
it	Istruzioni per l'uso	3-35
es	Instrucciones para el uso	36-68
el	Οδηγίες χρήσεως	69-100

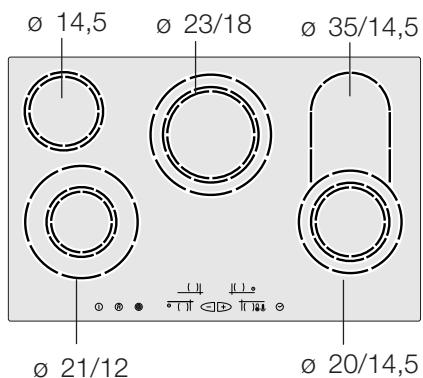
**Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσεως**

T 1383.., T 1483..,
T 5483..



9000142182

T 1383.., T 1483.., T 5483..



\varnothing = 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 .	11
Interruttore principale	11
Sicurezza bambino	12
Cucinare	13
Regolazione	14
Tabella	15
Consigli per risparmiare energia	17
Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida	18
Regolazione	18
Tabelle	19
Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida	20
Funzione timer	20
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	21
La suoneria della cucina	22
Funzione Memory	23
Memorizzazione dell'impostazione	23
Richiamo della funzione Memory	25

Indice

Delimitazione temporale automatica	27
Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi	27
Cura e manutenzione	28
Manutenzione	28
Pulizia delle superfici in vetroceramica	28
Pulizia della cornice del piano di cottura	29
Cosa fare in caso di guasto?	29
Avvertenze:	31
Imballaggio e apparecchio dismesso	32
Servizio di assistenza tecnica	33
Acrilamide negli alimenti	33
Come intervenire	34

Aspetti a cui prestare attenzione

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

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

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

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

Olio e grasso bollenti

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

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

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

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.

Disattivare la zona di cottura.

Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!

Tenere 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 vetroceramica, 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.

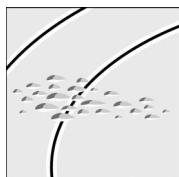
Pellicole e materiali plastici

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

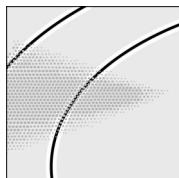
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



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 detergenti inappropriati.



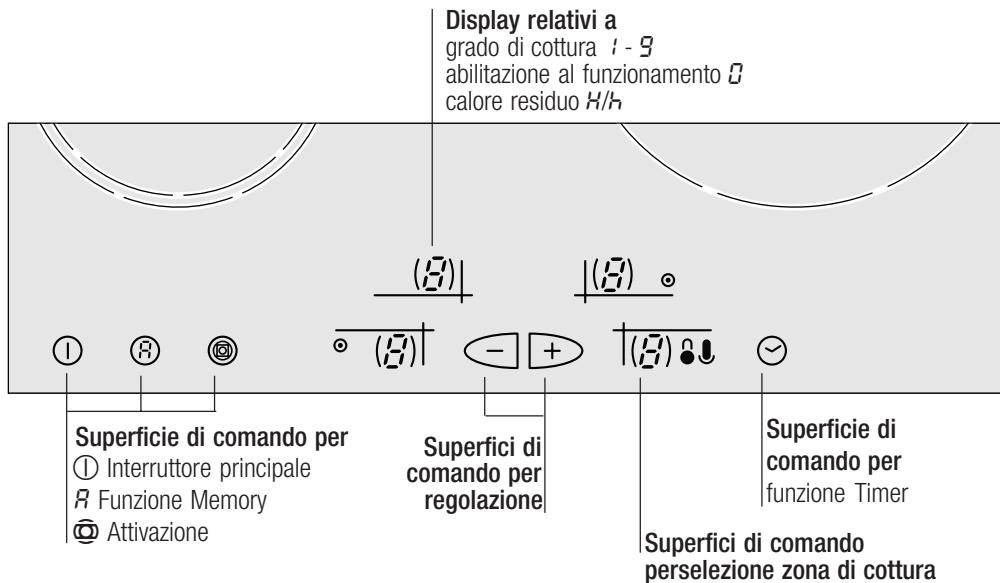
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detergenti non appropriati.

Conoscere l'apparecchio

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

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

Pannello comandi



Superfici di comando

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

Esempio: toccare il simbolo Ⓐ.
Il piano di cottura viene attivato.

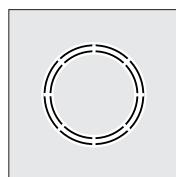
Avvertenza

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

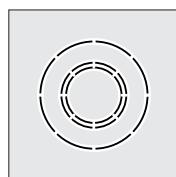


Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.

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 ().

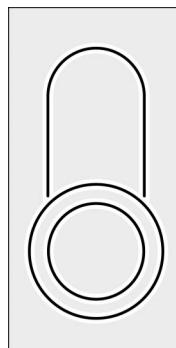
Toccare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

Selezionare la zona di cottura con il simbolo().

Toccare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

Zona di cottura a circuito doppio, zona di cottura con zona di cottura per pentole ovali



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

Attivazione del circuito di riscaldamento esterno:

Con il simbolo () selezionare la zona di cottura e azionare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Attivazione della zona di cottura per pentole ovali:

Con il simbolo () selezionare la zona di cottura e azionare nuovamente il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione dei circuiti di riscaldamento esterni:

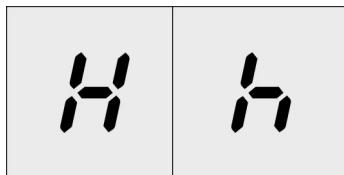
Con il simbolo () selezionare la zona di cottura e

azionare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

La zona di cottura a circuito doppio da 20 cm e la zona di cottura per pentole ovali da 14,5x35 cm non possono essere attivate contemporaneamente. I due interruttori di inserimento sono configurati in modo che l'attivazione di uno di essi comporti inevitabilmente il blocco dell'altro.

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.



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.

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

Disattivazione

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

Attivazione della 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.

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 risuona un segnale acustico.
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 bloccooccasionale

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

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.

Superficie di comando + e -

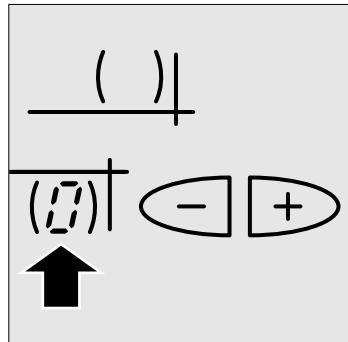
Con i simboli + e - impostare i gradi di cottura desiderati.

Grado di cottura 1 = potenza minima
Grado di cottura 9 = potenza massima

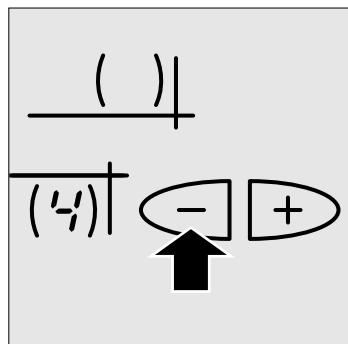
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

Regolazione

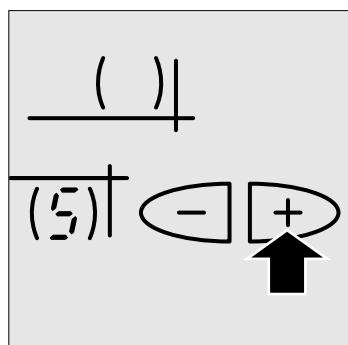
Il piano di cottura deve essere attivato.



1. Toccare il simbolo () della zona di cottura desiderata.
Sul display lampeggia uno B .



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 0.

Se è stato impostato un grado di cottura elevato, è anche possibile toccare il simbolo + finché non venga visualizzato 9. Azionare nuovamente il simbolo +; viene così visualizzato 0.

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

Tabella

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

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Fondere				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Brodo	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Zuppa	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Latte	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Latte	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Scongelare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pesce	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
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.
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. Sfiorare contemporaneamente i simboli + e -. Il sistema elettronico di cottura si attiva. Sul display lampeggiano alternatamente *R* 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	-
Scongelare 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
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.

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

Il latte si attacca.

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

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).

Utilizzare una pentola profonda.

Prima di riempire la pentola, risciacquarla con acqua fredda.

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.

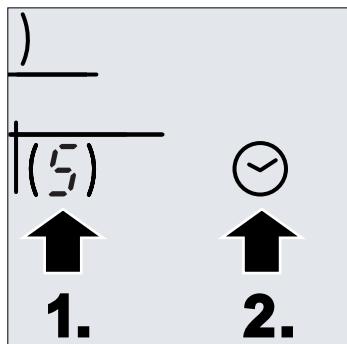
Funzione timer

Il timer è un interruttore orario che fa in modo che le quattro zone di cottura si disattivino automaticamente.

Il timer dispone inoltre di una suoneria da cucina che funziona indipendentemente dalle altre impostazioni. Può essere impostato anche quando il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione automatica di una zona di cottura

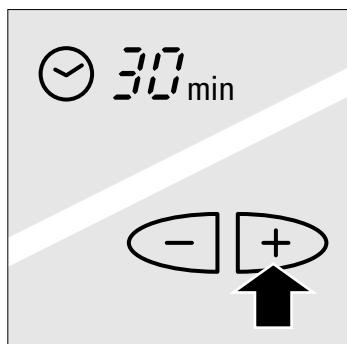
Regolazione



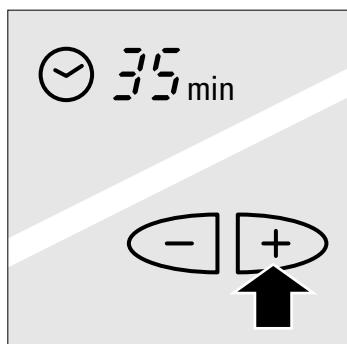
Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().
2. Toccare il simbolo ☰. Sul display del timer lampeggia ☰.



3. Toccare i simboli – oppure +.
Appare il valore raccomandato.
Con + : 30 minuti
con – : 10 minuti



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

La durata lampeggia per qualche secondo e inizia quindi a scorrere. Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, sul display viene visualizzata la durata più breve.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sul display dei gradi di cottura lampeggià uno **0**. Per un minuto risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggià **00**. Toccare una qualunque delle superfici di comando. I display si spengono e s'interrompe il segnale acustico.

Correzione della durata

Selezionare la zona di cottura con il simbolo **()**. Toccare il simbolo **⊖** e modificare il parametro della durata servendosi dei simboli – oppure +.

Cancellazione anticipata

Selezionare la zona di cottura con il simbolo **()**. Servendosi del simbolo – impostare il valore **00**. Dopo alcuni secondi il display si spegne.

Avvertenze

Se si desidera visualizzare la durata residua per una determinata zona di cottura: Selezionare la zona di cottura con il simbolo **()**. La durata viene visualizzata per 5 secondi.

E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Con la funzione Timer è attiva anche la limitazione tempo automatica.

Dopo un calo di corrente la funzione Timer non è più attiva.

La suoneria della cucina

La suoneria della cucina consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Regolazione

Non è possibile selezionare alcuna zona di cottura.

1. Toccare il simbolo **⊖**. Il display **min** lampeggia. Sul display del timer lampeggià **00**.
2. Toccare il simbolo + o il simbolo –. Appare il valore raccomandato.
Simbolo + : 10 minuti
Simbolo – : 05 minuti
3. Servendosi del simbolo + o del simbolo –, impostare il parametro di tempo.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere. Sul display viene visualizzato il parametro di tempo più basso precedentemente impostato con il timer.

Trascorso il tempo impostato

Per un minuto risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia **00** e il display **min** lampeggia. Toccare una qualunque superficie di comando. I display si spengono e s'interrompe il segnale acustico.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo **⊖** e modificare il parametro di tempo con il simbolo **+** oppure **-**.

Avvertenza

Dopo un calo di corrente la suoneria della cucina non è più attiva.

Funzione Memory

La funzione Memory consente di memorizzare e quindi di richiamare in qualunque momento i gradi di cottura e i parametri relativi ai tempi di cottura delle varie pietanze.

La funzione Memory è utile quando si necessita di vari gradi di cottura per la pietanza in questione e quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

Per la preparazione della ricetta sono necessarie le medesime condizioni previste al momento della registrazione, per esempio:
lo stesso tipo di pentola e la medesima quantità e temperatura di partenza della pietanza.

Memorizzazione dell'impostazione

Procedimento

Per ogni zona di cottura si può memorizzare una procedura Memory. Per ogni procedura Memory è possibile registrare fino a 5 impostazioni. La durata massima della registrazione è pari a 99 minuti.

Il piano di cottura deve essere attivato. Non deve essere stata selezionata alcuna zona di cottura. La zona di cottura da registrare deve essere disattivata.

1. Toccare il simbolo **R**. Sul display lampeggia **rec**.

- 2.** Servendosi del simbolo (), selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il grado di cottura. Ha inizio la registrazione. Il display **rec** si illumina e accanto al display delle zone di cottura lampeggia **R**.
- 3.** Preparare la pietanza come desiderato. Le impostazioni vengono registrate.
- 4.** Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare la zona di cottura. La procedura di cottura è stata memorizzata.

Avvertenze

Se si impostano più di 5 gradi di cottura per la pietanza in oggetto, sul display del timer lampeggia **==**, mentre sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **=** e il grado di cottura a fuoco lento. I gradi di cottura seguenti non vengono più registrati. Il display del timer si spegne quando si sfiora una qualunque delle superfici di comando. Preparare la pietanza come desiderato.

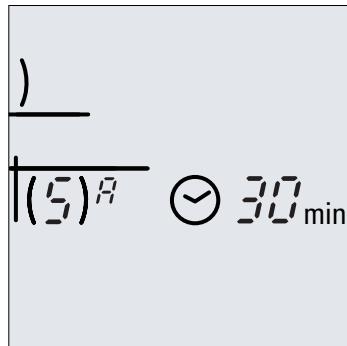
Se si registra per più di 99 minuti, sul display del timer lampeggia **99**, mentre sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **=** e il grado di cottura a fuoco lento. I gradi di cottura seguenti non vengono più registrati. I display si spengono quando si sfiora una qualunque delle superfici di comando. Preparare la pietanza come desiderato.

Se si desidera memorizzare un altro processo Memory per una zona di cottura:
effettuare nuovamente la registrazione. La registrazione precedente viene sovrascritta.

La limitazione tempo automatica è attiva anche con la funzione Memory.

Richiamo della funzione Memory

Visualizzazione della funzione Memory



Avvio della funzione Memory

Per preparare nuovamente una pietanza già registrata, richiamare semplicemente la funzione Memory.

1. Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().

2. Toccare il simbolo R per attivare Memory.

Sul display delle zone di cottura vengono visualizzate in rapida successione le impostazioni memorizzate. La zona di cottura non scalda ancora. Il display R della zona di cottura si illumina.

Ogni singola operazione effettuata viene visualizzata sul display per 3 secondi.

In seguito alla visualizzazione di tutte le operazioni, ha inizio il programma Memory. La zona di cottura si accende.

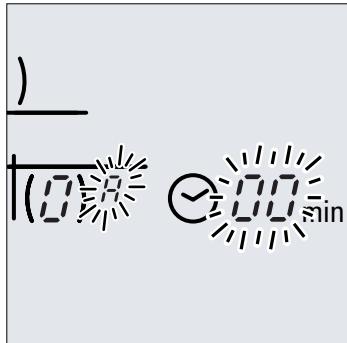
Sul display delle zone di cottura viene visualizzata l'impostazione corrente. Sul display del timer viene visualizzata la durata dell'intero processo di cottura e inizia a scorrere a ritroso.

Durante il funzionamento del programma Memory è possibile visualizzare i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente:

Selezionare la zona di cottura con il simbolo ().

Toccare il simbolo \odot . Il grado di cottura corrente e la durata vengono visualizzati. Attraverso il simbolo \odot è possibile visualizzare i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente.

Conclusione della funzione Memory



Quando il programma Memory è terminato, la zona di cottura si disattiva. Per un minuto risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia **00**. Il display **R** della zona di cottura lampeggia. Sul display delle zone di cottura lampeggia uno **0**. Toccare una qualunque delle superfici di comando. I display si spengono e s'interrompe il segnale acustico.

Conclusione anticipata della funzione Memory

Varie zone di cottura in modalità Memory

Avvertenza

Selezionare la zona di cottura con il simbolo **()**. Il display delle zone di cottura lampeggia. Azionare i simboli **-** oppure **+**. La zona di cottura si disattiva.

Se si utilizza la funzione Memory con più zone di cottura contemporaneamente, il display del timer visualizza la durata minima di un dato programma Memory.

Si desidera conoscere la durata di un altro programma Memory. Selezionare la zona di cottura con il simbolo **()**. Viene visualizzata l'impostazione corrente.

Delimitazione temporale automatica

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

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

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

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

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

Quando si aziona un campo, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questa funzione può essere disattivata.

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul grado 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Tenere premuto l'interruttore principale per almeno 5 secondi, finché non risuonerà un segnale di conferma.

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

Cura e manutenzione

Non utilizzare mai 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.

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

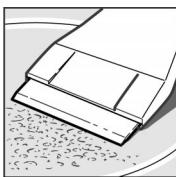
Detergenti non appropriati

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?

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

Il piano di cottura non funziona

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

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

Il piano di cottura si è disattivato

Riparazioni



Visualizzazione $E \leftarrow$ e numeri

Visualizzazione F e numeri

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. Sfiorare la corrispondente superficie di comando. Il simbolo smette di lampeggiare.

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

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

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

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Se sul display vengono visualizzati $E \leftarrow$ 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.

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

Display	Errore	Misura
<i>F2</i>	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Togliere le pentole dalle zone di cottura. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> , la temperatura del piano di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare ancora.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
<i>F8</i>	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo.	E' stata attivata la limitazione tempo automatica. Spegnere la zona di cottura. E' possibile riattivarla immediatamente.
<i>U400</i>	Il piano di cottura non è stato collegato correttamente.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili.

Avvertenze:

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

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

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

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

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

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

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

Servizio di assistenza tecnica

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

Sigla del prodotto e numero FD

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

Acrilamide negli alimenti

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

Come si forma l'acrilamide?

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

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

Quali sono gli alimenti interessati?

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

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

Come intervenire

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

Generalità:

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

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

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

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

Friggere

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

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

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

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

Arrostire nel tegame

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

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

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

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

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

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	38
Antes del montaje	38
Indicaciones de seguridad	38
Causas de los daños	40
Conocer el aparato	42
El panel de mandos	42
Las zonas de cocción	43
Indicador de calor residual	44
Interruptor principal con seguro para niños	45
Interruptor principal	45
Seguro para niños	45
Cocinar	47
Así se programa	47
Tabla	49
Sugerencias para ahorrar energía	51
Cocinar con la función electrónica de inicio de cocción rápida	52
Así se programa	52
Tablas	53
Sugerencias acerca de la función electrónica de inicio de cocción rápida	54
Función de reloj temporizador	54
Una zona de cocción se desconecta automáticamente	55
El reloj temporizador de cocina	56
Función de memoria	57
Guardar el ajuste	57
Acceder a la memoria	59

Contenido

Limitación automática del tiempo	60
Desconectar la confirmación de entrada	61
Cuidados y limpieza	61
Cuidados	61
Limpieza de la vitrocerámica	62
Limpieza del bastidor de la placa de cocción	63
¿Qué hacer en caso de avería?	63
Advertencias:	65
Embalaje y aparatos usados	66
Servicio de asistencia técnica	66
La acrilamida en los alimentos	67
¿Qué puede hacer?	67

Qué hay que tener en cuenta

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

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

Antes del montaje

Daños por el transporte

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

Conexión eléctrica

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

Indicaciones de seguridad

Aceite y grasa sobrecalentados

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

El aceite o la grasa sobre calentados se inflaman fácilmente. ¡Peligro de incendio!

No ausentarse mientras se calienta grasa o aceite. En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua.

Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato. Desconectar la zona de cocción.

Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes.

¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

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

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

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

Grietas en la vitrocerámica

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.

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 ocañonarse daños.

Sal, azúcar y arena

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

Objetos duros y puntiagudos

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

Platos que se hayan derramado

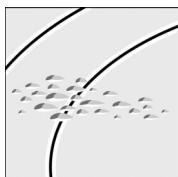
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

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

Ejemplos de posibles daños

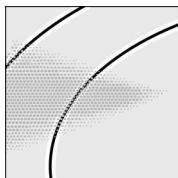
Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de la vitrocerámica.



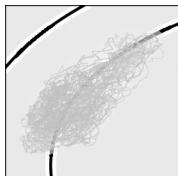
Desconchado
debido al azúcar caramelizado o a alimentos con un alto contenido de azúcar.



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



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



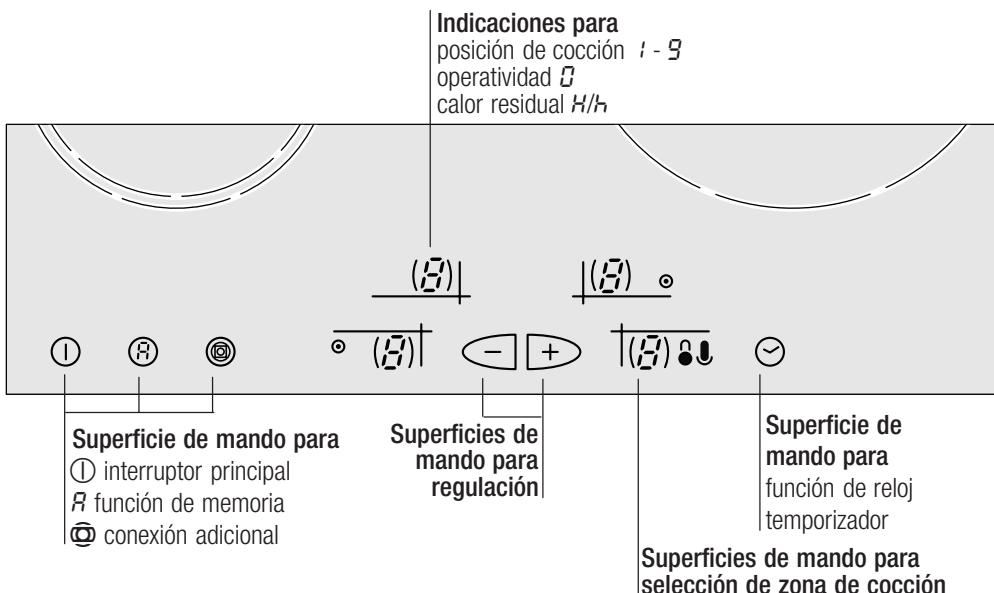
Decoración esmerilada debido al empleo de
productos de limpieza inadecuados.

Conocer el aparato

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

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

El panel de mandos



Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo ①.
La zona de cocción se enciende.

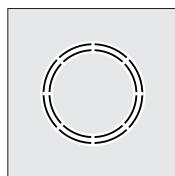
Nota

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

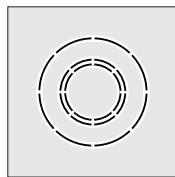
Zona de cocción de un circuito



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



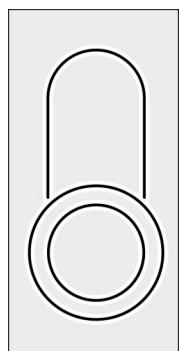
El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Conexión del circuito de calentamiento externo:
Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
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 doble, zona de cocción con zona de asado



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 () y tocar el símbolo . Se enciende la lámpara indicadora.

Conexión de la zona de asado:
Seleccionar de nuevo la zona de cocción con el símbolo () y tocar el símbolo . Se enciende la lámpara indicadora.

Desconexión del circuito de calentamiento exterior:
Seleccionar de nuevo la zona de cocción con el símbolo () y tocar el símbolo . Se apaga la lámpara indicadora.

La zona de cocción ampliable de 20 cm y la zona de asado de 14,5x35 cm no pueden estar conectadas simultáneamente. Ambas conexiones se bloquean recíprocamente.

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

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

Conección

Tocar el símbolo ① hasta que se iluminen las indicaciones ④ de las zonas de cocción.

Desconexión

Tocar el símbolo ① hasta que se apaguen las indicaciones ④ 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

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.

Activar el seguro para niños

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. Tocar el interruptor principal durante 5 segundos como mínimo, transcurrido este tiempo suena una señal acústica.
El seguro para niños está activado.

Manejo de la placa de cocción

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal ① 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 ① 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 ① 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 -

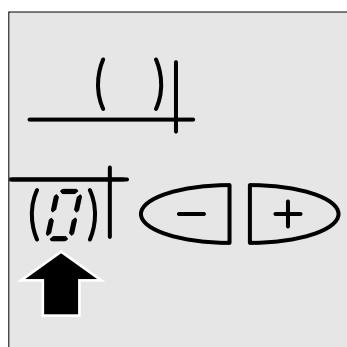
Con los símbolos + y - se puede ajustar la posición de cocción deseada.

Posición 1 = potencia mínima

Posición 9 = potencia máxima

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

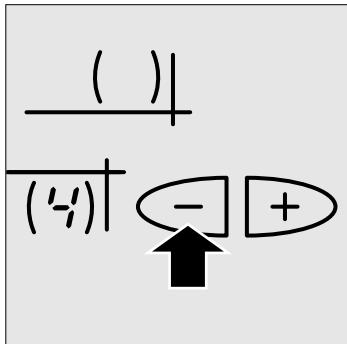
Así se programa



La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo () de la zona de cocción deseada.

En la indicación visual parpadea



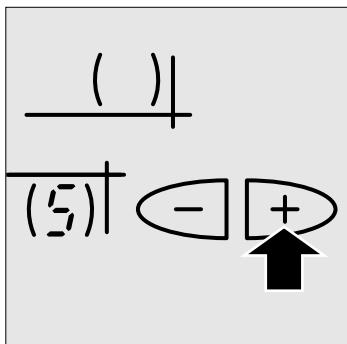
2. En los siguientes 5 segundos, tocar el símbolo +

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 D .

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

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	fréír 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.

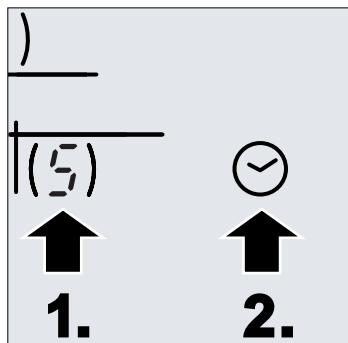
Función de reloj temporizador

El reloj temporizador es un reloj comutador. Con él es posible desconectar automáticamente las cuatro zonas de cocción.

El reloj también puede tener un reloj temporizador de cocina. Es totalmente independiente de los demás ajustes. También puede programarse cuando la placa de cocción está bloqueada.

Una zona de cocción se desconecta automáticamente

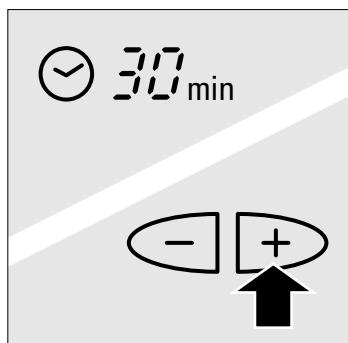
Así se programa



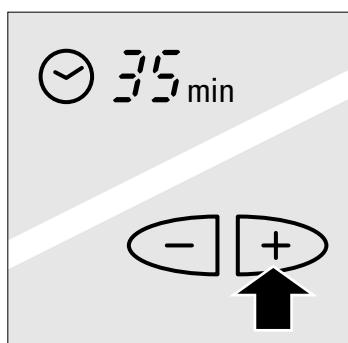
Se introduce la duración para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrida la duración.

La zona de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
2. Tocar el símbolo ☰. En la indicación de reloj temporizador parpadea ☰.



3. Tocar el símbolo – o el símbolo +.
Aparece un valor recomendado.
En + : 30 minutos
en – : 10 minutos



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

La duración parpadea durante unos segundos y empieza a transcurrir. Si se ha programado una duración para varias zonas de cocción, en la indicación visual transcurre de manera visible la duración más corta.

Una vez transcurrido el tiempo

Corrección de la duración del ciclo de cocción

Borrar antes de hora

Indicaciones

Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se desconecta. En la indicación de la posición de cocción parpadea un . Durante un minuto suena una señal. En la indicación de reloj temporizador parpadea . Al tocar cualquier superficie de mando, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo . Tocar el símbolo y modificar la duración con el símbolo o con el símbolo .

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo . Poner a con el símbolo . Tras unos segundos se apaga la indicación.

Cuando se desee consultar la duración restante de una zona de cocción: Seleccionar la zona de cocción con el símbolo . La duración se visualiza durante 5 segundos.

Se puede ajustar una duración de hasta 99 minutos.

La limitación automática de tiempo está también activada en la función del reloj temporizador.

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj temporizador se desactiva.

El reloj temporizador de cocina

Así se programa

Con el reloj temporizador de cocina se puede programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es totalmente independiente de los demás ajustes.

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

1. Tocar el símbolo ; la indicación **min** parpadea. En la indicación del reloj temporizador parpadea .
2. Tocar el símbolo o el símbolo . Aparece un valor recomendado.
Símbolo : 10 minutos
Símbolo : 05 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo o el símbolo .

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo. El tiempo más breve ajustado con el temporizador transcurre de manera visible.

Una vez transcurrido el tiempo

Durante un minuto suena una señal acústica. En la indicación del reloj temporizador parpadea **00** y la indicación **min** parpadea. Tocar cualquier superficie de mando. Las indicaciones se apagan y la señal acústica de aviso finaliza.

Corregir el tiempo

Tocar el símbolo **⊖** y modificar el tiempo con el símbolo **+** o el símbolo **-**.

Nota

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj temporizador de cocina se desactiva.

Función de memoria

La función de memoria permite almacenar las posiciones de cocción y los tiempos para preparar un plato y acceder a ellos siempre que lo deseé.

La función de memoria resulta apropiada cuando se necesitan diferentes posiciones de cocción para preparar un plato y se prepara un plato con mucha frecuencia.

Para preparar el plato se necesitan siempre las mismas condiciones que las memorizadas, p. ej.: la misma olla, la misma cantidad y la misma temperatura de salida del plato.

Guardar el ajuste

Es posible guardar un procedimiento de memoria por cada zona de cocción. Para cada procedimiento de memoria se pueden registrar hasta 5 ajustes. El tiempo máximo de registro es de 99 minutos.

Proceder de la siguiente forma

La placa de cocción debe estar conectada. No debe estar seleccionada ninguna zona de cocción. La zona de cocción en la que desea realizar el registro debe estar desconectada.

1. Tocar el símbolo **R**. En la indicación visual parpadea **rec**.

- 2.** Seleccionar la zona de cocción deseada con el símbolo () y ajustar la posición de cocción. Se inicia el registro. Se ilumina la indicación **rec** y junto a la indicación de las zonas de cocción parpadea **R**.
- 3.** Preparar a continuación el plato en la forma deseada. Los ajustes quedarán registrados.
- 4.** Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda almacenado.

Indicaciones

Si para preparar un plato ajusta más de 5 posiciones de cocción, en la indicación del reloj temporizador parpadea **==** y en la indicación de las zonas de cocción **=** alternativamente con el nivel de potencia. Las siguientes posiciones de cocción no quedarán registradas. La indicación del reloj temporizador se apaga al tocar cualquier superficie de mando. Se puede proseguir con la cocción del plato como se desee.

Si realiza un registro de más de 99 minutos, en la indicación del reloj temporizador parpadea **99** y en la indicación de las zonas de cocción **=** alternativamente con el nivel de potencia. Las siguientes posiciones de cocción no quedarán registradas. Las indicaciones se apagan al tocar cualquier superficie de mando. Se puede proseguir con la cocción del plato como se desee.

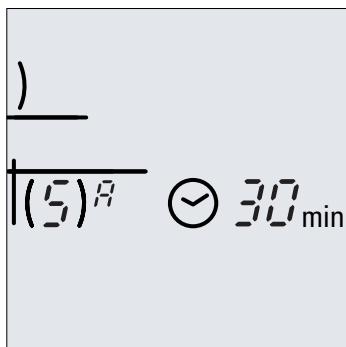
Para almacenar otro proceso de memoria en una zona de cocción:

Guardar un nuevo programa de memoria. Al registrar el nuevo programa, se sobreescribe el programa de memoria anterior.

La limitación automática de tiempo se activa también durante la función de memoria.

Acceder a la memoria

Mostrar memoria



Cuando se desee cocinar de nuevo un plato que ya está almacenado, acceder al programa de memoria.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ().
2. Tocar el símbolo \odot para activar el programa de memoria.

En el indicador de la zona de cocción aparecen, en avance rápido, los ajustes almacenados.

La zona de cocción aún no calienta. La indicación R de la zona de cocción se ilumina.

Cada uno de los pasos aparece en el indicador durante 3 segundos.

Iniciar el programa de memoria

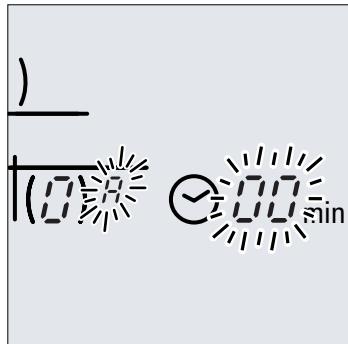
Una vez se han mostrado todos los pasos, se inicia el programa de memoria. La zona de cocción se calienta.

En la indicación de la zona de cocción se muestra el ajuste actual. En la indicación del reloj temporizador se muestra la duración total del procedimiento de cocción y se inicia la cuenta atrás.

En el transcurso del programa de memoria, se pueden consultar las posiciones de cocción restantes y su duración respectiva:

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo (). Al tocar el símbolo \odot se visualizan la posición de cocción y la duración actuales. Ahora puede consultar con el símbolo \odot todas las posiciones de cocción restantes y sus respectivas duraciones.

Fin del programa de memoria



Una vez finalizado el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Durante un minuto suena una señal. En la indicación de reloj temporizador parpadea **00**. La indicación **R** de la zona de cocción parpadea. En la indicación de las zonas de cocción se enciende **G**. Al tocar cualquier superficie de mando, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Finalizar programa de memoria con antelación

Más de una zona de cocción en modo de memoria

Nota

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo (). La indicación de la zona de cocción parpadea. Tocar el símbolo – o +. La zona de cocción se desconecta.

Si se utiliza la función de memoria en varias zonas de cocción simultáneamente, en la indicación del reloj temporizador se visualiza la duración más breve de un programa de la memoria.

Si se desea consultar la duración del ciclo cocción de otro programa de la memoria. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo (). Se muestra el ajuste actual.

Limitación automática del tiempo

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

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

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

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

Desconectar la confirmación de entrada

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

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

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

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

Cuidados y limpieza

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

Cuidados

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

Limpieza de la vitrocerámica

Productos de limpieza

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

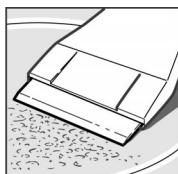
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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

Productos de limpieza inadecuados

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

Rasqueta de vidrio



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

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio.

Limpiar la superficie de vitrocerámica únicamente con la cuchilla.

El soporte podría rayar la vitrocerámica.



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

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.

Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.

Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

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 el 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* y suena una señal

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

La placa de cocción se ha desconectado

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

Reparaciones

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



Indicación *E* - y números

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

Indicación *F* y números

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

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

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F2</i>	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado.	Sacar las ollas de las zonas de cocción. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> , significa que la placa de cocción aún está demasiado caliente. Apagar las zonas de cocción y dejarlas enfriar.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , llamar al servicio de asistencia.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo ininterrumpidamente.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Apagar la zona de cocción. Se puede volver a conectar inmediatamente.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Separar de la red el aparato por los fusibles de la casa o por el interruptor de protección en la caja de fusibles.

Advertencias:

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

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

El calentamiento de cada zona de cocción por separado puede diferenciarse mediante una iluminación clara. Según el ángulo visual, brilla sobre pasando 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

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.

Nº de producto y nº de fabricación

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	71
Πριν τον εντοιχισμό	71
Υποδειξίες ασφαλείας	71
Αιτίες για τις ζημιές	73
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	74
Το πεδίο χειρισμού	75
Οι εστίες μαγειρέματος	76
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	77
Κεντρικός διακόπτης με ασφάλεια παιδιών	77
Κεντρικός διακόπτης	77
Ασφάλεια παιδιών	78
Μαγείρεμα	79
Έτσι ρυθμίζετε	79
Πίνακας	81
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	83
Μαγείρεμα με τον ηλεκτρονικό βρασμό	84
Έτσι ρυθμίζετε	84
Πίνακες	85
Συμβουλές σχετικά με τον ηλεκτρονικό βρασμό	86
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	86
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιείται αυτόμata	87
Το ρολόι συναγερμού κουζίνας	88
Λειτουργία Memory (μνήμη)	89
Αποθήκευση ρύθμισης	89
Ανάκληση Memory	91
Αυτόματος χρονικός περιορισμός	92
Απενεργοποίηση της επιβεβαίωσης καταχώρησης	93

Πίνακας περιεχομένων

Φροντίδα και καθαρισμός	93
Φροντίδα	93
Καθαρισμός του κεραμικού υλικού	94
Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος ..	95
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	95
Υποδειξίες:	97
Συσκευασία και παλιά συσκευή	98
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	98
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	99
Τι μπορείτε να κάνετε	99

Τι πρέπει να προσέχετε

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

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

Πριν τον εντοιχισμό Ζημιές μεταφοράς

Ηλεκτρική σύνδεση

Υποδείξεις ασφαλείας

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Καυτές εστίες μαγειρέματος

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

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

Μη ζεσταίνετε το λίπος ή το λάδι ποτέ χωρίς επιτήρηση.

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

Αφήστε το σκεύος να κρυώνει πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Μην ακουμπήσετε τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

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

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

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

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

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

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

Κατεβάστε την ασφάλεια της συσκευής στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Όταν η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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.

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Υγροί πάτοι κατσαρολών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Ραγίσματα στο κεραμικό υλικό

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, η ένδειξη δε λειτουργεί

Η βάση εστιών απενεργοποιείται

Ακατάλληλες επισκευές

Αιτίες για τις ζημιές

Πάτοι κατσαρολών και τηγανιών

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

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

Προσέξτε στα ειδικά μαγειρικά σκεύη τα στοιχεία του κατασκευαστή.

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

Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

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

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

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

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

Καυτά τηγάνια και κατσαρόλες

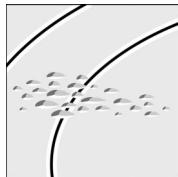
Αλάτι, ζάχαρη και άμμος

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Υπερχειλισμένα φαγητά

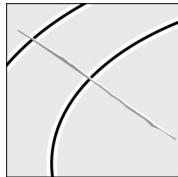
Μεμβράνες και συνθετικά υλικά

Παραδείγματα για πιθανές ζημιές

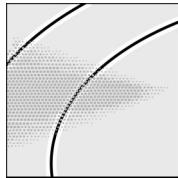


Οι ακόλουθες ζημιές δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία ούτε τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού.

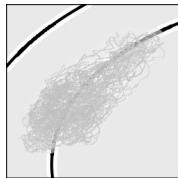
Αφαιρέση φυσαλίδων που οφείλονται σε λιωμένη ζάχαρη ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.



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.

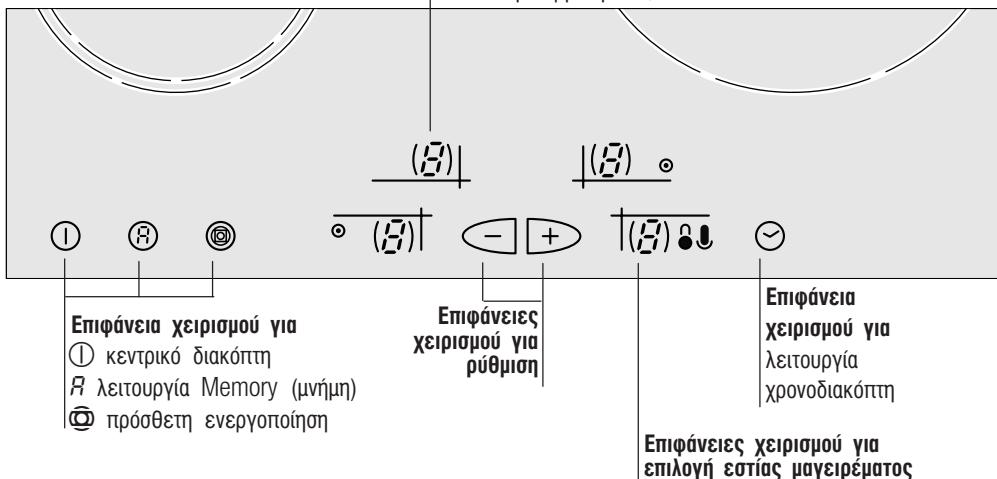
Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

Σε αυτό το κεφάλαιο σας περιγράφουμε το πεδίο χειρισμού, τις εστίες μαγειρέματος και τις ενδείξεις.

Το πεδίο χειρισμού

Ενδείξεις για
βαθμίδα μαγειρέματος $i - g$
ετοιμότητα λειτουργίας G
υπόλοιπη θερμότητα H/h



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Παράδειγμα: Ακουμπήστε το σύμβολο $\textcircled{1}$. Η βάση εστιών ενεργοποιείται.

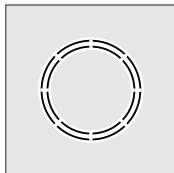
Υπόδειξη

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

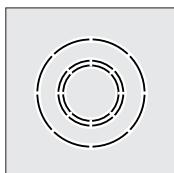
Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε καθαρές και στεγνές. Η υγρασία και η ρύπανση επηρεάζουν τη λειτουργία.

Οι εστίες μαγειρέματος

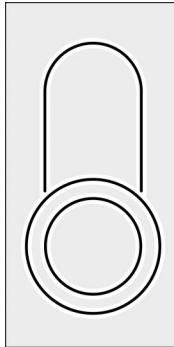
Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης



Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης



Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης, εστία μαγειρέματος με οβάλ εστία



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

Επιλέξτε τη σωστή εστία μαγειρέματος.

Το μέγεθος της κατσαρόλας θα πρέπει να ταιριάζει στο μέγεθος των εστιών μαγειρέματος.

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

Πρόσθετη ενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος θέρμανσης:

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 οβήνει.

Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορεί να αλλαχτεί το μέγεθος. Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

Πρόσθετη ενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος θέρμανσης:

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο . Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Πρόσθετη ενεργοποίηση της οβάλ εστίας:

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε ξανά το σύμβολο . Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

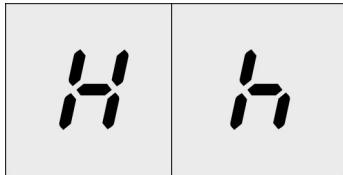
Απενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος θέρμανσης:

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε ξανά το σύμβολο . Η ενδεικτική λυχνία οβήνει.

Η εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης των 20 cm και η οβάλ εστία των 14,5x35 cm δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα. Οι δύο ενεργοποιήσεις των εστιών είναι μεταξύ τους κλειδωμένες.

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.



Προσοχή!

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

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

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

Απενεργοποίηση

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

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

Ακουμπήστε το σύμβολο **①**, μέχρι να σιθήσουν οι ενδείξεις **h** 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 το λιγότερο για 5 δευτερόλεπτα, μετά από αυτόν το χρόνο ηχεί ένα σήμα.

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 → είναι αναμμένη. Μόλις οβήσει η ένδειξη ενεργοποιείται η βάση εστιών.

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

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

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 οβήνουν. Η ένδειξη → ανάβει για 10 δευτερόλεπτα και μετά οβήνει. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Ακύρωση του κλειδώματος μιας μόνο φοράς

Προσοχή!

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

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.

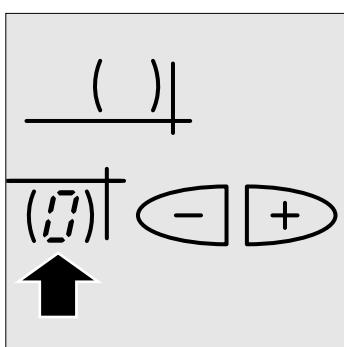
Επιφάνεια χειρισμού + και -

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

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

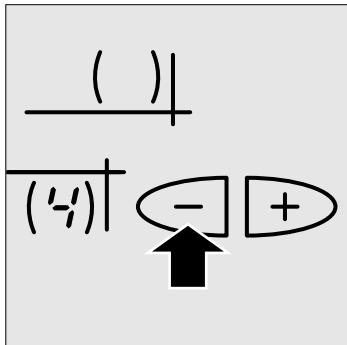
Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκίδα.

Έτσι ρυθμίζετε

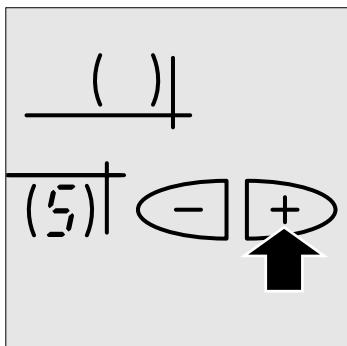


Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

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



- 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.** Άλλαγή 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 **Δ**.

Εάν έχετε ρυθμίσει μια υψηλή βαθμίδα μαγειρέματος, μπορείτε να ακουμπήσετε επίσης το σύμβολο +, μέχρι να εμφανιστεί το **Θ**. Πατήστε ελαφρά ακόμα μια φορά πάνω στο σύμβολο +, εμφανίζεται το **Δ**.

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 ζελατίνα	100 γρ. 1 φακ.	- -	1-2 1-2
Ζέσταμα			
λαχανικά κονσέρβας ζωμός πηχτή σούπα γάλα	400 γρ.-800 γρ. 500 ml-1 λίτρο 500 ml-1 λίτρο 200 ml-400 ml	2-4 λεπτά 3-4 λεπτά 2-4 λεπτά 2-4 λεπτά	1-2 7-8 2-3 1-2
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού			
τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές) γάλα	400 γρ.-800 γρ. 500 ml-1 λίτρο	2-3 λεπτά 3-4 λεπτά	1-2 1-2
Ξεπάγωμα και ζέσταμα			
σπανάκι κατεψυγμένο γκουύλας κατεψυγμένο	300 γρ.-600 γρ. 500 γρ.-1 κιλό	4-5 λεπτά 4-5 λεπτά	2-3 2-3
Σιγανό μαγείρεμα			
γιουβαρλάκια, κεφτεδάκια (1-2 λίτρα νερό) ψάρι	4-8 κομμάτια 300 γρ.-600 γρ.	8-12 λεπτά 5-8 λεπτά	4-5* 4-5*

Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος	
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
βραστές πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ.-1,5 κιλά	5-7 λεπτά	4-5	25-30 λεπτά
βραστές 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	πηγανίζονται 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	πηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
άλλα προϊόντα	400 γρ. ανά γέμιση	10-15 λεπτά	4-5	πηγανίζονται 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.

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

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

Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας οβήστε 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.

Χρήση καπακιού

Μαγείρεμα με λίγο νερό

Χαμηλότερη ρύθμιση

Εκμετάλλευση της υπόλοιπης θερμότητας

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 **R** 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
Ζεσταμα			
λαχανικά κονσέρβας	400 γρ.-800 γρ.	A 1-2	5-10
ζωμός	500 ml-1 λίτρο	A 7-8	4-7
πηχτή σούπα	500 ml-1 λίτρο	A 2-3	3-6
γάλα	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Ζεσταμα 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
Τηγανίσμα			
φετάκια ψαριού πανέ κρέπες (χυλοπίτες)	10 κομμάτια	A 6-7	8-12
σνίτσελ, πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12

Συμβουλές σχετικά με τον ηλεκτρονικό βρασμό

Το φαγητό δεν κοχλάζει με τον ηλεκτρονικό βρασμό.

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

Το γάλα καιγεται στον πάτο της κατσαρόλας.

Κατά το τηγάνισμα το φαγητό κολλά στο τηγάνι.

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.

Χρησιμοποιείτε μια ψηλή κατσαρόλα.

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

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 τριμένες πατάτες ξεκολλάνε σχεδόν πάντοτε μετά από λίγο χρόνο.

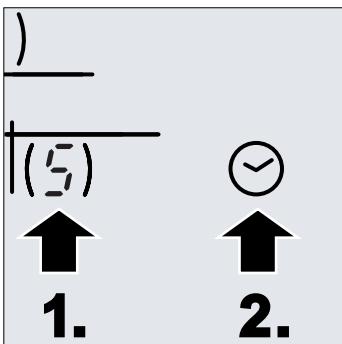
Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης είναι ένας ωρολογιακός μηχανισμός. Με το χρονοδιακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε, να απενεργοποιηθούν αυτόματα και οι τέσσερις εστίες μαγειρέματος.

Ο χρονοδιακόπτης έχει πρόσθετα ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις. Μπορεί να ρυθμιστεί επίσης και όταν η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιείται αυτόματα

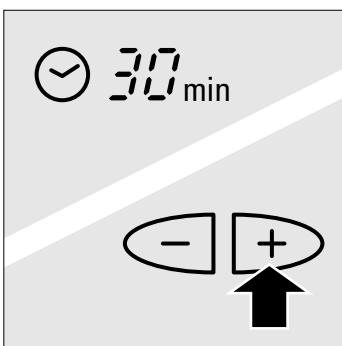
Έτσι ρυθμίζετε



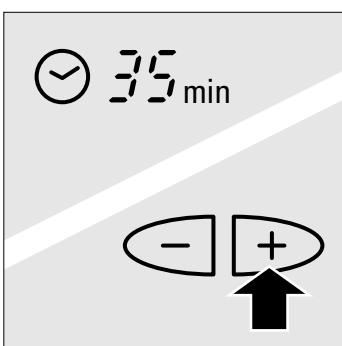
Δώστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο ☰. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει ☰.



3. Ακουμπήστε το σύμβολο - ή το σύμβολο +. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.
Στο + : 30 λεπτά
Στο - : 10 λεπτά



4. Ακουμπήστε το σύμβολο - ή το σύμβολο +, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή χρονική διάρκεια στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

Η χρονική διάρκεια αναβοσβήνει μερικά δευτερόλεπτα και αρχίζει μετά να τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, στην ένδειξη τρέχει φανερά η μικρότερη χρονική διάρκεια.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Διόρθωση χρονικής διάρκειας

Πρώτο σβήσιμο

Υποδείξεις

Το ρολόι συναγερμού κουζίνας

Έτοι ρυθμίζετε

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη της βαθμίδας μαγειρέματος αναβοσβήνει ένα 0. Ένα σήμα ηχεί για ένα λεπτό. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει 00. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχιτικό σήμα σταματά.

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ⊖ και αλλάξτε με το σύμβολο – ή το σύμβολο + τη χρονική διάρκεια.

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Με το σύμβολο – ρυθμίστε στο 00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

Εάν θέλετε να εξακριβώσετε την υπόλοιπη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Η χρονική διάρκεια εμφανίζεται για 5 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

Ο αυτόματος περιορισμός χρόνου είναι επίσης ενεργοποιημένος και στη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος δεν είναι ενεργοποιημένη πλέον η λειτουργία του χρονοδιακόπτη.

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα από όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

Δεν επιτρέπεται να είναι επιλεγμένη καμία εστία μαγειρέματος.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο ⊖, η ένδειξη min αναβοσβήνει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει 00.

2. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.
Σύμβολο + : 10 λεπτά
Σύμβολο - : 05 λεπτά

3. Με το σύμβολο + ή το σύμβολο – ρυθμίστε το χρόνο.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει. Ο μικρότερος χρόνος που ρυθμίστηκε με το χρονοδιακόπτη τρέχει φανερά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Διόρθωση χρόνου

Υπόδειξη

Για ένα λεπτό ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **rec** και η ένδειξη **min** αναβοσβήνει. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Ακουμπήστε το σύμβολο **⊖** και αλλάξτε με το σύμβολο **+** ή το σύμβολο **-** το χρόνο.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος δε βρίσκεται πλέον σε λειτουργία το ρολόι συναγερμού της κουζίνας.

Λειτουργία Memory (μνήμη)

Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε και να καλέσετε οποτεδήποτε τις βαθμίδες και τους χρόνους μαγειρέματος για ένα φαγητό.

Η λειτουργία Memory (μνήμη) είναι ιδιαίτερα χρήσιμη, όταν για ένα φαγητό χρειάζεστε περισσότερες διαφορετικές βαθμίδες μαγειρέματος και όταν μαγειρεύετε κάποιο φαγητό πολύ συχνά.

Για την προετοιμασία του φαγητού χρειάζεστε πάντοτε τις ίδιες προϋποθέσεις, όπως και στην αποθήκευση,
π.χ.:

Την ίδια κατσαρόλα και την ίδια ποσότητα και αρχική θερμοκρασία του φαγητού.

Αποθήκευση ρύθμισης

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

Μπορείτε να αποθηκεύσετε μια διαδικασία Memory για κάθε εστία μαγειρέματος. Για κάθε διαδικασία Memory μπορείτε να καταχωρίσετε μέχρι και 5 ρυθμίσεις. Η μέγιστη χρονική διάρκεια της καταχώρησης είναι 99 λεπτά.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη. Δεν επιτρέπεται να είναι επιλεγμένη καμία εστία μαγειρέματος. Η εστία μαγειρέματος για την οποία θέλετε να γίνει καταχώρηση, πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο **R**. Στην ένδειξη αναβοσβήνει **rec**.

- 2.** Επιλέξτε με το σύμβολο () την επιθυμητή εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Η καταχώρηση αρχίζει. Η ένδειξη **rec** ανάβει και δίπλα από την ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει **R**.
- 3.** Ετοιμάστε τώρα το φαγητό, όπως επιθυμείτε. Οι ρυθμίσεις καταχωρούνται.
- 4.** Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Η διαδικασία μαγειρέματος έχει αποθηκευτεί.

Υποδείξεις

Εάν ρυθμίσετε για το φαγητό σας πάνω από 5 βαθμίδες μαγειρέματος, αναβοσβήνει στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη **≡≡** και στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος **≡** εναλλάξ με τη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Οι ακόλουθες βαθμίδες μαγειρέματος δεν καταχωρούνται πλέον. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει, όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Μπορείτε να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα του φαγητού σας, όπως επιθυμείτε.

Εάν καταχωρίσετε πάνω από 99 λεπτά, αναβοσβήνει στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη **99** και στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος **≡** εναλλάξ με τη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Οι ακόλουθες βαθμίδες μαγειρέματος δεν καταχωρούνται πλέον. Οι ενδείξεις σβήνουν, όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Μπορείτε να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα του φαγητού σας, όπως επιθυμείτε.

Όταν σε μια εστία μαγειρέματος θέλετε να αποθηκεύσετε μια άλλη διαδικασία **Memory**: Καταχωρίστε από την αρχή. Η παλιά αποθήκευση επιγράφεται.

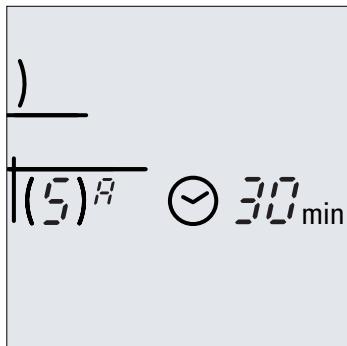
Ο αυτόματος περιορισμός χρόνου είναι επίσης ενεργοποιημένος και στη λειτουργία **Memory** (μνήμη).

Ανάκληση Memory

Όταν θέλετε να μαγειρέψετε ξανά ένα καταχωρημένο φαγητό, καλέστε το Memory.

1. Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο R για να ενεργοποιήσετε το Memory.

Ένδειξη Memory



Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος εμφανίζονται γρήγορα οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις. Η εστία μαγειρέματος δε θερμαίνει ακόμα. Η ένδειξη R της εστίας μαγειρέματος ανάβει. Κάθε ξεχωριστό βήμα εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

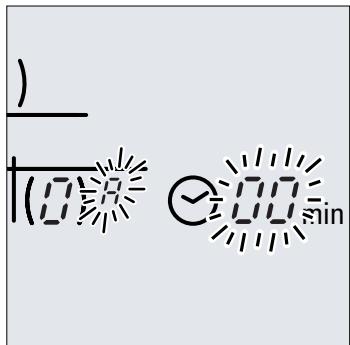
Εκκίνηση Memory

Αφότου εμφανιστούν όλα τα βήματα, ξεκινά το πρόγραμμα Memory. Η εστία μαγειρέματος θερμαίνεται.

Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος εμφανίζεται η τρέχουσα ρύθμιση. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η χρονική διάρκεια της συνολικής διαδικασίας μαγειρέματος, η οποία τρέχει αντίστροφα.

Μπορείτε κατά τη διάρκεια που τρέχει το πρόγραμμα Memory να εξακριβώσετε τις υπόλοιπες βαθμίδες μαγειρέματος και την εκάστοτε χρονική διάρκεια: Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ⊖, η τρέχουσα βαθμίδα μαγειρέματος και η χρονική διάρκεια εμφανίζονται. Με το σύμβολο ⊖ μπορείτε τώρα να εξακριβώσετε όλες τις υπόλοιπες βαθμίδες μαγειρέματος και την εκάστοτε χρονική διάρκεια.

Λήξη Memory



Πρόωρος τερματισμός Memory

Περισσότερες εστίες μαγειρέματος σε λειτουργία Memory

Υπόδειξη

Όταν το πρόγραμμα Memory λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Για ένα λεπτό ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **B**. Η ένδειξη **A** της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει. Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει **B**. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σιθήνουν και το ηχιτικό σήμα σταματά.

Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Η ένδειξη της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει. Ακουμπήστε το σύμβολο – ή το σύμβολο +. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιήστε σε περισσότερες εστίες μαγειρέματος συγχρόνως τη λειτουργία Memory (μνήμη), εμφανίζεται στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη η μικρότερη χρονική διάρκεια ενός προγράμματος Memory.

Θέλετε να εξακριβώσετε τη χρονική διάρκεια ενός άλλου

προγράμματος Memory. Επιλέξτε με το σύμβολο () την εστία μαγειρέματος. Η τρέχουσα ρύθμιση εμφανίζεται.

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 +, σιθήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

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

Απενεργοποίηση της επιβεβαίωσης καταχώρησης

Η επαφή ενός πεδίου επιβεβαιώνεται μ' ένα σύντομο ήχο. Αυτόν τον ήχο μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε.

Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

1. Θέστε και τις 4 εστίες μαγειρέματος στη βαθμίδα μαγειρέματος 3.
2. Απενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος, τη μια μετά την άλλη, από δεξιά προς τα αριστερά.
3. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη το λιγότερο για 5 δευτερόλεπτα, μετά από αυτόν το χρόνο ηχεί ένα σύμα επιβεβαίωσης.

Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε ξανά την επιβεβαίωση καταχώρησης. Ενεργήστε με τον ίδιο ακριβώς τρόπο, όπως και για την απενεργοποίηση.

Φροντίδα και καθαρισμός

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

Φροντίδα

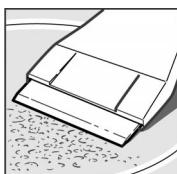
Φροντίζετε τη βάση εστιών μ' ένα υλικό προστασίας και φροντίδας για κεραμικά υλικά. Αυτό καλύπτει την επιφάνεια μαγειρέματος με μια γυαλιστερή, αντιρρυπαντική λεπτή μεμβράνη. Η βάση εστιών παραμένει για μεγάλο χρόνο όμορφη. Ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Καθαρισμός του κεραμικού υλικού

Υλικά καθαρισμού

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Ξύστρα γυαλιού



Καθαρισμός της κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

Μεταλλικές αποχρώσεις

Πεδία χειρισμού

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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού.

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



Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού! Ασφαλίζετε τη λεπίδα μετά τον καθαρισμό.

Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.

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

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

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

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

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 τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη. Το πλαισίο του πεδίου μαγειρέματος μπορεί να υποστεί ζημιά.

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

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Η βάση εστιών δε λειτουργεί

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

Σε όλες τις ενδείξεις της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει Ε και ένα σήμα ηχεί

Η βάση εστιών απενεργοποιήθηκε

Επισκευές

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι 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. Ελέγχτε, 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.



Ένδειξη Ε - και αριθμοί

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.

Ένδειξη *F* και αριθμοί

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
<i>F2</i>	Η συσκευή είναι πολύ ζεστή και έχει απενεργοποιηθεί.	Απομακρύνετε τις κατσαρόλες από τις εστίες. <i>F2</i> σβήνει, όταν η ένδειξη επιβεβαιωθεί, ακουμπώντας μια επιφάνεια χειρισμού, και η εστία μαγειρέματος κρυώσει αρκετά. Περιμένετε μερικά λεπτά, ώστου να κρυώσουν λίγο οι εστίες. Εάν μετά την ενεργοποίηση εμφανίζεται ξανά το <i>F2</i> , η βάση των εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή. Κλείστε την εστία μαγειρέματος και αφήστε την ακόμα να κρυώσει.
<i>F4</i>	Η συσκευή είναι πολύ ζεστή και έχει απενεργοποιηθεί.	Ελέγχετε, εάν βρίσκεται μια ζεστή κατσαρόλα πάνω στο πεδίο χειρισμού. Απομακρύνετε την κατσαρόλα από το πεδίο χειρισμού. Περιμένετε μερικά λεπτά, μέχρι να κρυώσει λίγο το πεδίο χειρισμού. Εάν μετά την ενεργοποίηση εμφανίζεται ξανά το <i>F4</i> , καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
<i>F8</i>	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.
<i>Μ400</i>	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 σημανθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

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

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

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

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδη;

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

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

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

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

Ποια τρόφιμα αφορά;

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:

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".

Γενικά:

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

Όσο πιο μεγάλο και πιο παχύ είναι το φαγητό του φήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδη 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 ριδοψηθεί 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>.