

it	Istruzioni per l'uso	3-33
es	Instrucciones para el uso	34-63
el	Οδηγίες χρήσεως	64-93

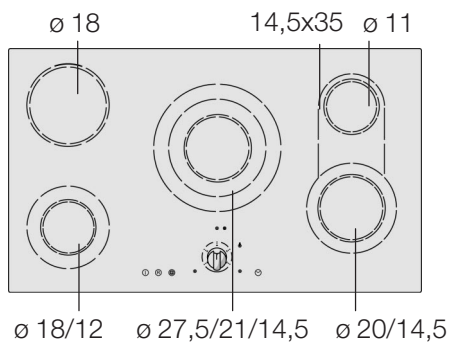
Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσεως



T 1593..

9000199158

T 1593..



$\varnothing = \text{cm}$

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	5
Prima del montaggio	5
Norme di sicurezza	5
Cause dei danni	7
Conoscere l'apparecchio	9
Pannello comandi	9
Zone di cottura	10
Indicatore del calore residuo	12
Twist Pad con pulsante Twist rimovibile	12
Twist Pad	12
Pulsante Twist	13
Interruttore generale con sicurezza bambino ..	14
Interruttore generale	14
Sicurezza bambino	14
Cucinare	16
Regolazione	16
Tabella	17
Consigli per risparmiare energia	18
Funzione timer	19
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	19
La suoneria della cucina	21

Indice

Funzione Memory	21
Memorizzazione dell'impostazione	22
Richiamo della funzione Memory	23
Limitazione tempo automatica	25
Disattivazione della conferma di immissione dati	25
Cura e manutenzione	26
Manutenzione	26
Pulizia delle superfici in vetroceramica	26
Pulizia della cornice del piano di cottura	27
Pulsante Twist	27
Cosa fare in caso di guasto?	28
Avvertenze:	29
Imballaggio e apparecchio dismesso	30
Servizio di assistenza tecnica	31
Acrilamide negli alimenti	31
Come intervenire	32

Aspetti a cui prestare attenzione

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

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

Olio e grasso bollenti

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

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

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

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

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

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.

Disattivare la zona di cottura.

Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

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

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

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

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

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

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

Crepe nel materiale in vetroceramica

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

La zona di cottura si surriscalda, il display non funziona

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

Il piano di cottura si disattiva

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

Riparazioni non conformi

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

Rischio di scosse elettriche!

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

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

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

Evitare di far riscaldare pentole vuote, in particolare quando si tratta di pentole smaltate o in alluminio. Il fondo delle pentole e la vetroceramica possono subire danni.

Per le stoviglie speciali è necessario rispettare le indicazioni fornite dal costruttore.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul display o sulla cornice. Questo potrebbe causare danni.

Pulsante Twist

Non riporre il pulsante Twist sulle zone di cottura. Potrebbe venire danneggiato.

Il pulsante Twist è magnetico. Le parti metalliche che aderiscono alla base possono graffiare la superficie in vetroceramica. Pulire sempre con cura il pulsante Twist.

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 al di sopra del 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.

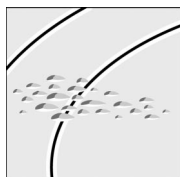
Pellicole e materiali plastici

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

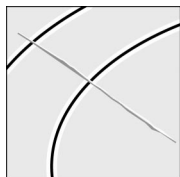
Le pellicole di protezione della cucina non sono adatte al piano di cottura.

Esempi di possibili danni

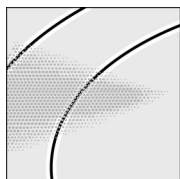
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



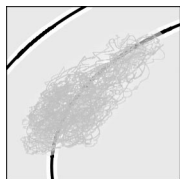
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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



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



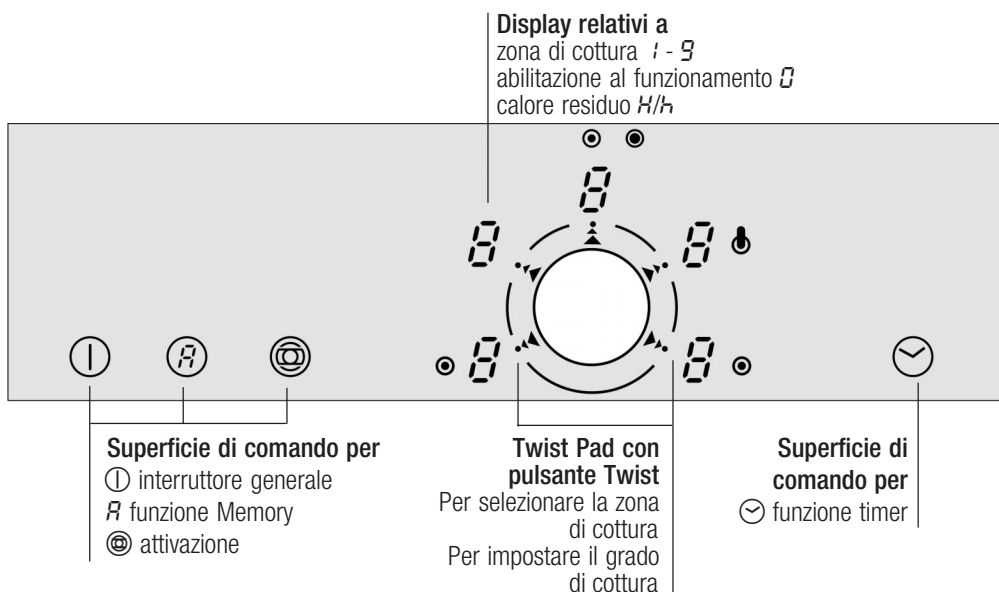
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

Conoscere l'apparecchio

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

Premendo su un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Esempio: toccare il simbolo ①.

Il piano di cottura viene attivato.

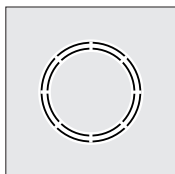
Avvertenza

Se si selezionano più campi in 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

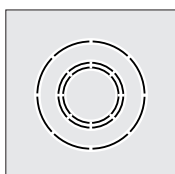
Zona di cottura a circuito singolo



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

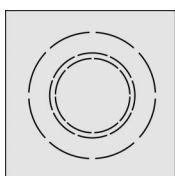


Per queste zone di cottura è possibile modificare le dimensioni. La zona di cottura deve essere attivata.

Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo ☉. La lampada spia si illumina.

Disattivazione: Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo ☉. La lampada spia si spegne.

Zona di cottura a triplice circuito



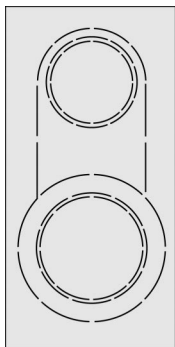
Per questa zona di cottura è possibile attivare il circuito di riscaldamento medio e quello grande. La zona di cottura deve essere attivata.

Attivazione del circuito di riscaldamento medio: Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo ☉. La lampada spia si illumina.

Attivazione del circuito di riscaldamento grande: Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. Toccare nuovamente il simbolo ☉. La lampada spia si illumina.

Disattivazione dei circuiti di riscaldamento esterni: Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. Toccare nuovamente il simbolo ☉. La lampada spia si spegne.

Zone di cottura con corpo riscaldante di collegamento



Queste zone di cottura possono essere collegate grazie a un corpo riscaldante specifico che le trasforma in una grande zona arrosto.

Collegamento della zona arrosto:

La zona di cottura a circuito singolo deve essere disattivata.

1. Attivare la zona di cottura a circuito doppio.
2. Selezionare la zona di cottura a circuito doppio servendosi del pulsante Twist e toccare il simbolo ☉. Viene così collegato il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a circuito doppio. La lampada spia ☉ si illumina.
3. Selezionare la zona di cottura a circuito doppio servendosi del pulsante Twist e toccare di nuovo il simbolo ☉. La zona di cottura arrosto viene attivata. La lampada spia 🔦 si illumina.

Attivazione del percorso della zona arrosto:

Selezionare la zona di cottura a circuito doppio servendosi del pulsante Twist e toccare di nuovo il simbolo ☉. La lampada spia 🔦 si spegne. La zona di cottura arrosto viene disattivata.

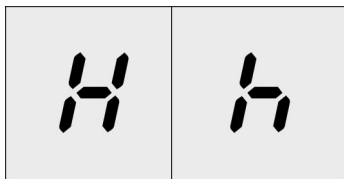
È possibile modificare a piacere il grado di cottura servendosi dei pannelli di comando di entrambe le zone di cottura.

Avvertenze

Quando le due zone di cottura sono attivate, è possibile attivare e disattivare il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a circuito doppio premendo sul simbolo ☉.

Con il corpo riscaldante di collegamento la funzione memoria è disattivata.

Indicatore del calore residuo



Attenzione!

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

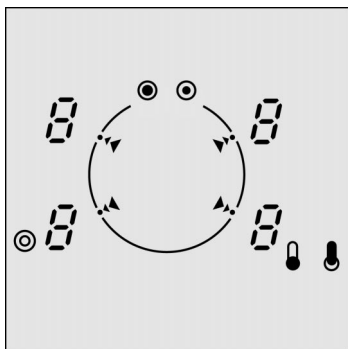
Se il display visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' per esempio possibile mantenere calda una pietanza o far sciogliere la marmellata.

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

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

Twist Pad con pulsante Twist rimovibile

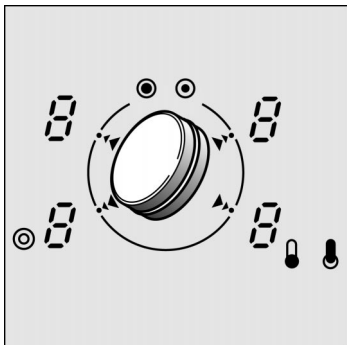
Twist Pad



Il cosiddetto Twist Pad è il campo di regolazione all'interno del quale è possibile selezionare le zone di cottura e impostare i gradi di cottura con il pulsante Twist.

Nell'ambito del Twist Pad, il pulsante si centra automaticamente.

Pulsante Twist



Il pulsante Twist è magnetico e viene applicato sul Twist Pad. Spostando il pulsante Twist nella direzione della freccia, si attiva la zona di cottura corrispondente. Ruotando la manopola è possibile impostare il grado di cottura desiderato.

Rimozione del pulsante Twist

Il pulsante Twist può essere rimosso in modo da agevolare le operazioni di pulizia.

Il pulsante Twist può essere asportato anche quando la zona di cottura è in funzione. Tutte le zone di cottura si disattivano dopo 3 secondi.



Se entro i 3 secondi si deposita un oggetto metallico sul Twist Pad, il piano di cottura può continuare a riscaldare. Si raccomanda pertanto di disattivare il piano di cottura sempre mediante l'interruttore principale.

Conservazione del pulsante Twist

Il pulsante Twist è dotato di un potente magnete. Tenere il pulsante Twist lontano da supporti dati magnetici quali videocassette, dischetti, carte di credito e carte con strisce magnetiche. Questi possono infatti danneggiarsi. Televisori e monitor potrebbero manifestare anomalie.



Per i portatori di apparecchi elettronici per esempio pace-maker, pompe per insulina.

Gli apparecchi elettronici potrebbero essere soggetti a interferenze con i campi magnetici.

Non tenere quindi mai il pulsante Twist nelle tasche degli abiti. La distanza da un pace-maker non deve essere inferiore a 10 cm.

Pulsante di riserva

Se si smarrisce il pulsante Twist, è possibile utilizzare temporaneamente il piano di cottura servendosi del pulsante magnetico di riserva in dotazione.

Il pulsante di riserva non è stato concepito per un utilizzo prolungato. Nel caso in cui il pulsante Twist fosse andato effettivamente perduto, richiederne un altro in sostituzione al nostro servizio clienti.

Interruttore generale con sicurezza bambino


Interruttore generale

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

Attivazione

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

Disattivazione

Toccare il simbolo ① finché i display  delle zone di cottura non risultano spenti. 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

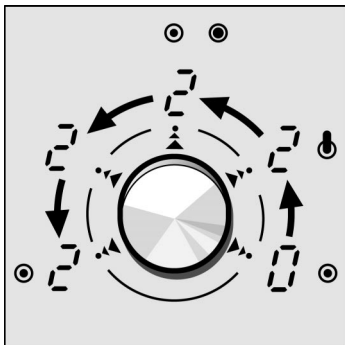
Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 10 secondi.

Le impostazioni restano memorizzate per 5 secondi in dopo la disattivazione. Se si riaccende il piano di cottura in questo intervallo di tempo, si impostano automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano accendere le zone di cottura, è possibile bloccare il piano di cottura per prevenire l'attivazione accidentale dell'apparecchio. La sicurezza bambino rimane attiva permanentemente.

Attivazione della sicurezza bambino



Utilizzo del piano di cottura

Disattivazione della sicurezza bambino

Blocco occasionale del piano di cottura

Rimozione del blocco occasionale

Attenzione!

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore generale.

1. Impostare le 5 zone di cottura sul grado 2.
2. Disattivare le zone di cottura in successione, iniziando dalla zona di cottura destra sul lato anteriore. Cfr. figura
3. Premere il dito sull'interruttore generale per almeno 5 secondi; dopo questo intervallo di tempo viene emesso un segnale acustico. La sicurezza bambino è attivata.

Per accendere l'apparecchio, tenere premuto ogni volta l'interruttore generale 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.

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

È possibile bloccare il piano di cottura in occasioni particolari, ad esempio quando si ospitano bambini. Il piano di cottura deve essere disattivato. Tenere premuto l'interruttore generale 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.

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

L'acqua di lavaggio, i residui depositati o gli oggetti depositi sull'interruttore generale ① possono attivare o disattivare accidentalmente la sicurezza bambino.

Cucinare

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

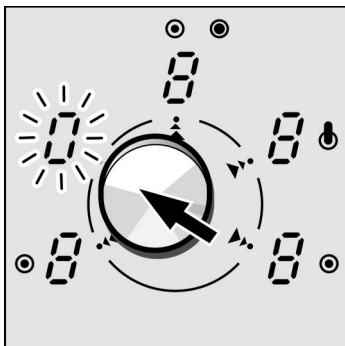
Regolazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare la zona di cottura.

A tale scopo, spingere il pulsante Twist nella direzione del display corrispondente della zona di cottura.

La lampada spia si illumina e sul display delle zone di cottura lampeggia 8.



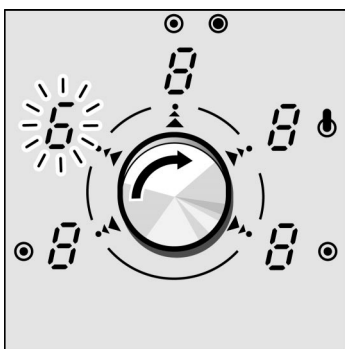
2. Portare nuovamente il pulsante Twist in posizione centrale.

3. Nei successivi 5 secondi ruotare il pulsante Twist finché il grado di cottura desiderato non viene visualizzato sul display delle zone di cottura.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

Dopo 5 secondi il display dei gradi di cottura si illumina in modo permanente e la spia luminosa si spegne.



Modifica del grado di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare il nuovo grado di cottura.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostarla sul valore 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.
Cuocere				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Riso al latte (500ml-1l di latte)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

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

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

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

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

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

Coprire con un coperchio

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

Cuocere con poca acqua

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

Ridurre il grado di cottura

Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.

Utilizzare il calore residuo

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

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

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come orologio da cucina

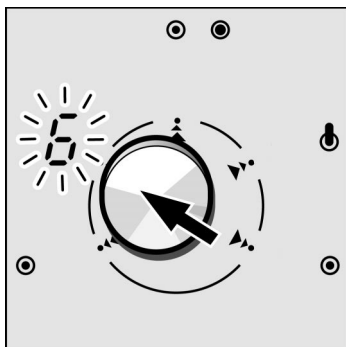
Disattivazione automatica di una zona di cottura

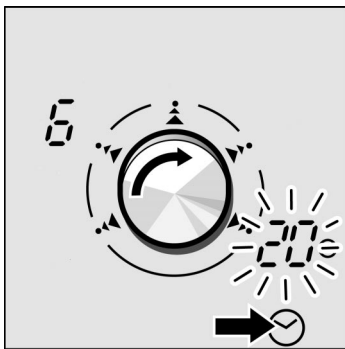
Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura.





Trascorso il tempo impostato

Correzione della durata

Cancellazione anticipata

Avvertenze

2. Toccare il simbolo ☺. Sul display del timer lampeggia **00**. Servendosi del pulsante Twist, impostare la durata desiderata. La durata lampeggia per qualche secondo, quindi inizia a scorrere. Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, sul display viene visualizzata la durata più breve.

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sul display dei gradi di cottura si illumina uno **5**. Si attiva un segnale acustico per un minuto. Sul display del timer lampeggia **00**. Toccare una superficie di comando a piacere. Il display si spegne e il segnale acustico si interrompe.

Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo ☺ e modificare la durata mediante il pulsante Twist.

Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. Toccare il simbolo ☺ e impostare **00**. Dopo alcuni secondi il display si spegne.

Si desidera conoscere la durata residua per una determinata zona di cottura: Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura. La durata viene visualizzata per 5 secondi.

È 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

Regolazione

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

Non è possibile selezionare alcuna zona di cottura.

Toccare il simbolo ☺. Il display **min** lampeggia. Sul display del timer lampeggia 00.

Servendosi del pulsante Twist, impostare il parametro di tempo desiderato.

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 impostare il tempo desiderato mediante il pulsante Twist.

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 e i tempi di cottura delle varie pietanze.

La funzione Memory è utile quando sono necessari vari gradi di cottura per una stessa pietanza, oppure quando quest'ultima è preparata frequentemente.

Per la preparazione della pietanza sono necessarie le medesime condizioni previste al momento della memorizzazione, per esempio:



lo stesso tipo di pentola e la medesima quantità e temperatura di partenza della pietanza.

Memorizzazione dell'impostazione



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.


Procedimento

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 . Sul display lampeggia **rec**.
2. Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il grado di cottura. Ha inizio la registrazione. Sul display si illumina **rec** e accanto al display delle zone di cottura lampeggia .
3. Preparare quindi 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 sono più registrati. Il display del timer si spegne quando si sfiora una qualunque delle superfici di comando. Preparare quindi la pietanza come desiderato.

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

Se si desidera memorizzare un'altra procedura Memory per una zona di cottura: effettuare nuovamente la registrazione. La registrazione precedente è sovrascritta.

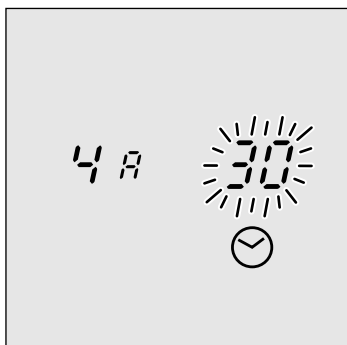
La limitazione tempo automatica è attiva anche con la funzione Memory.

Richiamo della funzione Memory

Per preparare nuovamente una pietanza già registrata, richiamare semplicemente la funzione Memory. La zona di cottura per la quale si deve attivare la funzione Memory deve essere disattivata.

1. Servendosi del pulsante Twist, selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo **M** per attivare la funzione Memory.

Visualizzazione della funzione Memory



Avvio della funzione Memory

Sul display delle zone di cottura sono visualizzate in rapida successione le impostazioni memorizzate. La zona di cottura non scalda ancora. Il display **M** della zona di cottura lampeggia. Ogni singola operazione effettuata è 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.

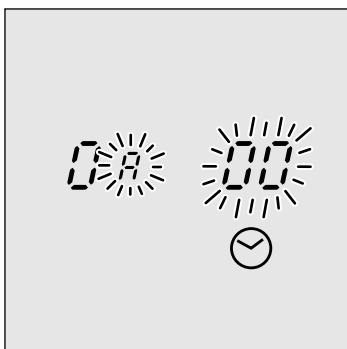
Sul display delle zone di cottura è visualizzata l'impostazione corrente. Sul display del timer è visualizzata la durata dell'intero processo di cottura che inizia a scorrere a ritroso.

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

Servendosi del pulsante Twist selezionare la zona di cottura.

Toccare il simbolo ☺. Vengono in questo modo visualizzati il grado di cottura corrente e la durata. Attraverso il simbolo ☺ é possibile visualizzare tutti 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 0. Toccare una qualunque superficie di comando. I display si spengono e il segnale acustico cessa.

Conclusione anticipata della funzione Memory

Servendosi del pulsante Twist selezionare la zona di cottura. Il display delle zone di cottura lampeggia. Modificare il grado di cottura. La zona di cottura si disattiva.

Varie zone di cottura in modalità Memory

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.

Avvertenza

Si desidera conoscere la durata di un altro programma Memory. Servendosi del pulsante Twist selezionare la zona di cottura. Viene visualizzata l'impostazione corrente.

Limitazione tempo automatica

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

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

Se si sfiora un pannello di comando a piacere, il display si spegne. E' possibile effettuare una nuova impostazione.

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

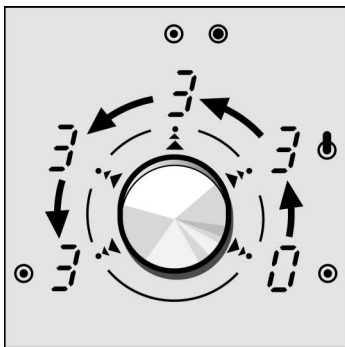
Disattivazione della conferma di immissione dati

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

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le 5 zone di cottura sul livello 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura, iniziando da quella situata sul lato anteriore a destra. Si veda la figura corrispondente.
3. Azionare l'interruttore principale per almeno 5 secondi; una volta trascorso questo intervallo di tempo risuona un segnale acustico di conferma.

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



Cura e manutenzione

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

Manutenzione

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

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detergente

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

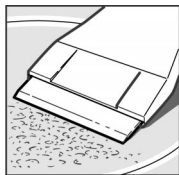
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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

Detergenti non appropriati

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

Raschietto per vetro



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

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



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

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

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

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

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

Gli scolorimenti sono provocati dall'uso di detergenti non appropriati o dallo sfregamento delle pentole stesse e sono difficilmente rimovibili. Utilizzare Stahl-Fix o Sidol.

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.

Pulsante Twist

Per pulire il pulsante Twist, utilizzare esclusivamente una soluzione detergente tiepida. Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi. Lavando il pulsante Twist nella lavastoviglie o immergendolo in acqua, si rischia di danneggiarlo.

Cosa fare in caso di guasto?

Il piano di cottura non funziona

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

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

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

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

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

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

Il piano di cottura si è disattivato

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

Riparazioni

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



Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Visualizzazione E e numeri

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

Visualizzazione F e numeri

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

Display	Errore	Misura
F2	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Togliere le pentole dalle zone di cottura. F2 si spegne quando la visualizzazione viene confermata attraverso l'azionamento di un pannello comandi e quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata. Attendere qualche minuto, finché le zone di cottura non si sono in parte raffreddate. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato F2, la temperatura del piano di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare ancora.
F4	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Controllare se sul pannello comandi è stata appoggiata una pentola calda. Togliere la pentola dal pannello comandi. Attendere qualche minuto affinché il pannello comandi si raffreddi almeno in parte. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato F4, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
FB	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo.	E' stata attivata la limitazione tempo automatica. Spegnerne la zona di cottura. E' possibile riattivarla immediatamente.
U400	Il piano di cottura non è stato collegato correttamente.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili.

Avvertenze:

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

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

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

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

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

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

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

Servizio di assistenza tecnica

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

Sigla del prodotto e numero FD

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

Acrilamide negli alimenti

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

Come si forma l'acrilamide?

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

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

Quali sono gli alimenti interessati?

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

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

Come intervenire

Generalità:

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

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

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

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

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

Friggere

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

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

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

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

Arrostire nel tegame

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

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

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

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

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

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	36
Antes del montaje	36
Indicaciones de seguridad	36
Causas de los daños	38
Conocer el aparato	40
La superficie de mando	40
Las zonas de cocción	41
Indicador de calor residual	42
Mando giratorio con botón giratorio extraíble ..	43
Mando giratorio	43
Botón giratorio	43
Interruptor principal con seguro para niños ...	45
Interruptor principal	45
Seguro para niños	45
Cocinar	47
Así se programa	47
Tabla	48
Sugerencias para ahorrar energía	49
Función del temporizador	50
Una zona de cocción se desconecta automáticamente	50
El reloj temporizador de cocina	52

Contenido

Función de memoria	52
Guardar el ajuste	53
Acceder a la memoria	54
Limitación auto. de tiempo	56
Desactivación de la confirmación de entrada ..	56
Cuidados y limpieza	57
Cuidados	57
Limpieza de la vitrocerámica	57
Limpieza del marco de la placa de cocción	58
Mando giratorio	58
¿Qué hacer en caso de avería?	59
Advertencias:	60
Embalaje y aparatos usados	61
Servicio de asistencia técnica	61
La acrilamida en los alimentos	62
¿Qué puede hacer?	62

Qué hay que tener en cuenta

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

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

Antes del montaje

Daños por el transporte

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

Conexión eléctrica

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

Indicaciones de seguridad

Aceite y grasa sobrecalentados

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

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

Zonas de cocción calientes

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

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

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

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

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

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

Grietas en la vitrocerámica

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

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

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

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se desconecta

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

¡Peligro de incendio!

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

Reparaciones inadecuadas

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de los daños

Bases de cazuelas y sartenes

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

Evitar dejar un recipiente vacío al fuego, en especial los recipientes esmaltados o de aluminio. Se pueden producir daños en la base del recipiente y en la vitrocerámica.

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

Sartenes y cazuelas calientes

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

Mando giratorio

No dejar el mando giratorio sobre las zonas de cocción. Podría dañarse.

El mando giratorio es magnético. Las piezas pequeñas metálicas en el lado inferior del mando podrían rayar la superficie de vitrocerámica. Limpiar siempre a fondo el mando giratorio.

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 si caen 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.

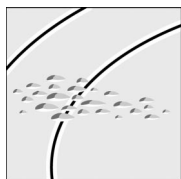
Láminas y plásticos

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

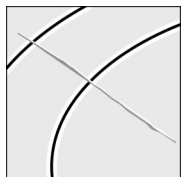
La lámina protectora para hornos no es apropiada para la placa de cocción.

Ejemplos de posibles daños

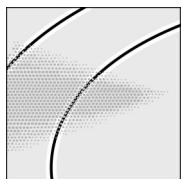
Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de la vitrocerámica.



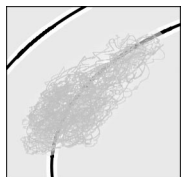
Desconchado debido al azúcar caramelizado o a alimentos con un alto contenido de azúcar.



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.



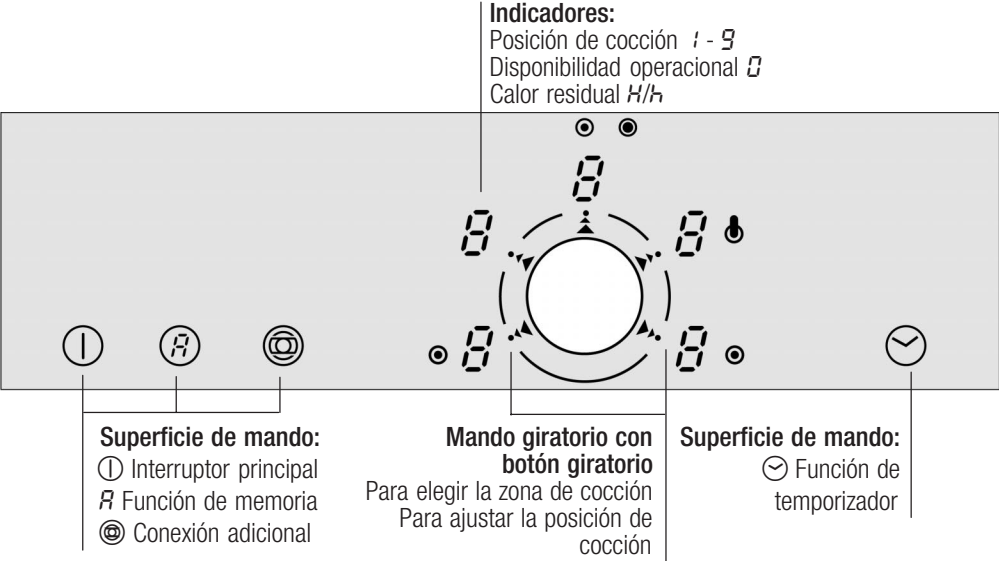
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

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.

La superficie de mando



Superficie de mando

Al presionar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: Presionar el símbolo ⓘ.
La placa de cocción se conecta.

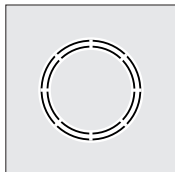
Nota

Los ajustes se mantienen al presionar brevemente varios campos. Esto permite 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

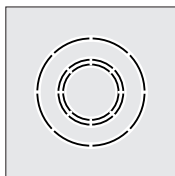


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie de cocción.

Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

Zona de cocción doble

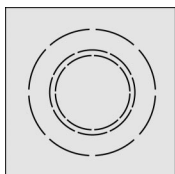


El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Conexión del circuito de calentamiento externo: seleccionar la zona de cocción mediante el botón giratorio. Tocar el símbolo ☉. Se enciende la lámpara indicadora.

Desconexión: seleccionar la zona de cocción mediante el botón giratorio. Tocar el símbolo ☉. Se apaga la lámpara indicadora.

Zona de cocción triple



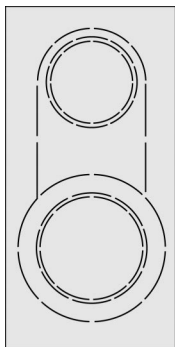
En esta zona de cocción puede activar adicionalmente la zona de cocción central y la grande. La zona de cocción debe estar conectada.

Conectar adicionalmente la zona de cocción central: Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. Pulsar el símbolo ☉. La lámpara indicadora se ilumina.

Conectar adicionalmente la zona de cocción grande: Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. Pulsar el símbolo ☉ de nuevo. La lámpara indicadora se ilumina.

Desconectar la zona de cocción exterior: Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. Pulsar el símbolo ☉ de nuevo. La lámpara indicadora se ilumina.





Zonas de cocción con cuerpo térmico puente





En esta zona de cocción se pueden interconectar dos zonas de cocción con un cuerpo térmico puente y formar una gran zona de asado.

Conectar la zona de asado:


La zona de cocción única debe estar desconectada.

1. Activar la zona de cocción doble.
2. Seleccionar la zona de cocción doble con el botón giratorio y presionar el símbolo . La zona de cocción exterior de la zona de cocción doble se conecta. La lámpara indicadora  se ilumina.
3. Seleccionar la zona de cocción doble con el botón giratorio y volver a presionar el símbolo . Se activa la zona de asado. La lámpara indicadora  se ilumina.

Desactivar la zona de asado:

Seleccionar la zona de cocción doble con el botón giratorio y volver a presionar el símbolo . La lámpara indicadora  se apaga. Se apaga la zona de asado.

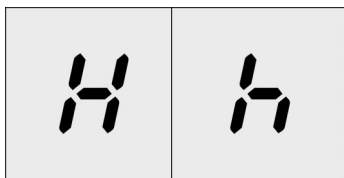
Existe la posibilidad de modificar la posición de cocción de las dos zonas de cocción con los paneles de mando.

Cuando las dos zonas de cocción están conectadas, con el símbolo  se puede activar y desactivar la zona de cocción exterior de la zona de cocción doble.

En el cuerpo térmico puente está desconectada la función de memoria.

Consejos y advertencias

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.

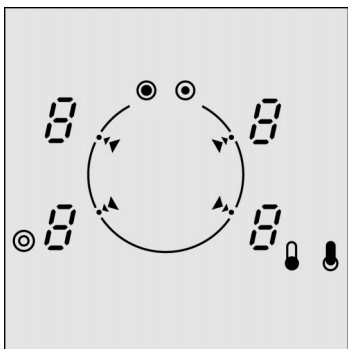
Al enfriarse más la zona de cocción, el indicador cambia a **h**. La indicación visual se apagará cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

¡Atención!

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

Mando giratorio con botón giratorio extraíble

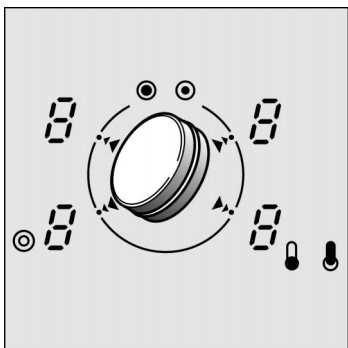
Mando giratorio



El mando giratorio es la zona de programación desde la que se pueden seleccionar las zonas de cocción y ajustar las posiciones de cocción con el botón giratorio.

En la zona del mando giratorio el botón giratorio se centra automáticamente.

Botón giratorio



El botón giratorio es magnético y se coloca sobre el mando giratorio. Al mover el botón giratorio en la dirección de la flecha, se activa la zona de cocción correspondiente. Al girar el botón giratorio se ajusta la posición de cocción.

Extraer el botón giratorio

Es posible extraer el botón giratorio. De esta forma, se facilita la limpieza.

También existe la posibilidad de extraer el botón giratorio cuando la zona de cocción se encuentra en funcionamiento. Todas las zonas de cocción se desconectan tras 3 segundos.



Si transcurridos 3 segundos se deposita un objeto metálico sobre el mando giratorio, la placa de cocción seguirá calentando. Por tanto, deberá apagarse siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados del botón giratorio

El botón giratorio contiene un potente imán. No ponga el botón giratorio cerca de soportes de datos magnéticos; p. ej. videocasetes, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Se podrían destruir.

También pueden causar averías en aparatos de televisión y monitores.



Para portadores de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

Es probable que los implantes se vean afectados por los campos magnéticos.

Por tanto, no debe llevarse el botón giratorio en los bolsillos. Debe mantenerse a una distancia de por lo menos 10 cm con respecto al marcapasos.

Botón de reserva

En caso de no encontrar el botón giratorio, la placa de cocción dispone de un botón de reserva magnético adicional con el que puede manejarse la placa de cocción de forma provisional.

El botón de reserva no es adecuado para el funcionamiento continuo. En caso de no encontrar el botón giratorio original, contactar con nuestro servicio de asistencia técnica para conseguir uno de repuesto.


Interruptor principal con seguro para niños


Interruptor principal

Conectar

Con el interruptor principal se conecta el sistema electrónico del panel de mando. La placa de cocción ya está lista para funcionar.

Desconectar

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

Tocar el símbolo ① hasta que se apaguen las indicaciones  de las zonas de cocción. Todas las zonas de cocción se desconectan. El indicador de calor residual permanece encendido hasta que las zonas de cocción se han enfriado lo suficiente.

Consejos y advertencias

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

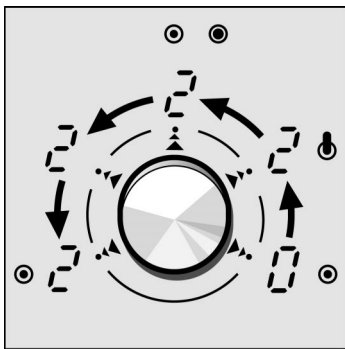
Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 5 segundos después de la desconexión. Si durante ese tiempo vuelve a encender la placa de cocción, ésta se pone en marcha con los ajustes anteriores.

Seguro para niños

Para que sus hijos no conecten las zonas de cocción, puede asegurar la placa de cocción contra conexiones involuntarias. El seguro para niños permanece siempre activado.

Activación del seguro para niños

Encender la placa de cocción con el interruptor principal.



Manejo de la placa de cocción

Desactivación del seguro para niños

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

Anulación del bloqueo excepcional

¡Atención!

1. Ajustar las 5 zonas de cocción en la posición 2.
2. Desconectar cada una de las zonas de cocción sucesivamente, empezando por la zona de cocción delantera derecha. Véase la figura.
3. Presionar el interruptor principal por lo menos 5 segundos. Transcurrido este tiempo se emite una señal.
El seguro para niños queda activado.

En cada conexión presionar el interruptor principal ① más de 4 segundos. Durante ese tiempo se ilumina el indicador →○. En el momento en el que el indicador se apaga, la placa de cocción se encuentra conectada.

Se puede volver a desactivar el seguro para niños. Proceda de la misma forma que para activar el seguro para niños.

Se puede bloquear la placa de cocción, si p.ej. tiene una visita y hay niños:

La placa de cocción debe estar desconectada. Presionar el interruptor principal ① más de 4 segundos. Se apagan los indicadores de las zonas de cocción. El indicador →○ se ilumina durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción está bloqueada.

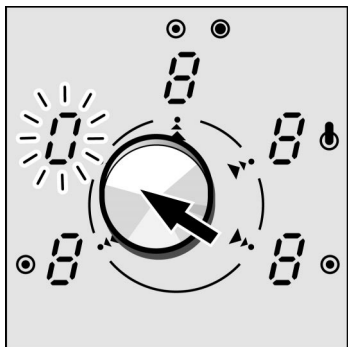
Presionar el interruptor principal ① más de 4 segundos. La placa de cocción está conectada. Se ha anulado el bloqueo.

El agua de la limpieza, sustancias derramadas u objetos colocados en el interruptor principal ① pueden activar o desactivar involuntariamente el seguro para niños.

Cocinar

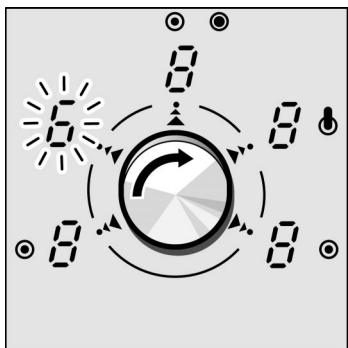
En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla podrá consultar las posiciones y tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias le ayudarán a ahorrar energía.

Así se programa



La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción.
Para ello, colocar el botón giratorio en el sentido del indicador de la posición de cocción correspondiente.
El testigo luminoso se ilumina y en el indicador de la posición de cocción parpadea 0.



2. Volver a centrar el botón giratorio.
3. En los 5 segundos siguientes girar el botón hasta que aparezca la posición de cocción deseada en el indicador correspondiente.
Posición de cocción 1 = potencia baja
Posición de cocción 9 = potencia elevada
Tras 5 segundos se ilumina permanentemente el indicador de la posición de cocción y se apaga el testigo de control.

Cambiar la posición de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar la posición de cocción.

Desconectar la zona de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y colocarla a 0.

La zona de cocción se desconecta y, después de 5 segundos aprox., 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.
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.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
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

Aprovechamiento del calor residual

Seleccione una posición de cocción inferior.

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.

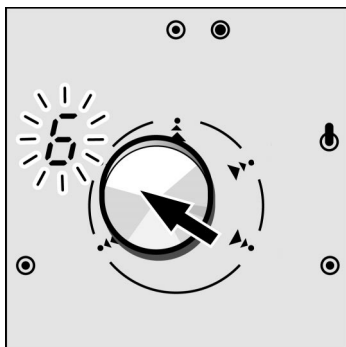
Función del temporizador

Esta función se puede utilizar de dos maneras diferentes:

- bien como una zona de cocción que se apaga automáticamente
- o bien como un reloj temporizador de cocina

Una zona de cocción se desconecta automáticamente

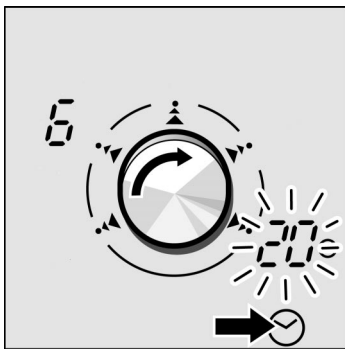
Así se programa



Introduzca una duración del ciclo de cocción 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 botón giratorio.



Una vez transcurrido el tiempo

2. Tocar el símbolo ☺. En el indicador del reloj temporizador parpadea 00. Con el botón giratorio puede programar el tiempo de duración deseado. La duración del ciclo de cocción parpadea algunos segundos y comienza a transcurrir. Si ha programado más de un tiempo de duración para una zona de cocción, en el indicador aparecerá el tiempo de duración más breve

Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se desconecta. En el indicador de la posición de cocción se ilumina un 0. Suenan una señal durante un minuto. En la indicación de reloj temporizador parpadea 00. Presionar una superficie de mando cualquiera. Las indicaciones desaparecen y la señal acústica finaliza.

Corrección de la hora

Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. Presionar el símbolo ☺ y modificar el tiempo de la duración con el botón giratorio.

Cancelar anticipadamente

Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio, tocar el símbolo ☺ y ajustarlo a 00. Tras unos segundos se apaga el indicador.

Consejos y advertencias

Si se desea consultar el tiempo restante de una zona de cocción: Seleccionar la zona de cocción con el botón giratorio. La duración del ciclo de cocción se visualiza durante 5 segundos.

Se puede programar una duración de cocción de hasta 99 minutos.

La limitación automática de tiempo está también activa con la función del temporizador.

Después de un corte en el suministro eléctrico, la función del temporizador deja de estar activa.

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.

Tocar el símbolo ☺, la indicación visual **min** parpadea. En la indicación del reloj temporizador parpadea **00**.

Ajustar el tiempo deseado con el mando giratorio.

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.

Corrección del tiempo

Tocar el símbolo ☺ y ajustar el tiempo deseado con el mando giratorio.

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 desee.

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

Se puede 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 debe realizarse 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 mando giratorio 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 como se desee. Los ajustes quedarán registrados.
4. Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda memorizado.

Indicaciones

Si para la preparación del plato se ajustan más de 5 posiciones de cocción, en la indicación del reloj temporizador parpadea **≡** y en la indicación de las zonas de cocción **≡** de forma alternativa con el nivel de potencia. Las siguientes posiciones de cocción no se visualizan. 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 el registro es superior a 99 minutos, en la indicación del reloj temporizador parpadea **99** y en la indicación de las zonas de cocción **≡** de forma alternativa con el nivel de potencia. Las siguientes posiciones de cocción no se visualizan. 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. El almacenamiento anterior se sobrescribe.

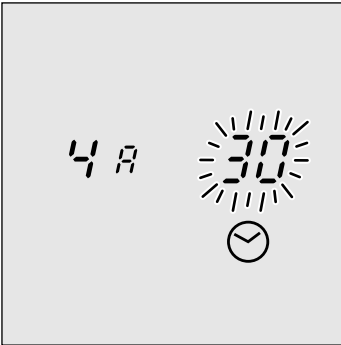
La limitación automática de tiempo se activa también durante la función de memoria.

Acceder a la memoria

Cuando se desee cocinar de nuevo un plato que ya está almacenado, acceder al programa de memoria. La zona de cocción en la que debe activarse la función Memory debe estar desconectada.

1. Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio.
2. Tocar el símbolo *M* para activar la memoria.

Consultar memoria



En la indicación de la zona de cocción aparecen rápidamente los ajustes memorizados.

La zona de cocción aún no calienta. La indicación visual *M* de la zona de cocción se ilumina.

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

Inicio del programa de memoria

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

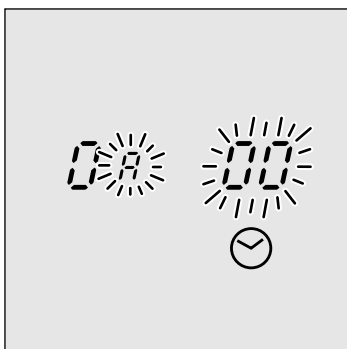
En la indicación de la zona de cocción se muestra el ajuste actual. En la indicación del reloj temporizador se muestra la duración total del procedimiento de cocción y se inicia la cuenta atrás.

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 mando giratorio.

Tocar el símbolo ☺ para visualizar la posición y duración de ciclo cocción actual. Mediante el símbolo ☺ se pueden consultar las posiciones de cocción restantes y su duración respectiva.

Fin del programa de memoria



Una vez finalizado el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal durante un minuto. En la indicación de reloj temporizador parpadea 00. La indicación visual A de la zona de cocción parpadea. En la indicación de las zonas de cocción se enciende ☺. Tocar cualquier superficie de mando. Las indicaciones desaparecen y la señal acústica finaliza.

Finalizar programa de memoria con antelación

seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. El indicador de las zonas de cocción parpadea. Modificar la posición de cocción. La zona de cocción se desconecta.

Más de una zona de cocción en modo de memoria

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

Nota

Si se desea consultar la duración del ciclo de cocción de otro programa de la memoria, seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. Se visualiza el ajuste actual.

Limitación auto. de 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 la indicación de las zonas de cocción parpadea alternadamente una **F** y un **B**.

Al tocar cualquier panel de mando, se apaga la indicación visual. Ahora se puede volver a programar.

Cuando se activa la limitación temporal, ésta se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

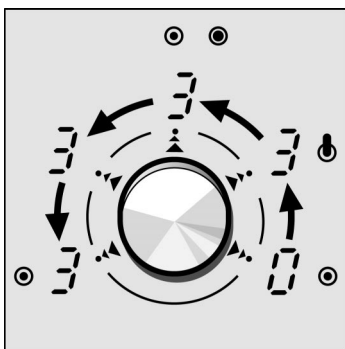
Desactivación de la confirmación de entrada

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un mando. Esta señal puede desactivarse.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Ajustar las 5 zonas de cocción en la posición de cocción 3.
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción delantera derecha. Véase figura.
3. Tocar el interruptor principal durante 5 segundos como mínimo, transcurrido este tiempo suena un tono de confirmación.

Se puede volver a activar la confirmación de entrada. Proceder igual que con la desactivación.



Cuidados y limpieza

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

Cuidados

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

Limpieza de la vitrocerámica

Productos de limpieza

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

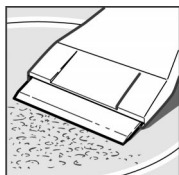
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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

Productos de limpieza inadecuados

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

Rasqueta de vidrio



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

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio. Limpiar la superficie de vitrocerámica únicamente con la cuchilla. El soporte podría rayar la vitrocerámica.



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

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

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

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

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

Formación de irisaciones metálicas

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidol para vitrocerámica + acero.

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 marco 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 marco de la placa de cocción.

No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.

Algunas zonas podrían perder el brillo.

Mando giratorio

Se recomienda el uso de agua templada con un poco de jabón para limpiar el mando giratorio. No utilizar productos abrasivos ni frotar. No introducir el mando giratorio en el lavavajillas o en agua de lavado. De lo contrario, podría dañarse.

¿Qué hacer en caso de avería?

La placa de cocción no funciona

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

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

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

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

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

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

La placa de cocción se ha desconectado

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

Reparaciones

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



Indicación E y números

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

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

Indicación F y números

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

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F2</i>	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado.	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 sobrepasando el borde señalado de la zona de cocción.

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

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

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

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

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

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

La acrilamida en los alimentos

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

¿Cómo se forma la acrilamida?

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

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

¿Qué alimentos están afectados?

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

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

¿Qué puede hacer?

Puede evitar los valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.

Las siguientes recomendaciones se publicaron en el folleto aid¹ y el comunicado BMVEL²:

Generalidades:

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

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

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

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

Freír

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

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

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

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

Freír en la sartén

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

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

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

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

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	66
Πριν τον εντοιχισμό	66
Υποδείξεις ασφαλείας	66
Αιτίες των ζημιών	68
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	70
Το πεδίο χειρισμού	70
Οι εστίες μαγειρέματος	71
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	73
Twist-Pad με αφαιρούμενο κουμπί Twist	73
Twist-Pad	73
Κουμπί Twist	74
Κεντρικός διακόπτης με ασφάλεια παιδιών	75
Κεντρικός διακόπτης	75
Ασφάλεια παιδιών	76
Μαγείρεμα	77
Έτσι ρυθμίζετε	77
Πίνακας	78
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	79
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	80
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	80
Το ρολόι συναγερμού κουζίνας	82

Πίνακας περιεχομένων

Λειτουργία Memory (μνήμη)	82
Αποθήκευση ρύθμισης	83
Ανάκληση Memory	84
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	86
Απενεργοποίηση της επιβεβαίωσης καταχώρησης	86
Φροντίδα και καθαρισμός	87
Φροντίδα	87
Καθαρισμός του κεραμικού υλικού	87
Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος ..	88
Κουμπί Twist	88
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	89
Υποδείξεις:	90
Συσκευασία και παλιά συσκευή	91
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	91
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	92
Τι μπορείτε να κάνετε	92

Τι πρέπει να προσέχετε

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

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

Πριν τον εντοιχισμό Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

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

Υποδείξεις ασφαλείας

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

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Μη ζεσταίνετε το λίπος ή το λάδι ποτέ χωρίς επιτήρηση.
Εάν πιάσει φωτιά το λάδι, μην το σβήσετε με νερό. Τοποθετήστε αμέσως επάνω ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος.
Αφήστε το σκεύος να κρύνει πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Καυτές εστίες μαγειρέματος

Μην ακουμπήσετε τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας σας προειδοποιεί για καυτές εστίες μαγειρέματος.

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

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

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

Υγροί πάτοι κατασπαρλών και υγρές εστίες μαγειρέματος

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

Ραγίσματα στο κεραμικό υλικό

Εάν δημιουργηθούν σπασίματα, ραγίσματα ή ρωγμές στο κεραμικό υλικό υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή. Κατεβάστε την ασφάλεια της συσκευής στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, η ένδειξη δε λειτουργεί

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

Η βάση εστιών απενεργοποιείται

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

Ακατάλληλες επισκευές

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

Αιτίες των ζημιών

Πάτοι καταρολών και τηγανιών

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

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

Προσέξτε στα ειδικά μαγειρικά σκεύη τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Καυτά τηγάνια και καταρόλες

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

Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Κουμπί Twist

Μην τοποθετείτε το κουμπί Twist πάνω στις εστίες μαγειρέματος. Διαφορετικά μπορεί να υποστεί ζημιά.

Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό. Μεταλλικά σωματίδια, που προσκολλούνται στην κάτω πλευρά, μπορούν να γρατσουνίσουν την κεραμική επιφάνεια. Καθαρίζετε πάντοτε καλά το κουμπί Twist.

Αλάτι, ζάχαρη και άμμος

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

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

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

Υπερχειλισμένα φαγητά

Ζάχαρη και φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη προκαλούν ζημιές στη βάση εστιών. Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προσοχή Η ξύστρα γυαλιού έχει μία κοφτερή λεπίδα.

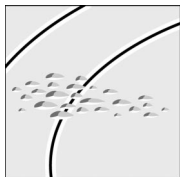
Μεμβράνες και συνθετικά υλικά

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

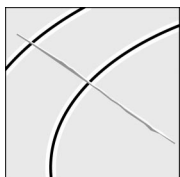
Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Παραδείγματα για πιθανές ζημιές

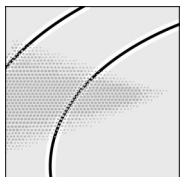
Οι ακόλουθες ζημιές δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία ούτε τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού.



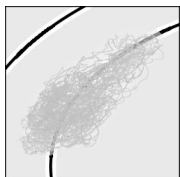
Αφαίρεση φυσαλίδων που οφείλονται σε λιωμένη ζάχαρη ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.



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



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



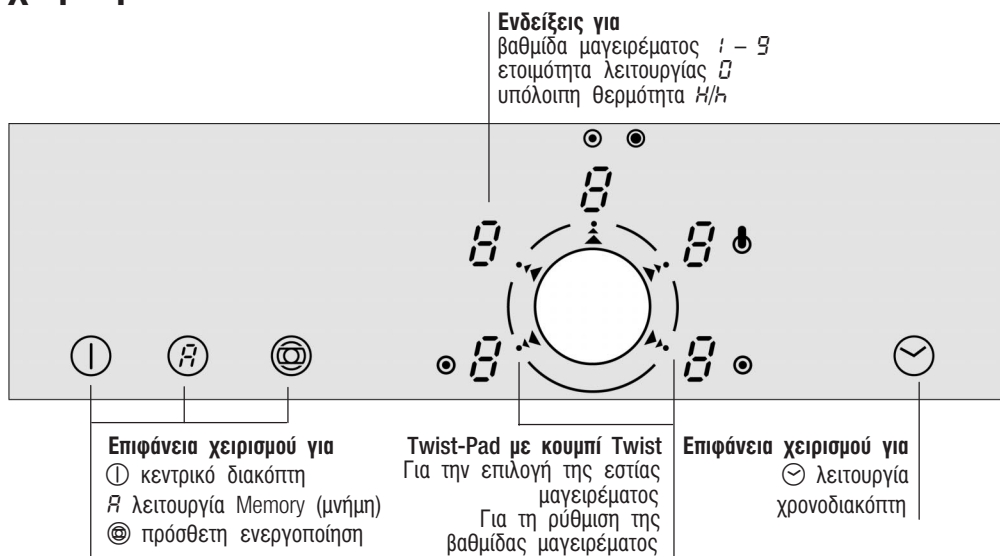
Φθαρμένη διακόσμηση που οφείλεται σε ακατάλληλα υγρά καθαρισμού.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

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



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Παράδειγμα: Ακουμπήστε το σύμβολο .

Η βάση εστιών ενεργοποιείται.

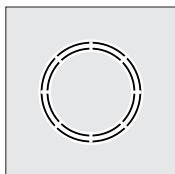
Υπόδειξη

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

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

Οι εστίες μαγειρέματος

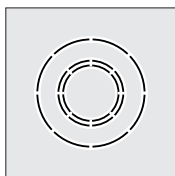
Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης



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

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

Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης



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

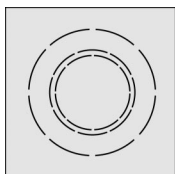
Πρόσθετη ενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος θέρμανσης:

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Απενεργοποίηση:

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Εστία μαγειρέματος τριπλής ζώνης



Σε αυτή την εστία μαγειρέματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα το μεσαίο και το μεγάλο κύκλωμα θέρμανσης. Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

Πρόσθετη ενεργοποίηση του μεσαίου κυκλώματος θέρμανσης:

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

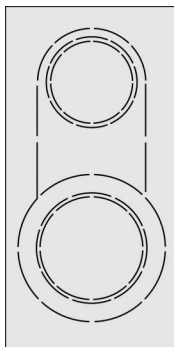
Πρόσθετη ενεργοποίηση του μεγάλου κυκλώματος θέρμανσης:

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Απενεργοποίηση του εξωτερικού κυκλώματος θέρμανσης:

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ☉. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Εστίες μαγειρέματος με ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα



Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορείτε να γεφυρώσετε δύο ξεχωριστές εστίες μαγειρέματος με ένα ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα σε μια μεγάλη οβάλ εστία.

Πρόσθετη ενεργοποίηση της οβάλ εστίας:
Η εστία μαγειρέματος μίας ζώνης πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης.
2. Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης και ακουμπήστε το σύμβολο ☺. Το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης ενεργοποιείται. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ☺.
3. Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης και ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ☺. Ενεργοποιείται πρόσθετα η οβάλ εστία. Η ενδεικτική λυχνία 🍳 ανάβει.

Απενεργοποίηση της οβάλ εστίας:

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης και ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ☺. Η ενδεικτική λυχνία 🍳 σβήνει. Απενεργοποιείται η οβάλ εστία.

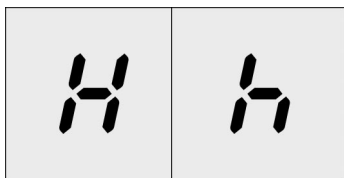
Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα μαγειρέματος και των δύο εστιών μαγειρέματος επιλεκτικά με τα πεδία χειρισμού.

Όταν και οι δύο εστίες μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένες, μπορείτε με το σύμβολο ☺ να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης.

Στο ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα η λειτουργία Memory (μνήμη) είναι απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας



Προσοχή!

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

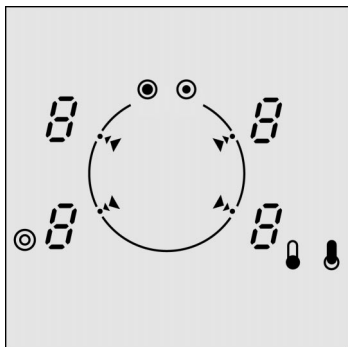
Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερούρα.

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

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

Twist-Pad με αφαιρούμενο κουμπί Twist

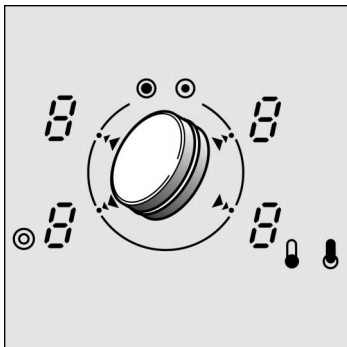
Twist-Pad



Το Twist-Pad είναι η περιοχή ρυθμίσεων στην οποία μπορείτε να επιλέξετε με το κουμπί Twist τις εστίες μαγειρέματος και να ρυθμίσετε τις βαθμίδες μαγειρέματος.

Στην περιοχή του Twist-Pad κεντράρεται το κουμπί Twist αυτόματα.

Κουμπί Twist



Αφαίρεση του κουμπιού Twist

Το κουμπί Twist είναι μαγνητικό και τοποθετείται πάνω στο Twist-Pad. Μετατοπίζοντας το κουμπί Twist στην κατεύθυνση του βέλους ενεργοποιείτε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. Στρέφοντας το κουμπί Twist ρυθμίζετε τη βαθμίδα μαγειρέματος.

Μπορείτε να αφαιρέσετε το κουμπί Twist. Έτσι ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε το κουμπί Twist, όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία. Όλες οι εστίες μαγειρέματος απενεργοποιούνται μετά από 3 δευτερόλεπτα.



Εάν τοποθετήσετε μέσα στα 3 δευτερόλεπτα ένα μεταλλικό αντικείμενο πάνω στο Twist-Pad, μπορεί η βάση εστιών να συνεχίσει τη θέρμανση. Απενεργοποιείτε για αυτό τη βάση εστιών πάντοτε με τον κεντρικό διακόπτη.

Φύλαξη του κουμπιού Twist

Στο κουμπί Twist υπάρχει ένας ισχυρός μαγνήτης. Μην πλησιάζετε το κουμπί Twist κοντά στους μαγνητικούς φορείς δεδομένων, π.χ. βιντεοκασέτες, δισκέτες, πιστωτικές κάρτες και κάρτες με μαγνητικό γραμμικό κωδικό. Αυτοί οι φορείς δεδομένων μπορούν να καταστραφούν.

Σε τηλεοράσεις και οθόνες τερματικών μπορούν να εμφανιστούν βλάβες.



Για φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης π.χ. βηματοδότες καρδιάς, αντλίες ινσουλίνης.

Υπάρχει η δυνατότητα επηρεασμού των στοιχείων εμφύτευσης από τα μαγνητικά πεδία.

Για αυτό μη βάζετε ποτέ το κουμπί Twist στις τσέπες των ρούχων σας. Η απόσταση από ένα βηματοδότη καρδιάς πρέπει να είναι το λιγότερο 10 cm.

Εφεδρικό κουμπί

Όταν κάποτε δεν μπορείτε να βρείτε το κουμπί Twist, τότε στη βάση εστιών βρίσκεται ένα ακόμα μαγνητικό εφεδρικό κουμπί, με το οποίο μπορείτε να χειριστείτε προσωρινά τη βάση εστιών.

Το εφεδρικό κουμπί δεν είναι κατάλληλο για μόνιμη λειτουργία. Εάν δε βρείτε το γνήσιο, προμηθευτείτε παρακαλώ μέσω της δικής μας υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ένα ανταλλακτικό κουμπί Twist.

Κεντρικός διακόπτης με ασφάλεια παιδιών

Κεντρικός διακόπτης

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

Ενεργοποίηση

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

Απενεργοποίηση

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

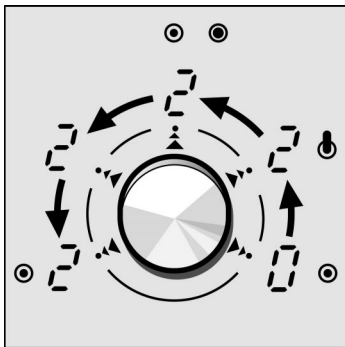
Υποδείξεις

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

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

Ασφάλεια παιδιών

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών



Χειρισμός της βάσης εστιών

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Κλείδωμα της βάσης εστιών για μια μόνο φορά

Ακύρωση του κλειδώματος μιας μόνο φοράς

Προσοχή!

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 5 εστίες μαγειρέματος στη βαθμίδα μαγειρέματος 2.
2. Απενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος τη μια μετά την άλλη, αρχίζοντας από τη δεξιά μπροστινή εστία μαγειρέματος. Βλέπε Εικ.
3. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη το λιγότερο για 5 δευτερόλεπτα, μετά από αυτόν το χρόνο ηχεί ένα σήμα.
Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

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

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε ξανά την ασφάλεια παιδιών. Ενεργήστε με τον ίδιο ακριβώς τρόπο, όπως και στην ενεργοποίηση 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 των εστιών μαγειρέματος σβήνουν. Η ένδειξη \rightarrow ανάβει για 10 δευτερόλεπτα και μετά σβήνει. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

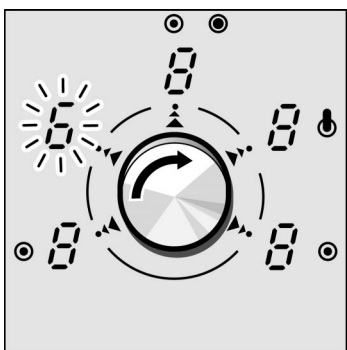
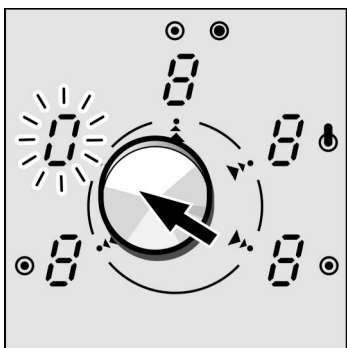
Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη ① πάνω από 4 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

Μέσω νερού καθαρισμού, χυμένου φαγητού ή τοποθετημένων αντικειμένων 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.

Έτσι ρυθμίζετε



Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.

Σπρώξτε για αυτό το κουμπί Twist προς την αντίστοιχη κατεύθυνση της ένδειξης των βαθμίδων μαγειρέματος.

Η λάμπα ελέγχου ανάβει και στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος αναβοσβήνει το 5.

2. Θέστε ξανά το κουμπί Twist στο κέντρο.

3. Στρέψτε μέσα στα επόμενα 5 δευτερόλεπτα το κουμπί Twist, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Μετά από 5 δευτερόλεπτα ανάβει μόνιμα η ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος και η λάμπα ελέγχου σβήνει.

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη νέα βαθμίδα μαγειρέματος.

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και θέστε την στο 5.

Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται και μετά από 5 δευτερόλεπτα περίπου εμφανίζεται η ένδειξη της 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,	100 γρ.	-	1-2	-
βούτυρο, μέλι	1 φακ.	-	1-2	-
ζελατίνα				
Ζέσταμα				
λαχανικά κονσέρβας	400 γρ.-800 γρ.	2-4 λεπτά	1-2	3-6 λεπτά
ζωμός	500 ml-1 λίτρο	3-4 λεπτά	7-8	2-4 λεπτά
πηχτή σούπα	500 ml-1 λίτρο	2-4 λεπτά	2-3	2-4 λεπτά
γάλα	200 ml-400 ml	2-4 λεπτά	1-2	2-3 λεπτά
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού				
τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400 γρ.-800 γρ.	2-3 λεπτά	1-2	
γάλα	500 ml-1 λίτρο	3-4 λεπτά	1-2	
Ξεπάγωμα και ζέσταμα				
σπανάκι κατεψυγμένο	300 γρ.-600 γρ.	4-5 λεπτά	2-3	5-15 λεπτά
γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ.-1 κιλό	4-5 λεπτά	2-3	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα				
γιουβαρλάκια,				
κεφτεδάκια (1-2 λίτρα νερό)	4-8 κομμάτια	8-12 λεπτά	4-5*	20-30 λεπτά
ψάρι	300 γρ.-600 γρ.	5-8 λεπτά	4-5*	10-15 λεπτά
Μαγείρεμα				
ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερό)	125 γρ.-250 γρ.	3-4 λεπτά	2-3	15-30 λεπτά
ρυζόγαλο				
(500 ml - 1 λίτρο γάλα)	125 γρ.-250 γρ.	4-6 λεπτά	1-2	25-35 λεπτά
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

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος				
ρολά από κρέας	4 κομμάτια	5-8 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
ψητό	1 κιλό	5-8 λεπτά	4-5	80-100 λεπτά
γκούλας	500 γρ.	6-11 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
Τηγάνισμα				
κρέπες (χυλοπίτες)		2-4 λεπτά	6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα
σνίτσελ, πανέ	1-2 κομμάτια	2-4 λεπτά	6-7	6-10 λεπτά
φιλέτο/μπριζόλα	2-3 κομμάτια	2-4 λεπτά	7-8	8-12 λεπτά
φετάκια ψαριού πανέ	10 κομμάτια	2-4 λεπτά	6-7	8-12 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (σε 1-2 λίτρα λάδι)				
κατεψυγμένα προϊόντα	200 γρ. ανά γέμιση	10-15 λεπτά	8-9	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
άλλα προϊόντα	400 γρ. ανά γέμιση	10-15 λεπτά	4-5	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι				

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Το σωστό μέγεθος κατσαρόλας

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

Επιλέξτε για κάθε εστία μαγειρέματος το σωστό μέγεθος της κατσαρόλας. Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος.
Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.

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

Χρήση καπακιού

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

Μαγείρεμα με λίγο νερό

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

Χαμηλότερη ρύθμιση

Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Εκμετάλλευση της υπόλοιπης θερμότητας

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

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

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα
- ως ρολόι συναγερμού κουζίνας

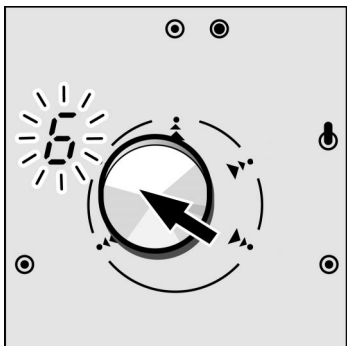
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

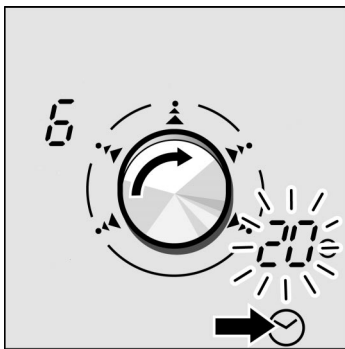
Έτσι ρυθμίζετε

Ρυθμίστε 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 κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος.





Μετά τη λήξη του χρόνου

Διόρθωση χρονικής διάρκειας

Πρόωρο σβήσιμο

Υποδείξεις

2. Ακουμπήστε το σύμβολο ☹. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **55**. Ρυθμίστε με το κουμπί Twist την επιθυμητή χρονική διάρκεια. 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.

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει ένα **5**. Ένα σήμα ηχεί για ένα λεπτό. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **55**. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο ☹ και αλλάξτε με το κουμπί Twist τη χρονική διάρκεια.

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο ☹ και θέστε το στο **55**. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

Εάν θέλετε να εξακριβώσετε την υπόλοιπη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε με το κουμπί Twist 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.

Το ρολόι συναγερμού κουζίνας

Έτσι ρυθμίζετε

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

Δεν επιτρέπεται να είναι επιλεγμένη καμία εστία μαγειρέματος.

Ακουμπήστε το σύμβολο ☹, η ένδειξη **min** αναβοσβήνει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **00**.

Ρυθμίστε με το κουμπί Twist τον επιθυμητό χρόνο.

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

Για ένα λεπτό ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει **00** και η ένδειξη **min** αναβοσβήνει. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Διόρθωση χρόνου

Ακουμπήστε το σύμβολο ☹ και ρυθμίστε με το κουμπί Twist τον επιθυμητό χρόνο.

Υπόδειξη

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 καταχωρήσετε 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 **H**. Στην ένδειξη αναβοσβήνει **rec**.
2. Επιλέξτε με το κουμπί Twist 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 **H**.
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 καταχωρήσετε 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: Καταχωρήστε από την αρχή. Η παλιά αποθήκευση επιγράφεται.

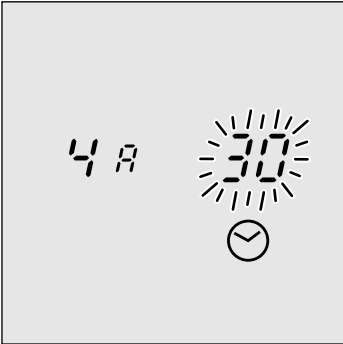
Ο αυτόματος περιορισμός χρόνου είναι επίσης ενεργοποιημένος και στη λειτουργία Memory (μνήμη).

Ανάκληση Memory

Όταν θέλετε να μαγειρέψετε ξανά ένα καταχωρημένο φαγητό, καλέστε το Memory. Η εστία μαγειρέματος, στην οποία πρέπει να ενεργοποιηθεί η λειτουργία Memory (μνήμη), πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο *M* 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 *M* της εστίας μαγειρέματος ανάβει. Κάθε ξεχωριστό βήμα εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

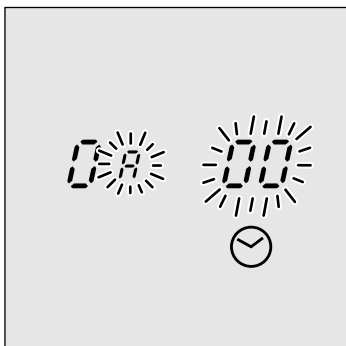
Εκκίνηση Memory

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 κουμπί Twist 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



Όταν το πρόγραμμα Memory λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Για ένα λεπτό ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει 00. Η ένδειξη A της εστίας μαγειρέματος αναβοσβήνει. Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει 0. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Πρόωρος τερματισμός Memory

Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Η ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει. Αλλάξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Περισσότερες εστίες μαγειρέματος σε λειτουργία Memory

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

Υπόδειξη

Θέλετε να εξακριβώσετε τη χρονική διάρκεια ενός άλλου προγράμματος Memory. Επιλέξτε με το κουμπί Twist την εστία μαγειρέματος. Η τρέχουσα ρύθμιση εμφανίζεται.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

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

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

Εάν ακουμπήσετε ένα οποιοδήποτε πεδίο χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

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

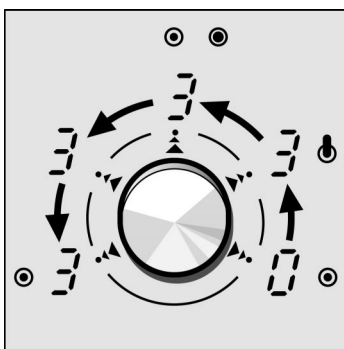
Απενεργοποίηση της επιβεβαίωσης καταχώρησης

Η επαφή ενός πεδίου επιβεβαιώνεται με ένα σύντομο ήχο.

Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη.

1. Θέστε και τις 5 εστίες μαγειρέματος στη βαθμίδα μαγειρέματος 3.
2. Απενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος τη μια μετά την άλλη, αρχίζοντας με τη δεξιά μπροστινή εστία μαγειρέματος. Βλέπε Εικ.
3. Ακουμπήστε τον κεντρικό διακόπτη το λιγότερο για 5 δευτερόλεπτα, μετά από αυτόν το χρόνο ηχεί ένα σήμα 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

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

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

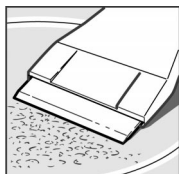
Τους λεκέδες από νερό μπορείτε να τους αφαιρέσετε επίσης με λεμόνι ή ξίδι.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

Ξύστρα γυαλιού



Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού.

Απασφαλίστε την ξύστρα γυαλιού.

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



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

Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.

Καθαρισμός της κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

Απομακρύνετε τα υπολείμματα του φαγητού και τα πιτσιλίσματα του λαδιού με την ξύστρα γυαλιού. Καθαρίστε τη χλιαρή επιφάνεια με υγρό καθαρισμού και χαρτί κουζίνας. Εάν η επιφάνεια μαγειρέματος είναι ακόμα πολύ ζεστή, μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

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

Μεταλλικές αποχρώσεις

Οι αποχρώσεις (ιριδισμοί) δημιουργούνται από ακατάλληλα καθαριστικά ή από το τρίψιμο του πάτου των σκευών πάνω στη βάση εστιών. Αυτές απομακρύνονται πολύ δύσκολα. Χρησιμοποιείτε Stahl-Fix.

Πεδία χειρισμού

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

Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστή σαπουνάδα.

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

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

Κουμπί Twist

Σφουγγίζετε το κουμπί Twist καλύτερα μόνο με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο των πιάτων καθώς και το βύθισμα σε σαπουνάδα προκαλεί ζημιά στο κουμπί Twist.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Η βάση εσίων δε λειτουργεί

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

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

Η βάση εσίων απενεργοποιήθηκε

Επισκευές



Ένδειξη E και αριθμοί

Ένδειξη F και αριθμοί

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Υποδείξεις:

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

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

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

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

Συσκευασία και παλιά συσκευή

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



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

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

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός Ε και αριθμός FD

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

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

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

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

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδα;

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

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

Ποια τρόφιμα αφορά;

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

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

Τι μπορείτε να κάνετε

Γενικά:

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

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

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

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

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

Ψήσιμο στη φριτέζα

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

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

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

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

Ψήσιμο στο τηγάνι

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

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

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

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.