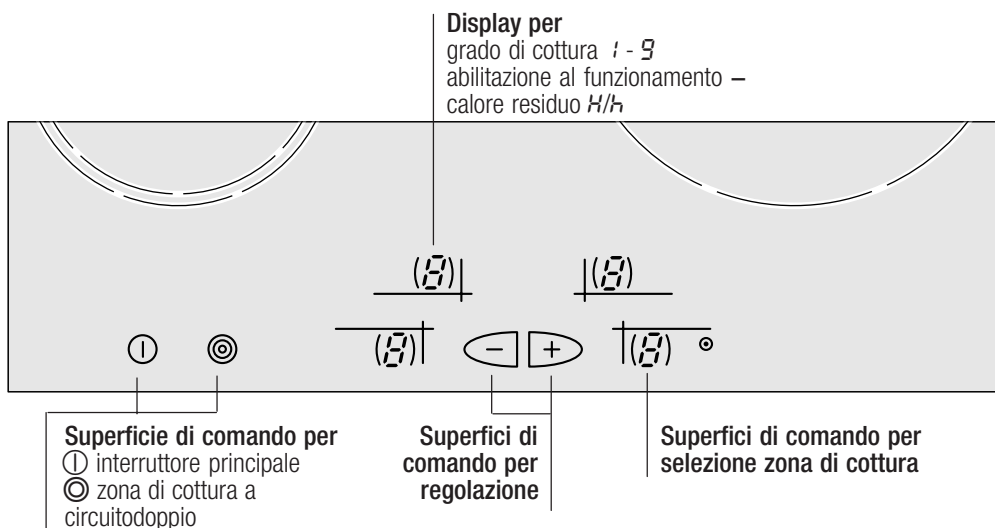
Conoscere l'apparecchio

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.

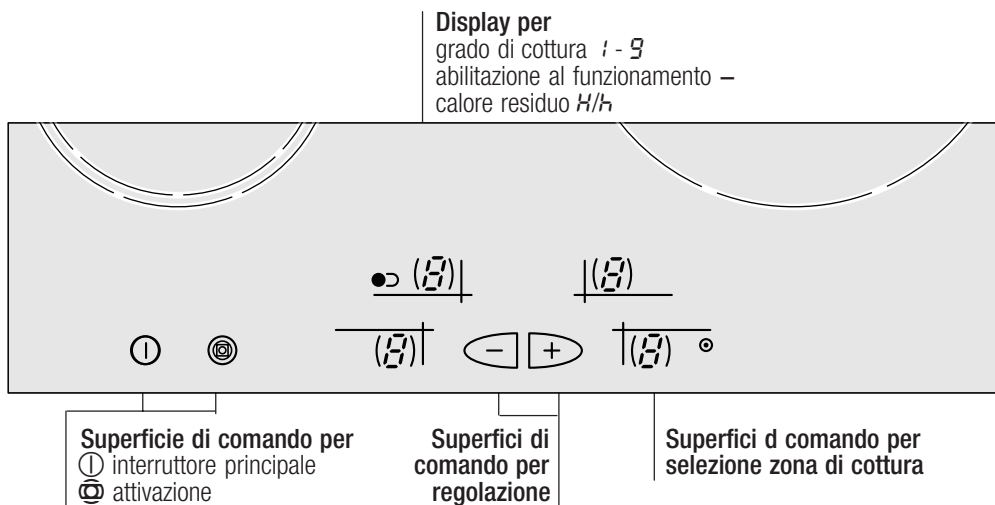
In questo capitolo vengono descritti i piani di cottura, le zone di cottura e i display. Essi si differenziano a seconda del tipo di apparecchio in questione.

Pannello comandi

Con attivazione semplice



Con attivazione multipla



Superfici di comando

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

Esempio: toccare il simbolo ☉.

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

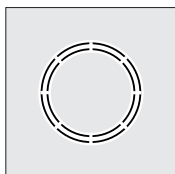
Avvertenza

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

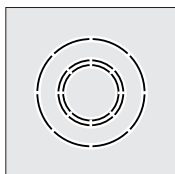


Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.

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:

Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().

Toccando il simbolo dell'attivazione semplice ☉, la lampada spia si illumina.

Toccando il simbolo dell'attivazione multipla ☼, la lampada spia si illumina.

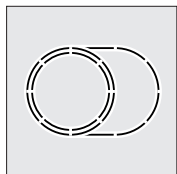
Disattivazione:

Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().

Toccando ancora il simbolo dell'attivazione semplice ☉, la lampada spia si spegne.

Toccando ancora il simbolo dell'attivazione multipla ☼, la lampada spia si spegne.

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:

Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().

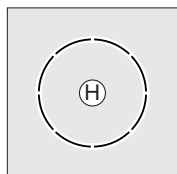
Toccare il simbolo Ⓢ. La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().

Toccare nuovamente il simbolo Ⓢ. La lampada spia si spegne.

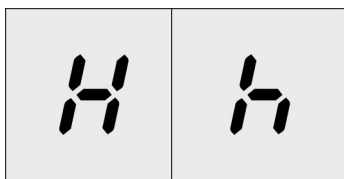
Zona di cottura alogena



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.

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 con sicurezza bambino

Interruttore principale

Attivazione

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

Disattivazione

Toccare il simbolo ① finché non si illuminano i display delle zone di cottura ②.

Toccare il simbolo ① finché non si spengono i display delle zone di cottura ②. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta attivo finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 10 secondi.

Le impostazioni restano memorizzate per 5 secondi in seguito alla disattivazione. Se si riaccende il piano di cottura entro questo intervallo di tempo, vengono automaticamente impostati gli ultimi parametri in uso.

Sicurezza bambino

E' possibile bloccare il piano di cottura per evitare che i bambini possano accendere le zone di cottura e per prevenire in questo modo l'attivazione accidentale dell'apparecchio. La sicurezza bambino resta permanentemente attiva.

Attivazione della sicurezza bambino

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul grado di cottura2.

2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Azionare l'interruttore principale per almeno 5 secondi. Dopo questo intervallo di tempo si illumina il display ➔ per 10 secondi e poi si spegne.
La sicurezza bambino è attivata.

Utilizzo del piano di cottura

Ogniqualvolta si accende l'apparecchio, azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo si illumina ➔. Non appena il display si spegne, il piano di cottura è attivato.

Disattivazione della sicurezza bambino

La sicurezza bambino può essere nuovamente disattivata. Procedere seguendo esattamente le indicazioni fornite per l'attivazione della sicurezza bambino.

Blocco occasionale del piano di cottura

E' possibile bloccare il piano di cottura in occasioni particolari, ad esempio in presenza di bambini piccoli. Il piano di cottura deve essere disattivato. Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. I display delle zone di cottura si spengono. Il display ➔ si illumina per 10 secondi, poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.

Annullamento del blocco occasionale

Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene in questo modo rimosso.

Attenzione!

La presenza sull'interruttore principale ① di acqua di pulitura, liquido fuoriuscito o oggetti di qualsiasi genere può provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino.

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

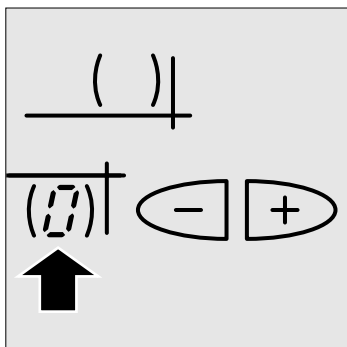
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

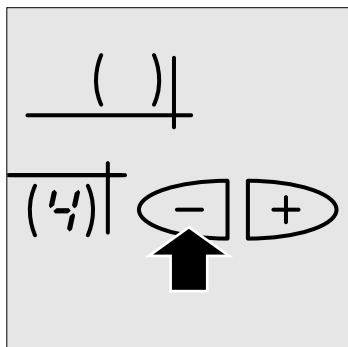
Regolazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

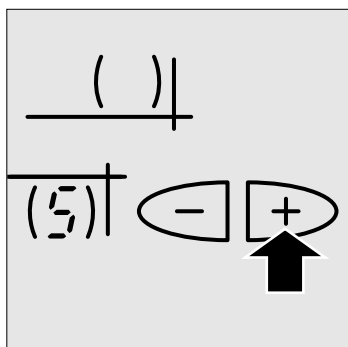
1. Toccare il simbolo () della zona di cottura desiderata.

Sul display lampeggia uno 7.







2. Nei 5 secondi successivi toccare il simbolo + o -.
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 + o - finché non compare il
grado di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Toccare il simbolo -, finché non venga visualizzato .

Se è stato impostato un grado di cottura elevato, è anche possibile toccare il simbolo + finché non venga visualizzato . 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	
Scongellare 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.

Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida

Tutte le quattro zone di cottura dispongono di un dispositivo elettronico di prima cottura rapida.

Non è più necessario attendere che la pietanza cuocia per poter poi ridurre il grado di cottura. Infatti è possibile impostare fin dall'inizio il grado di cottura desiderato per la prosecuzione della cottura a fuoco lento.

La zona di cottura si regola dapprima sulla massima potenza di riscaldamento, per passare poi automaticamente al grado di cottura selezionato.

La durata della prima fase di cottura dipende dal grado di cottura a fuoco lento impostato.

Regolazione

1. Impostare il grado di cottura a fuoco lento desiderato per la zona di cottura.
2. Sfioccare contemporaneamente i simboli + e -. Il sistema elettronico di cottura si attiva. Sul display lampeggiano alternatamente \overline{H} e il grado di cottura a fuoco lento.

In seguito alla prima fase di cottura, la zona di cottura passa automaticamente alla fase di cottura a fuoco lento. Sul display è visualizzato soltanto il relativo grado di cottura.

Tabelle

Le ricette adatte al sistema elettronico di cottura sono indicate nella tabella seguente.

La quantità riportata con caratteri piccoli si riferisce alle zone di cotture di minori dimensioni, mentre la quantità riportata con caratteri grandi si riferisce alle zone di cotture più grosse. I valori riportati sono valori di riferimento.

Ricette per il sistema elettronico di cottura	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
Riscaldare			
Verdure in barattolo	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Brodo	500 ml-1 l	A 7-8	4-7
Zuppa	500 ml-1 l	A 2-3	3-6
Latte	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Riscaldare e mantenere al caldo			
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	A 1-2	-
Scongellare e riscaldare			
Spinaci surgelati	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Stufare			
Pesce	300 g-600 g	A 4-5*	20-25

Ricette per il sistema elettronico di cottura	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
Cuocere			
Riso (con doppia quantità di acqua)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Brasare			
Involtini	4 porzioni	A 4-5	50-60
Stufato	1 kg	A 4-5	80-100
Friggere			
Bastoncini di pesce	10 porzioni	A 6-7	8-12
Frittata (schiacciata)		A 6-7	friggere gradualmente
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	A 6-7	8-12

Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida

Con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida, le pietanze non cuociono.

Questo dispositivo è stato concepito per cuocere con poca acqua, in modo da conservare i valori nutritivi. Aggiungere solo ca. 3 tazze d'acqua per le zone di cottura grandi e ca. 2 tazze d'acqua per le zone di cottura piccole.

Il riso deve cuocere in una quantità doppia di liquido. Coprire la pentola con un coperchio.

Il dispositivo di prima cottura rapida non è adatto per i cibi che devono cuocere in molta acqua (per esempio la pasta).

Il latte o gli alimenti che producono molta schiuma tendono a traboccare.

Utilizzare una pentola profonda.

Il latte si attacca.

Prima di riempire la pentola, risciacquarla con acqua fredda.

Quando si fanno arrostiti gli alimenti, questi ultimi aderiscono saldamente alla pentola stessa.

Mettere il cibo nella pentola dopo averla riscaldata a sufficienza. Quando l'olio o il burro sono sufficientemente caldi, scorrono sul fondo della pentola tenuta trasversalmente, formando delle strie. Non voltare gli alimenti troppo presto. Dopo un certo intervallo di tempo, la carne e le frittelle di patate si staccano praticamente da sole.

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).

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.

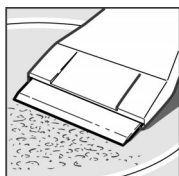
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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.

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.

Cosa fare in caso di guasto?

Il piano di cottura non funziona

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

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.

Su tutti i display delle zone di cottura lampeggia E

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.

Il piano di cottura si è disattivato

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

Riparazioni

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_r e numeri

Se sul display vengono visualizzati E_r 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
$F2$	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Togliere le pentole dalle zone di cottura. $F2$ si spegne quando la visualizzazione viene confermata attraverso l'azionamento di un pannello comandi e quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata. Attendere qualche minuto, finché le zone di cottura non si sono in parte raffreddate. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato $F2$, la temperatura del piano di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare ancora.
$F4$	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Controllare se sul pannello comandi è stata appoggiata una pentola calda. Togliere la pentola dal pannello comandi. Attendere qualche minuto affinché il pannello comandi si raffreddi almeno in parte. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato $F4$, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
$F8$	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo.	E' stata attivata la limitazione tempo automatica. Spegnerla la zona di cottura. E' possibile riattivarla immediatamente.
$U400$	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 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	31
Antes del montaje	31
Indicaciones de seguridad	31
Causas de los daños	33
Conocer el aparato	35
El panel de mando	35
Las zonas de cocción	36
Indicador de calor residual	38
Interruptor principal con seguro para niños ...	38
Interruptor principal	38
Seguro para niños	39
Cocinar	40
Así se programa	40
Tabla	42
Sugerencias para ahorrar energía	44
Cocinar con la función electrónica de inicio de cocción rápida	45
Así se programa	45
Tablas	46
Sugerencias acerca de la función electrónica de inicio de cocción rápida	47
Limitación automática del tiempo	48
Cuidados y limpieza	48
Cuidados	48
Limpieza de la vitrocerámica	48
Limpieza del bastidor de la placa de cocción	50
¿Qué hacer en caso de avería?	50

Contenido

Advertencias:	52
Embalaje y aparatos usados	53
Servicio de asistencia técnica	53
La acrilamida en los alimentos	54
¿Qué puede hacer?	54

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.

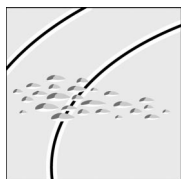
Láminas y plásticos

El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes.

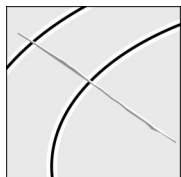
La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

Ejemplos de posibles daños

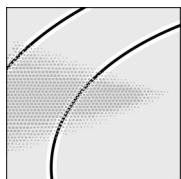
Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de la vitrocerámica.



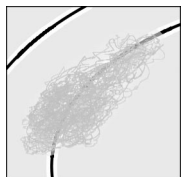
Desconchado debido al azúcar caramelizado o a alimentos con un alto contenido de azúcar.



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.

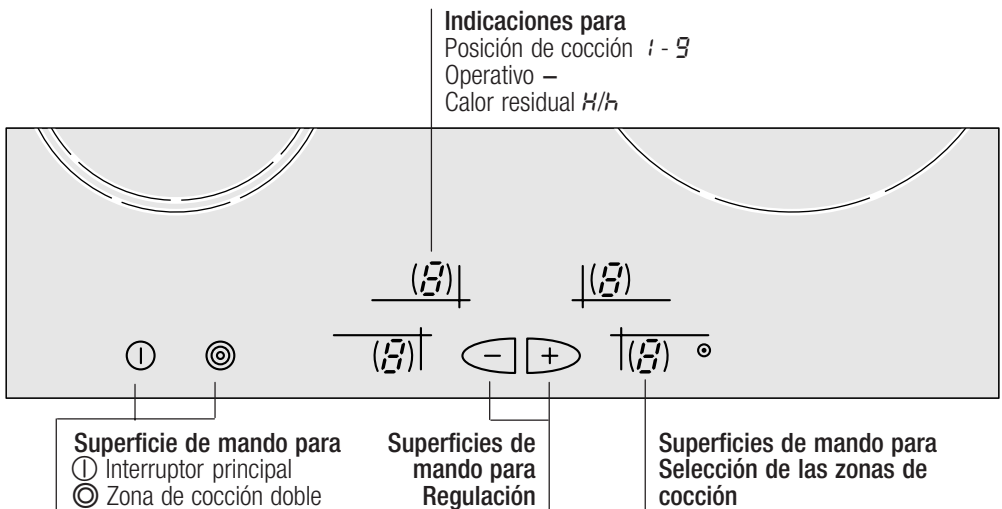
Conocer el aparato

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.

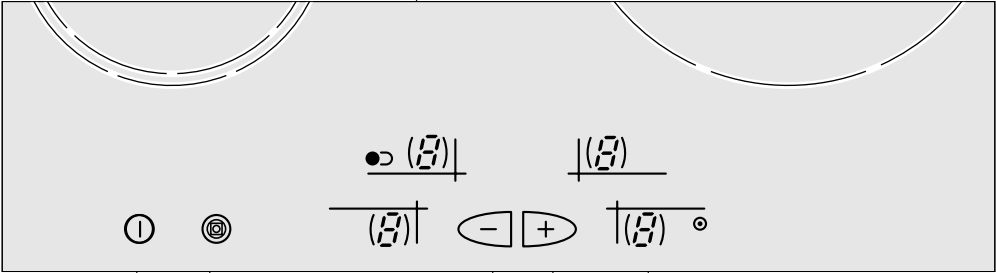
El panel de mando

Con conexión simple



Con conexión múltiple

Indicaciones para
Posición de cocción *1 - 9*
Operativo –
Calor residual *H/h*



Superficie de mando para

- ① Interruptor principal
- ⊙ Conexión adicional

**Superficies de
mando para
Regulación**

**Superficies de mando para
Selección de las zonas de
cocción**

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.

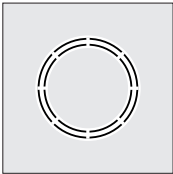
Nota

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**

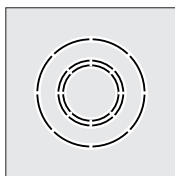
**Zona de cocción de un
circuito**



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

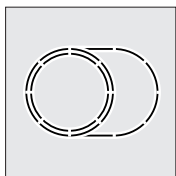


El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Conexión del circuito de calentamiento externo:
Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
En conexión simple, tocar el símbolo ☉. Se enciende la lámpara indicadora.
En conexión múltiple, tocar el símbolo ☉. Se enciende la lámpara indicadora.

Desconexión:
Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
En conexión simple, tocar nuevamente el símbolo ☉. Se apaga la lámpara indicadora.
En conexión múltiple, tocar nuevamente el símbolo ☉. Se apaga la lámpara indicadora.

Zona de asado

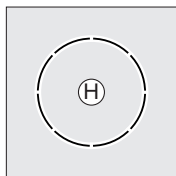


En estas zonas de cocción es posible conectar la zona de asado. La zona de cocción debe estar conectada.

Conexión de la zona de asado:
Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
Tocar el símbolo ☉. Se enciende la lámpara indicadora.

Desconexión:
Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
Volver a tocar el símbolo ☉. Se apaga la lámpara indicadora.

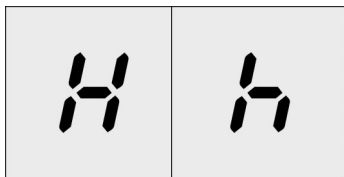
Zona de cocción halógena



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.

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 seguro para niños

Interruptor principal

Conexión

El interruptor principal permite la conexión del sistema electrónico del panel de mando. Ahora la placa de cocción está operativa.

Tocar el símbolo ① hasta que se iluminen las indicaciones **H** de las zonas de cocción.

Desconexión

Tocar el símbolo ① hasta que se apaguen las indicaciones **H** de las zonas de cocción. Se apagan todas las zonas de cocción. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 10 segundos.


Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 5 segundos después de la desconexión. Si durante ese tiempo vuelve a encender la placa de cocción, ésta se pone en marcha con los ajustes anteriores.

Seguro para niños



Activar el seguro para niños

Para que sus hijos no puedan encender las placas de cocción, puede bloquear la placa de cocción para que ésta no se encienda involuntariamente. El seguro para niños queda activado de forma permanente.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Colocar las 4 zonas de cocción en la posición de cocción 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda.
3. Pulsar el interruptor principal al menos durante 5 segundos. Después de este período de tiempo se enciende el indicador  durante 10 segundos y luego se apaga.
El seguro para niños está activado.



Manejo de la placa de cocción

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal  durante más de 4 segundos. Durante ese tiempo se ilumina el indicador . Cuando se apaga la indicación, la placa de cocción está conectada.


Desactivación del seguro para niños

Puede volver a desactivar el seguro para niños. Para ello se procede de igual forma que al activar el seguro para niños.

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, p. ej., si hay niños pequeños de visita: La placa de cocción debe estar desconectada. Tocar el interruptor principal  durante más de 4 segundos. Las indicaciones visuales de las zonas de cocción se apagan. El indicador  se ilumina durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar el bloqueo excepcional

Tocar el interruptor principal  durante más de 4 segundos. La placa de cocción se conecta. Se ha anulado el bloqueo.

¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido al agua de limpieza, alimentos que han rebosado o la presencia de objetos sobre el interruptor principal ①.

Cocinar

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.

Superficie de mando + y -

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

Posición 1 = potencia mínima

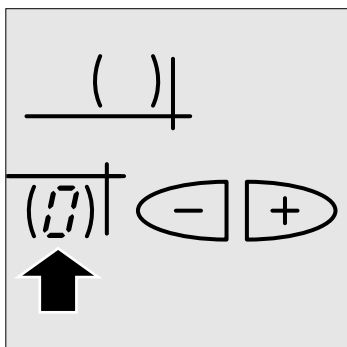
Posición 9 = potencia máxima

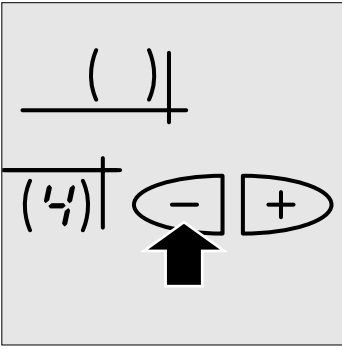
Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Así se programa

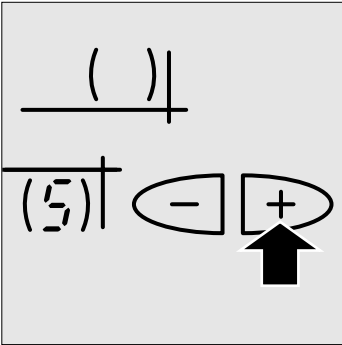
La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo () de la zona de cocción deseada.
En la indicación visual parpadea 7.







2. En los siguientes 5 segundos, tocar el símbolo + o - .
Aparece la programación básica:
Símbolo + = posición de cocción 9
Símbolo - = posición de cocción 4



3. Modificación de la posición de cocción:
Tocar el símbolo + o - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Desconectar la zona de cocción:

Tocar el símbolo - hasta que aparezca .

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

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.

Cocinar con la función electrónica de inicio de cocción rápida

Las cuatro zonas de cocción disponen de la función electrónica de inicio de cocción rápida.

Ya no tendrá que conectar, esperar hasta que el plato se esté cocinando y desconectar. Se selecciona desde un principio el nivel de potencia deseado para la cocción lenta.

La zona de cocción calienta a máxima potencia y se conecta automáticamente a la posición de cocción que ha seleccionado con anterioridad.

El tiempo de calentamiento de la zona de cocción depende del nivel de potencia programado.

Así se programa

1. Ajustar el escalón de cocción lenta deseado para la zona de cocción.
2. Tocar los símbolos + y - simultáneamente. Se activa la función electrónica de inicio de cocción rápida. En la indicación parpadean *R* y el escalón de cocción lenta alternadamente.

Una vez arranca el hervor, la zona de cocción se conecta automáticamente al nivel de potencia de cocción lenta. En la indicación sólo queda iluminado el escalón de cocción lenta.

Tablas

En la siguiente tabla puede verse para qué platos es apropiada la función electrónica de inicio de cocción rápida.

La cantidad indicada más pequeña se refiere a las zonas de cocción reducidas, la cantidad grande a las zonas de cocción amplias. Los valores indicados son orientativos.

Platos con función electrónica de inicio de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Duración, en minutos
Calentar			
Lata de verduras	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Caldo	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Sopa espesa	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Leche	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Calentar y mantener caliente			
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	A 1-2	-
Descongelar y calentar			
Espinacas congeladas	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	A 2-3	20-30
Cocer a fuego lento			
Pescado	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cocinar			
Arroz (con doble cantidad de agua)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Patatas cocidas con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Estofar			
Rollos de carne relleno	4 piezas	A 4-5	50-60
Estofado	1 kg	A 4-5	80-100
Freír			
Barritas de pescado	10 piezas	A 6-7	8-12
Crepe (Flädle)		A 6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	A 6-7	8-12

Sugerencias acerca de la función electrónica de inicio de cocción rápida

La función electrónica de inicio de cocción rápida no cocina los alimentos.

La función electrónica de inicio de cocción rápida sirve para cocer lentamente platos con poca cantidad de agua a fin de conservar su valor nutritivo.

En las zonas de cocción grandes añada a los alimentos sólo 3 tazas de agua, en las zonas de cocción pequeñas aprox. 2 tazas de agua.

Hierva el arroz en el doble de cantidad de líquido.

Cubra la olla con una tapa.

La función electrónica de inicio de cocción rápida no es apropiada para los alimentos cuya cocción requiera mucha agua (p. ej. la pasta).

La leche o los alimentos platos que producen mucha espuma pueden rebasar de la olla.

Utilice una olla alta.

La leche puede quemarse.

Enjuague la olla en agua fría antes de llenarla.

Al freír, los alimentos se quedan pegados en la sartén.

Introduzca los alimentos en la sartén cuando esté lo suficientemente caliente. Cuando el aceite o la mantequilla están lo suficientemente calientes forman unas manchas al inclinar la sartén. No dé la vuelta a los alimentos antes de tiempo. La carne o las tortitas de patata se despegan prácticamente por sí solas tras un período de tiempo.

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).

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.

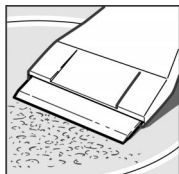
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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.

¿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 al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

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

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

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

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.



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

Indicación E_r y números

Cuando en los campos de las indicaciones aparece E_r 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
$F2$	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado.	Sacar las ollas de las zonas de cocción. $F2$ se apaga cuando el indicador se confirma tocando la superficie de mando y la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente. Esperar unos minutos hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado un poco. Si al encenderla vuelve a aparecer $F2$, significa que la placa de cocción aún está demasiado caliente. Apagar las zonas de cocción y dejarlas enfriar.
$F4$	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay una olla caliente sobre el panel de mando. Retirar la olla del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer $F4$, llamar al servicio de asistencia.
$F8$	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.
$U400$	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 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	58
Πριν τον εντοιχισμό	58
Υποδείξεις ασφαλείας	58
Αιτίες για τις ζημιές	60
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	61
Το πεδίο χειρισμού	62
Οι εστίες μαγειρέματος	63
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	64
Κεντρικός διακόπτης με ασφάλεια παιδιών	65
Κεντρικός διακόπτης	65
Ασφάλεια παιδιών	65
Μαγείρεμα	66
Έτσι ρυθμίζετε	67
Πίνακας	68
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	70
Μαγείρεμα με τον ηλεκτρονικό βρασμό	71
Έτσι ρυθμίζετε	71
Πίνακας	72
Συμβουλές σχετικά με τον ηλεκτρονικό βρασμό	73
Αυτόματος χρονικός περιορισμός	74
Φροντίδα και καθαρισμός	74
Φροντίδα	74
Καθαρισμός του κεραμικού υλικού	74
Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος ..	75
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	76
Υποδείξεις:	77

Πίνακας περιεχομένων

Συσκευασία και παλιά συσκευή	78
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	78
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	79
Τι μπορείτε να κάνετε	79

Τι πρέπει να προσέχετε

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

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

Ηλεκτρική σύνδεση

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.

Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.
Χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

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 κρύνει πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Καυτές εστίες 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.

Υγροί πάτοι κατασπαρλών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Σε περίπτωση υγρού μεταξύ του πάτου της κατασπαράλας και της εστία μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Από την πίεση του ατμού μπορεί ξαφνικά η κατασπαράλα να πεταχτεί ψηλά. Κίνδυνος τραυματισμού! Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασπαράλας πάντοτε στεγνό.

Ραγίσματα στο κεραμικό υλικό

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.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, η ένδειξη δε λειτουργεί

Όταν η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η βάση εστιών απενεργοποιείται

Εάν η βάση εστιών απενεργοποιηθεί από μόνη της και ο χειρισμός μετά δεν είναι πλέον δυνατός, πρέπει να αποσυνδεθεί αμέσως από το δίκτυο του ρεύματος. Η βάση εστιών θα μπορούσε να ενεργοποιηθεί ξανά αργότερα. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ακατάλληλες επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Αιτίες για τις ζημιές

Πάτοι καταρολών και τηγανιών

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

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

Προσέξτε στα ειδικά μαγειρικά σκεύη τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Καυτά τηγάνια και καταρόλες

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

Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Αλάτι, ζάχαρη και άμμος

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.

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές. Μην αποθηκεύετε τέτοιου είδους αντικείμενα πάνω από τη βάση εστιών.

Υπερχειλισμένα φαγητά

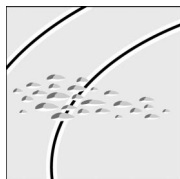
Ζάχαρη και φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη προκαλούν ζημιές στη βάση εστιών. Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού. Προσοχή Η ξύστρα γυαλιού έχει μία κοφτερή λεπίδα.

Μεμβράνες και συνθετικά υλικά

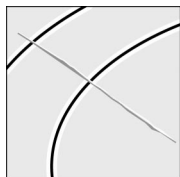
Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Παραδείγματα για πιθανές ζημιές

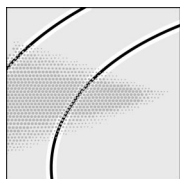
Οι ακόλουθες ζημιές δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία ούτε τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού.



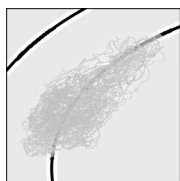
Αφαίρεση φυσαλίδων που οφείλονται σε λιωμένη ζάχαρη ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.



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

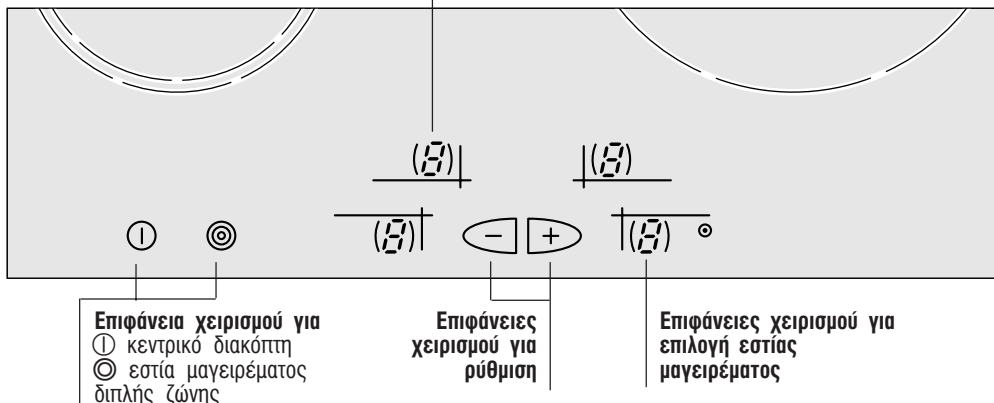
Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορα πεδία μαγειρέματος. Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

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

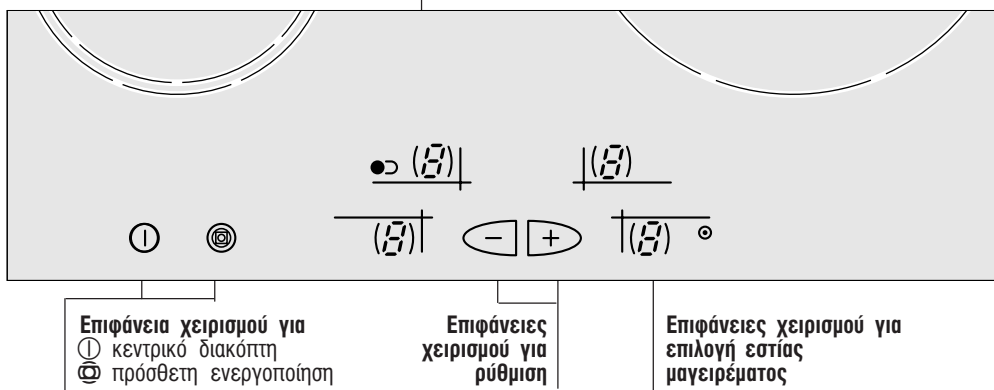
Με απλή πρόσθετη ενεργοποίηση

Ενδείξεις για
βαθμίδα μαγειρέματος 1 - 9
ετοιμότητα λειτουργίας -
υπόλοιπη θερμότητα H/h



Με πολλαπλή πρόσθετη ενεργοποίηση

Ενδείξεις για
βαθμίδα μαγειρέματος 1 - 9
ετοιμότητα λειτουργίας -
υπόλοιπη θερμότητα H/h



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Παράδειγμα: Ακουμπήστε το σύμβολο ☉.
Το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης ενεργοποιείται.

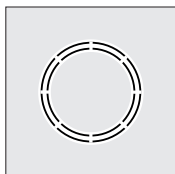
Υπόδειξη

Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε για λίγο περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σφουγγίσετε χωρίς πρόβλημα κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.

Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε καθαρές και στεγνές. Η υγρασία και η ρύπανση επηρεάζουν τη λειτουργία.

Οι εστίες μαγειρέματος

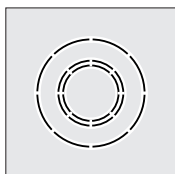
Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης



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.

Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης



Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορείτε να αλλάξετε το μέγεθος. Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

Πρόσθετη ενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος θέρμανσης:

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος.
Σε περίπτωση απλής πρόσθετης ενεργοποίησης ακουμπήστε το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

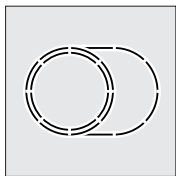
Σε περίπτωση πολλαπλής πρόσθετης ενεργοποίησης ακουμπήστε το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Απενεργοποίηση:

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος.
Σε περίπτωση απλής πρόσθετης ενεργοποίησης ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Σε περίπτωση πολλαπλής πρόσθετης ενεργοποίησης ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Οβάλ εστία

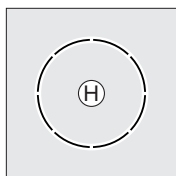


Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα την οβάλ εστία. Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

Πρόσθετη ενεργοποίηση της οβάλ εστίας:
Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος.
Ακουμπήστε το σύμβολο Ⓢ. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.
Απενεργοποίηση:

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος.
Ακουμπήστε ξανά το σύμβολο Ⓢ. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

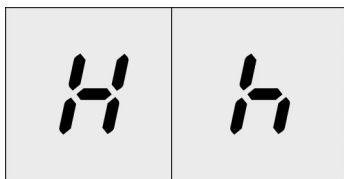
Εστία αλογόνου



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.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας



Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Αυτή η ένδειξη δείχνει, ποιες εστίες μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστές. Η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας έχει δύο βαθμίδες.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερούρα.

Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.

Προσοχή!

Μετά από μια διακοπή ρεύματος δεν ενεργοποιείται πλέον η ένδειξη του υπολοίπου θερμότητας. Οι εστίες μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα ζεστές.

Κεντρικός διακόπτης με ασφάλεια παιδιών

Κεντρικός διακόπτης

Ενεργοποίηση

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε το ηλεκτρονικό σύστημα του πεδίου χειρισμού. Τώρα η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση

Ακουμπήστε το σύμβολο ① μέχρι να ανάψουν οι ενδείξεις ② των εστιών μαγειρέματος.

Ακουμπήστε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις ② των εστιών μαγειρέματος. Όλες οι εστίες μαγειρέματος απενεργοποιούνται. Η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 10 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 5 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτόν το χρόνο τη βάση εστιών, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ασφάλεια παιδιών

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Για να μην μπορούν τα παιδιά σας να ενεργοποιήσουν τις εστίες μαγειρέματος, μπορείτε να ασφαλίσετε τη βάση εστιών από τυχόν αθέλητη ενεργοποίηση. Η ασφάλεια παιδιών παραμένει μόνιμα ενεργοποιημένη.

Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

1. Θέστε και τις 4 εστίες μαγειρέματος στη βαθμίδα μαγειρέματος 2.
2. Απενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος, τη μια μετά την άλλη, από δεξιά προς τα αριστερά.

3. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη τουλάχιστον για 5 δευτερόλεπτα. Μετά το πέρας αυτού του χρόνου ανάβει η ένδειξη \rightarrow για 10 δευτερόλεπτα και σβήνει.
Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Χειρισμός της βάσης εστιών

Σε κάθε ενεργοποίηση ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη ① πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Σε αυτό το χρόνο η ένδειξη \rightarrow είναι αναμμένη. Μόλις σβήσει η ένδειξη ενεργοποιείται η βάση εστιών.

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε ξανά την ασφάλεια παιδιών. Ενεργήστε με τον ίδιο ακριβώς τρόπο, όπως και στην ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.

Κλειδωμα της βάσης εστιών για μια μόνο φορά

Μπορείτε να κλειδώσετε τη βάση εστιών για μια μόνο φορά, όταν π.χ. έχετε επισκέψεις με μικρά παιδιά: Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη ① πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Οι ενδείξεις της εστίας μαγειρέματος σβήνουν. Η ένδειξη \rightarrow ανάβει για 10 δευτερόλεπτα και μετά σβήνει. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Ακύρωση του κλειδώματος μιας μόνο φορές

Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη ① πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

Προσοχή!

Με το νερό καθαρισμού, το χυμένο φαγητό ή τα τοποθετημένα αντικείμενα πάνω στον κεντρικό διακόπτη ① μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί αθέλητα η ασφάλεια παιδιών.

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.

Επιφάνεια χειρισμού + και -

Με τα σύμβολα + και - ρυθμίζετε τις επιθυμητές βαθμίδες μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

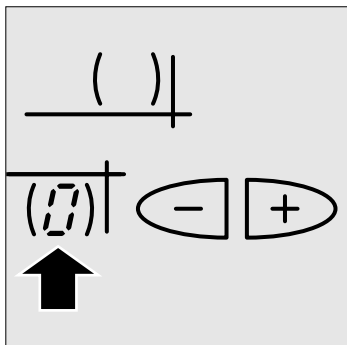
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

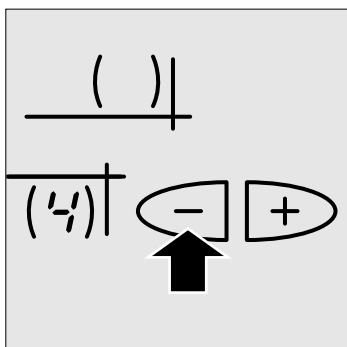
Έτσι ρυθμίζετε

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

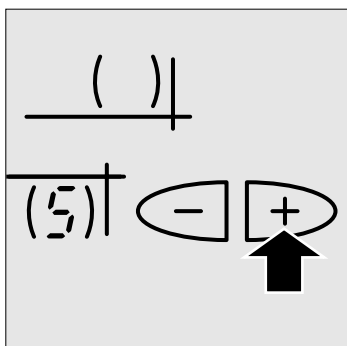
1. Ακουμπήστε το σύμβολο () της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
Στην ένδειξη αναβοσβήνει 0.



2. Μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -.
Η βασική ρύθμιση εμφανίζεται:
Σύμβολο + = βαθμίδα μαγειρέματος 9
Σύμβολο - = βαθμίδα μαγειρέματος 4



3. Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:
Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Απενεργοποίηση της
εστίας μαγειρέματος

Ακουμπήστε το σύμβολο **-**, μέχρι να εμφανιστεί το **U**.
Εάν έχετε ρυθμίσει μια υψηλή βαθμίδα μαγειρέματος, μπορείτε να ακουμπήσετε επίσης το σύμβολο **+**, μέχρι να εμφανιστεί το **9**. Πατήστε ελαφρά ακόμα μια φορά πάνω στο σύμβολο **+**, εμφανίζεται το **U**.
Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και μετά περίπου 5 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

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.

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος
Λιώσιμο				
σοκολάτα, κουβερτούρα,				
βούτυρο, μέλι	100 γρ.	-	1-2	-
ζελατίνα	1 φακ.	-	1-2	-
Ζέσταμα				
λαχανικά κονσερβας	400 γρ.-800 γρ.	2-4 λεπτά	1-2	3-6 λεπτά
ζωμός	500 ml-1 λίτρο	3-4 λεπτά	7-8	2-4 λεπτά
πηχτή σούπα	500 ml-1 λίτρο	2-4 λεπτά	2-3	2-4 λεπτά
γάλα	200 ml-400 ml	2-4 λεπτά	1-2	2-3 λεπτά
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού				
τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400 γρ.-800 γρ.	2-3 λεπτά	1-2	
γάλα	500 ml-1 λίτρο	3-4 λεπτά	1-2	
Ξεπάγωμα και ζέσταμα				
σπανάκι κατεψυγμένο	300 γρ.-600 γρ.	4-5 λεπτά	2-3	5-15 λεπτά
γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ.-1 κιλό	4-5 λεπτά	2-3	20-30 λεπτά

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος
Σιγανό μαγείρεμα				
γιουβαρλάκια, κεφτεδάκια (1-2 λίτρα νερό)	4-8 κομμάτια	8-12 λεπτά	4-5*	20-30 λεπτά
ψάρι	300 γρ.-600 γρ.	5-8 λεπτά	4-5*	10-15 λεπτά
Μαγείρεμα				
ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερό)	125 γρ.-250 γρ.	3-4 λεπτά	2-3	15-30 λεπτά
ρυζόγαλο (500 ml - 1 λίτρο γάλα)	125 γρ.-250 γρ.	4-6 λεπτά	1-2	25-35 λεπτά
βραστάς πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ.-1,5 κιλά	5-7 λεπτά	4-5	25-30 λεπτά
βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ.-1,5 κιλά	5-7 λεπτά	4-5	15-25 λεπτά
φρέσκα λαχανικά με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ.-1 κιλό	4-5 λεπτά	2-3	10-20 λεπτά
μακαρονάκια (1-2 λίτρα νερό)	200 γρ.-500 γρ.	8-12 λεπτά	6-7*	6-10 λεπτά
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος				
ρολά από κρέας	4 κομμάτια	5-8 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
ψητό	1 κιλό	5-8 λεπτά	4-5	80-100 λεπτά
γκούλας	500 γρ.	6-11 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
Τηγάνισμα				
κρέπες (χυλοπίτες)		2-4 λεπτά	6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα
σνίτσελ, πανέ	1-2 κομμάτια	2-4 λεπτά	6-7	6-10 λεπτά
φιλέτο/μπριζόλα	2-3 κομμάτια	2-4 λεπτά	7-8	8-12 λεπτά
φετάκια ψαριού πανέ	10 κομμάτια	2-4 λεπτά	6-7	8-12 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα				
(σε 1-2 λίτρα λάδι)				
κατεψυγμένα προϊόντα	200 γρ. ανά γέμιση	10-15 λεπτά	8-9	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
άλλα προϊόντα	400 γρ. ανά γέμιση	10-15 λεπτά	4-5	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι				

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 διάμετρος 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.

Χρήση καπακιού

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

Μαγείρεμα με λίγο νερό

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

Χαμηλότερη ρύθμιση

Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Εκμετάλλευση της υπόλοιπης θερμότητας

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

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

Μαγείρεμα με τον ηλεκτρονικό βρασμό

Και οι τέσσερις εστίες μαγειρέματος διαθέτουν τη λειτουργία του ηλεκτρονικού βρασμού.

Δεν πρέπει πλέον να ανάψετε πρώτα την εστία, να περιμένετε μέχρι να αναβράσει το φαγητό και κατόπι να τη ρυθμίσετε σε χαμηλότερη βαθμίδα. Μπορείτε να ρυθμίσετε από την αρχή την επιθυμητή βαθμίδα για τη συνέχιση του μαγειρέματος.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει με τη μεγαλύτερη ισχύ και τίθεται κατόπι αυτόματα στη χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος που επιλέξατε εσείς.

Για πόσο χρόνο θα θερμαίνει η εστία, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος της αντίστοιχης εστίας μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε συγχρόνως το σύμβολο + και το σύμβολο -. Ο ηλεκτρονικός βρασμός ενεργοποιείται. Στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ το *H* και η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

Μετά το αρχικό μαγείρεμα η εστία μαγειρέματος τίθεται αυτόματα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Στην ένδειξη εξακολουθεί να ανάβει ακόμα μόνο η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

Πίνακες

Για ποια φαγητά είναι κατάλληλος ο ηλεκτρονικός βρασμός, θα δείτε στον ακόλουθο πίνακα.

Η μικρότερη ποσότητα που δίνεται στους πίνακες αναφέρεται στις μικρότερες εστίες μαγειρέματος, η μεγαλύτερη ποσότητα στις μεγαλύτερες εστίες μαγειρέματος. Οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές.

Φαγητά με τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Διάρκεια, λεπτά
Ζέσταμα			
λαχανικά κονσέρβας	400 γρ.-800 γρ.	A 1-2	5-10
ζωμός	500 ml-1 λίτρο	A 7-8	4-7
πηχτή σουπια	500 ml-1 λίτρο	A 2-3	3-6
γάλα	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400 γρ.-800 γρ.	A 1-2	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα			
σπανάκι κατεψυγμένο	300 γρ.-600 γρ.	A 2-3	10-20
γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ.-1 κιλό	A 2-3	20-30
Σιγανό μαγείρεμα			
ψάρι	300 γρ.-600 γρ.	A 4-5*	20-25
Μαγείρεμα			
ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερό)	125 γρ.-250 γρ.	A 2-3	20-35
βραστές πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ.-1,5 κιλά	A 4-5	30-40
βραστές πατάτες χωρίς φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ.-1,5 κιλά	A 4-5	20-30
φρέσκα λαχανικά με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ.-1 κιλό	A 2-3	10-20
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος			
ρολά από κρέας	4 κομμάτια	A 4-5	50-60
ψητό	1 κιλό	A 4-5	80-100
Τηγάνισμα			
φετάκια ψαριού πανέ	10 κομμάτια	A 6-7	8-12
κρέπες (χυλοπίτες)		A 6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα
σνίτσελ, πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12

Συμβουλές σχετικά με τον ηλεκτρονικό βρασμό

**Το φαγητό δεν κοχλάζει
με τον ηλεκτρονικό
βρασμό.**

Ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι κατάλληλος για το μαγείρεμα με λίγο νερό με διατήρηση των θρεπτικών συστατικών.

Στις μεγάλες εστίες μαγειρέματος προσθέστε στο φαγητό περίπου 3 φλιτζάνια νερό, στις μικρές εστίες μαγειρέματος περίπου 2 φλιτζάνια νερό.

Βράζετε το ρύζι με τη διπλάσια ποσότητα υγρού.

Κλείνετε την κατσαρόλα μ' ένα καπάκι.

Για τα φαγητά, που χρειάζονται στο μαγείρεμα πολύ νερό (π.χ. ζυμαρικά), δεν είναι κατάλληλος ο ηλεκτρονικός βρασμός.

**Το γάλα ή τα φαγητά
που αφρίζουν πολύ
ξεχειλίζουν στο
μαγείρεμα.**

Χρησιμοποιείτε μια ψηλή κατσαρόλα.

**Το γάλα καίγεται στον
πάτο της κατσαρόλας.**

Ξεπλένετε την κατσαρόλα με κρύο νερό, προτού να ρίξετε μέσα στο γάλα.

**Κατά το τηγάνισμα το
φαγητό κολλά στο
τηγάνι.**

Προσθέτετε το φαγητό στο καλά ζεσταμένο τηγάνι. Όταν το λίπος είναι αρκετά ζεστό και κρατήσετε το τηγάνι λίγο λοξά, κυλά σε γραμμές πάνω από στον πάτο του τηγανιού. Μη γυρίζετε τα φαγητά πολύ νωρίς. Το κρέας ή οι τηγανίτες από τριμμένες πατάτες ξεκολλάνε σχεδόν πάντοτε μετά από λίγο χρόνο.

Αυτόματος χρονικός περιορισμός

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος χρονικός περιορισμός.

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει εναλλάξ ένα *F* και ένα *B*.

Όταν ακουμπήσετε το πεδίο +, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο χρονικός περιορισμός, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες).

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

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.

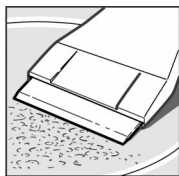
Τους λεκέδες από νερό μπορείτε να τους αφαιρέσετε επίσης με λεμόνι ή ξίδι.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

Σκληρά σφουγγάρια, υλικά τρίψιματος ή ισχυρά απορρυπαντικά, 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.

Καθαρισμός της κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

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.

Μεταλλικές αποχρώσεις

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.

Πεδία χειρισμού

Κρατάτε την περιοχή πάντοτε καθαρή και στεγνή. Τα υπολείμματα φαγητού και το χυμένο φαγητό μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία.

Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστή σαπουνάδα.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τρίψιματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη. Το πλαίσιο 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.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Η βάση εστών δε λειτουργεί

Η ενδεικτική λυχνία μιας επιφάνειας χειρισμού αναβοσβήνει και στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει E

Σε όλες τις ενδείξεις της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει E

Η βάση εστών απενεργοποιήθηκε

Επισκευές

Ένδειξη E και αριθμοί

Ένδειξη F και αριθμοί

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

Κοιτάξτε, εάν οι ασφάλειες της συσκευής στο κιβώτιο των ασφαλειών της κατοικίας είναι εντάξει. Ελέγξτε, αν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος.

Η επιφάνεια χειρισμού είναι πολύ λερωμένη, ένα φαγητό ξεχείλισε ή ένα αντικείμενο βρίσκεται επάνω στην επιφάνεια χειρισμού. Σφουγγίστε την επιφάνεια χειρισμού προσεκτικά ή απομακρύνετε αντίστοιχα το αντικείμενο. Ακουμπήστε την αντίστοιχη επιφάνεια χειρισμού. Το αναβόσβημα σταματά.

Ο κεντρικός διακόπτης ενεργοποιήθηκε για ένα διάστημα περισσότερο από 5 δευτερόλεπτα. Σφουγγίστε την επιφάνεια χειρισμού προσεκτικά ή απομακρύνετε αντίστοιχα το αντικείμενο. Ρυθμίστε εκ νέου.

Ο κεντρικός διακόπτης πατήθηκε αθέλητα. Ενεργοποιήστε ξανά. Ρυθμίστε εκ νέου.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών.



Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Εάν στα πεδία ενδείξεων εμφανίζεται ένα E και αριθμοί, το ηλεκτρονικό σύστημα έχει ένα σφάλμα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή μέσω της ασφάλειας της κατοικίας ή μέσω του αυτόματου διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο των ασφαλειών. Εάν εμφανιστεί ξανά η ένδειξη, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν στις ενδείξεις αναβοσβήνουν εναλλάξ ένα F και ένας αριθμός, η συσκευή σας έχει αναγνωρίσει ένα σφάλμα. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μέτρα για την αντιμετώπιση του σφάλματος.

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
$F2$	Η συσκευή είναι πολύ ζεστή και έχει απενεργοποιηθεί.	Απομακρύνετε τις καταρρόλες από τις εστίες. $F2$ σβήνει, όταν η ένδειξη επιβεβαιωθεί, ακουμπώντας μια επιφάνεια χειρισμού, και η εστία μαγειρέματος κρυώσει αρκετά. Περιμένετε μερικά λεπτά, ώσπου να κρυώσουν λίγο οι εστίες. Εάν μετά την ενεργοποίηση εμφανίζεται ξανά το $F2$, η βάση των εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή. Κλείστε την εστία μαγειρέματος και αφήστε την ακόμα να κρυώσει.
$F4$	Η συσκευή είναι πολύ ζεστή και έχει απενεργοποιηθεί.	Ελέγξτε, εάν βρίσκεται μια ζεστή καταρρόλα πάνω στο πεδίο χειρισμού. Απομακρύνετε την καταρρόλα από το πεδίο χειρισμού. Περιμένετε μερικά λεπτά, μέχρι να κρυώσει λίγο το πεδίο χειρισμού. Εάν μετά την ενεργοποίησή της εμφανίζεται ξανά το $F4$, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
FB	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο συνεχώς σε λειτουργία.	Ο αυτόματος χρονικός περιορισμός ενεργοποιήθηκε. Θέστε την εστία εκτός λειτουργίας. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά.
$U400$	Η βάση εστιών είναι λάθος συνδεδεμένη	Διακόψτε αμέσως την παροχή ρεύματος της συσκευής, κατεβάζοντας την ασφάλεια κατοικίας ή το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών.

Υποδείξεις:

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.

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 σημειωθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευιών (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 Ε και αριθμός FD

Εάν καλέσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στα χαρτιά της συσκευής.

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

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

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδα;

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

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

Ποια τρόφιμα αφορά;

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

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

Τι μπορείτε να κάνετε

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](#):

Γενικά:

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

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

Ψήσιμο στη φριτέζα

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

Ο χρόνος παραμονής του φαγητού στη φριτέζα πρέπει να είναι κατά το δυνατό σύντομος (ώσπου 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>.

