

---

fr	Mode d'emploi .....	3-32
it	Istruzioni per l'uso .....	33-64

---

Mode d'emploi  
Istruzioni per L'uso

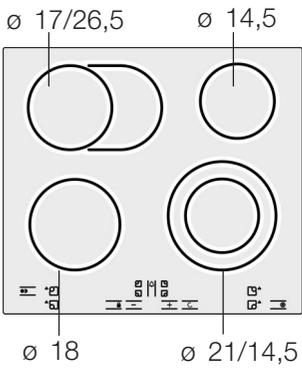


NKN 67.T..  
NKN 77.T..  
NKC 87.T..

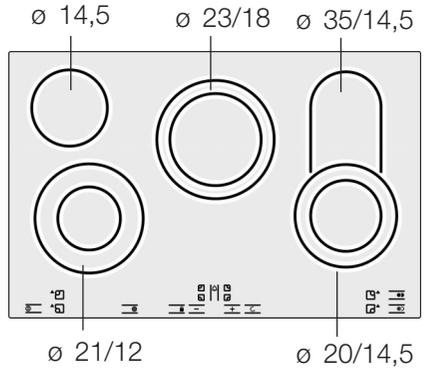
---

5650040252

**NKN 67.T., NKN 77.T..**



**NKC 87.T..**



$\varnothing = \text{cm}$

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>5</b>
Avant l'encastrement .....	5
Consignes de sécurité .....	5
Causes de dommages .....	6
<b>Apprentissage de l'appareil</b> .....	<b>8</b>
Le bandeau de commande .....	8
Les foyers .....	9
Indicateur de chaleur résiduelle .....	10
<b>Cuire</b> .....	<b>11</b>
Réglages .....	11
Tableau .....	11
Conseils pour économiser de l'énergie .....	13
<b>Cuisson avec le préchauffage booster</b> .....	<b>14</b>
Réglages .....	14
Tableaux .....	15
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	16
<b>Sécurité-enfants et fonction Pause</b> .....	<b>17</b>
Sécurité-enfants .....	17
Fonction Pause .....	18
<b>Limitation automatique du temps</b> .....	<b>18</b>
<b>Désactiver la confirmation d'entrée</b> .....	<b>19</b>

# Table de matières

<b>Fonction Minuterie</b> .....	<b>19</b>
Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....	19
Le réveil de cuisine .....	21
<b>Fonction Memory</b> .....	<b>22</b>
Mémoriser le réglage .....	23
Activer Memory .....	24
Effacer Memory .....	25
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>26</b>
Entretien .....	26
Nettoyage de la vitrocéramique .....	26
Nettoyage du cadre de la table de cuisson .....	27
<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>28</b>
Remarques: .....	29
<b>Emballage et appareil usagé</b> .....	<b>30</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>30</b>
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>31</b>
Que pouvez-vous faire .....	31

---

# Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Contrôlez la table de cuisson après l'avoir déballée. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la table de cuisson. En cas de dommages résultant d'un raccordement incorrect vous perdez tous droits à la garantie.

---

## Consignes de sécurité

### Huile et graisse brûlantes

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

## Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds.

Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câblage et à la table de cuisson.

## Dessous de casseroles et foyers mouillés

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

## Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses.

Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

---

## Causes de dommages

### Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Évitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium. Des dommages peuvent survenir au fond des récipients et à la vitrocéramique.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

### Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.  
Des dommages peuvent survenir.

### Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

### Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.  
Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

### Aliments débordés

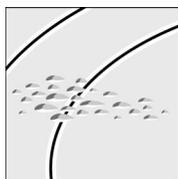
Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.  
Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

### Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.  
Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Exemples de dommages possibles

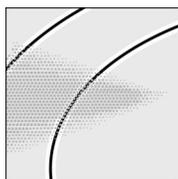
Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



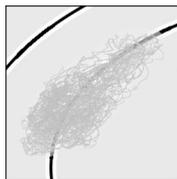
Egratignures dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



Effets de miroitements métalliques dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



Décor effacé  
dû à des produits nettoyants inappropriés.

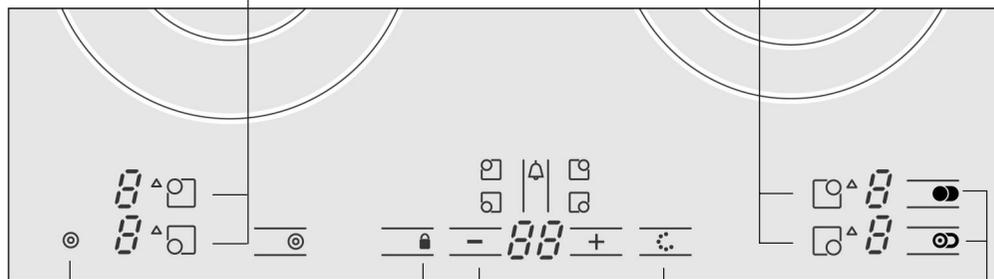
## Apprentissage de l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d'appareil.

### Le bandeau de commande

**Affichages pour**  
position de chauffe 1 - 9  
chaleur résiduelle H/h  
préchauffage booster B



**Surfaces de commande pour**

☉ foyer à deux zones

**Surface de commande pour**

🔒 sécurité-enfants

**Surfaces de commande et affichage pour** la minuterie

**Surfaces de commande pour**  
zone pour poissonnière   
foyer à deux zones   
pour le foyer avec zone pour poissonnière

## Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective est activée.

Exemple: Effleurer le symbole .

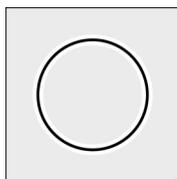
La surface de chauffe extérieure du foyer à deux zones est enclenchée.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours propres et sèches. L'humidité et des salissures compromettent le fonctionnement.

---

## Les foyers

### Foyer à une zone

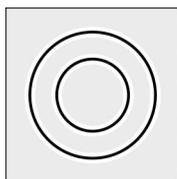


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

Choisissez le foyer approprié.

La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

### Foyer à deux zones



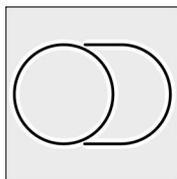
Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la surface de chauffe extérieure: Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume. Désactiver:

Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

### Zone pour poissonnière



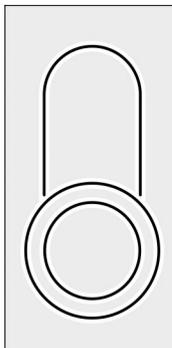
Sur ces foyers vous pouvez enclencher en plus la zone pour poissonnière. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la zone pour poissonnière: Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume. Désactiver:

Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

## Foyer à deux zones, foyer avec zone pour poissonnière



La dimension de ces foyers peut être modifiée. Le foyer doit être activé.

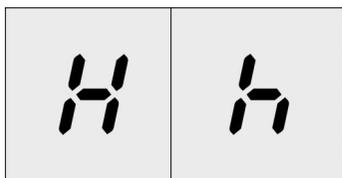
Enclenchement de la surface de chauffe extérieure:  
Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume. Désactiver:  
Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

Enclenchement de la zone pour poissonnière:  
Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.  
Désactiver:  
Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

Le foyer à deux zones de 20 cm et la zone pour poissonnière de 14,5 x 35 cm ne peuvent pas être allumés en même temps. Les deux enclenchements sont verrouillés réciproquement.

La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

## Indicateur de chaleur résiduelle



La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. L'indicateur de chaleur résiduelle a deux niveaux.

S'il apparaît un **H** à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Lorsque le foyer continue à refroidir, l'indicateur affiche **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

## Panne de courant

L'indicateur de chaleur résiduelle se rallume automatiquement après une panne de courant. L'affichage clignote pendant env. 30 minutes. Le clignotement s'arrête lorsque vous rallumez brièvement le foyer.

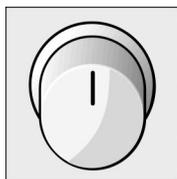
---

# Cuire

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

---

## Réglages



Les interrupteurs de foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

0 = foyer éteint

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

---

## Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

---

	Quantité	Position de chauffe rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
<b>Faire fondre</b>				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
<b>Réchauffer</b>				
Légumes en conserves	400 g-800 g	2-4 mn.	1-2	3-6 mn.
Bouillon	500 ml-1 l	3-4 mn.	7-8	2-4 mn.
Soupe liée	500 ml-1 l	2-4 mn.	2-3	2-4 mn.
Lait	200 ml-400 ml	2-4 mn.	1-2	2-3 mn.

---

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>				
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	2-3 mn.	1-2	
Lait	500 ml-1 l	3-4 mn.	1-2	
<b>Décongeler et réchauffer</b>				
Epinards surgelés	300 g-600 g	4-5 mn.	2-3	5-15 mn.
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	4-5 mn.	2-3	20-30 mn.
<b>Etuver</b>				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	8-12 mn.	4-5*	20-30 mn.
Poisson	300 g-600 g	5-8 mn.	4-5*	10-15 mn.
<b>Faire cuire</b>				
Riz (avec double volume d'eau)	125 g-250 g	3-4 mn.	2-3	15-30 mn.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g-250 g	4-6 mn.	1-2	25-35 mn.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	5-7 mn.	4-5	25-30 mn.
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	5-7 mn.	4-5	15-25 mn.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g-1 kg	4-5 mn.	2-3	10-20 mn.
Pâtes (1-2 l d'eau)	200 g-500 g	8-12 mn.	6-7*	6-10 mn.
<b>Braiser</b>				
Paupiettes	4 pièces	5-8 mn.	4-5	50-60 mn.
Rôti à braiser	1 kg	5-8 mn.	4-5	80-100 mn.
Goulasch	500 g	6-11 mn.	4-5	50-60 mn.
<b>Poêler</b>				
Crêpe (galette)		2-4 mn.	6-7	cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	2-4 mn.	6-7	6-10 mn.
Steak	2-3 pièces	2-4 mn.	7-8	8-12 mn.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	2-4 mn.	6-7	8-12 mn.
<b>Friture</b> (dans 1-2 l d'huile)				
Produits surgelés	200 g par remplissage	10-15 mn.	8-9	faire frire en continu
Divers	400 g par remplissage	10-15 mn.	4-5	faire frire en continu

\* Mijoter sans couvercle

---

## Conseils pour économiser de l'énergie

### La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

Important: Les fabricants de vaisselle indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

### Mettre le couvercle

Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

### Faire cuire avec peu d'eau

Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

### Réduire le réglage

Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

### Utiliser la chaleur résiduelle

Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle *H* est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer et pour faire fondre des aliments.

---

# Cuisson avec le préchauffage booster

Les quatre foyers sont équipés du préchauffage booster.

Vous n'avez plus à enclencher le foyer, attendre que le plat cuise puis abaisser la température. Vous réglez dès le début de la cuisson le niveau de mijotage souhaité.

Le foyer chauffe à la puissance maximum puis revient automatiquement sur la position de chauffe que vous avez réglée.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

---

## Réglages

1. Au moyen de l'interrupteur de foyer, régler la position de mijotage souhaitée, p.ex. 4.
2. Appuyer sur l'interrupteur de foyer.  
Le préchauffage booster est activé. A l'affichage clignote en alternance le  $\overline{H}$  et la position de mijotage p.ex. 4.

Après le préchauffage, le foyer se remet automatiquement sur la position de mijotage. A l'affichage est allumée uniquement la position de mijotage, p.ex. 4.

## Limitation du temps

Pour protéger contre un actionnement involontaire, l'enclenchement du préchauffage booster ne fonctionne que 10 secondes après l'enclenchement du foyer.

Si vous désirez l'enclencher ultérieurement: Eteignez le foyer et réglez de nouveau.

## Tableaux

Pour connaître les plats appropriés au préchauffage booster, reportez-vous au tableau suivant.

La petite quantité indiquée convient aux petits foyers et la plus importante aux grands. Les valeurs sont indicatives.

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
<b>Réchauffer</b>			
Légumes en conserves	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Bouillon	500 ml-1 l	A 7-8	4-7
Soupe liée	500 ml-1 l	A 2-3	3-6
Lait	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>			
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	A 1-2	-
<b>Décongeler et réchauffer</b>			
Epinards surgelés	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
<b>Etuver</b>			
Poisson	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
<b>Cuire</b>			
Riz (avec double volume d'eau)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
<b>Braiser</b>			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60
Rôti à braiser	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Poêler</b>			
Bâtonnets de poisson	10 pièces	A 6-7	8-12
Crêpe (galette)		A 6-7	cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	A 6-7	8-12

---

## Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster

**Avec le préchauffage booster, le mets ne cuit pas.**

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.

Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.

Faites cuire le riz dans deux fois son volume de liquide.

Couvrez la casserole avec un couvercle.

Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. les pâtes).

**Le lait ou des mets qui moussent fortement débordent.**

Utilisez un récipient plus haut.

**Le lait brûle.**

Avant de la remplir, rincez la casserole à l'eau froide.

**Pendant la cuisson, le mets adhère à la poêle.**

Mettez l'aliment dans la poêle suffisamment chaude. Lorsque la graisse est suffisamment chaude, elle coule en stries sur le fond de la poêle penchée. Ne retournez pas trop tôt l'aliment. La viande ou les galettes de pommes de terre se détachent pratiquement d'elles-mêmes après un certain temps.

---

# Sécurité-enfants et fonction Pause

---

## Sécurité-enfants

### Verrouiller la table de cuisson

Afin que des enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson.

Tous les foyers doivent être éteints. Effleurez le champ , jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté du symbole s'allume et un signal retentisse. Ceci demande environ 4 secondes (temps d'enclenchement). Le voyant lumineux s'éteint au bout d'env. 10 secondes.

### Supprimer le verrouillage

Effleurez le champ , jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne et un signal retentisse. Ceci dure environ 4 secondes. Le verrouillage est supprimé.

### Attention Table de cuisson verrouillée

Si vous réglez un foyer alors que la table de cuisson est verrouillée, vous verrez les affichages suivants: A l'affichage des foyers clignote un  ou l'indicateur de chaleur résiduelle en alternance avec le . Le voyant lumineux au-dessus du symbole  est allumé. Eteignez le foyer. Supprimez le verrouillage.

### Remarque

La chaleur résiduelle est affichée même si la table de cuisson est verrouillée.

### Réduire le temps d'enclenchement

Vous pouvez réduire le temps d'enclenchement de la sécurité-enfants de 4 à 1 seconde:

Les foyers doivent être éteints.

1. Réglez les 4 foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Pour un foyer quelconque, sélectionner une position de chauffe et appuyer sur l'interrupteur de foyer.
4. Eteindre l'interrupteur du foyer. Tous les affichages s'allument brièvement. Le temps d'enclenchement est réduit.

Vous pouvez aussi remettre le temps d'enclenchement à 4 secondes. Procédez de la même manière que pour la réduction.

---

## Fonction Pause

Si vous devez vous absenter pour une courte durée, vous pouvez interrompre le processus de chauffe.

### Activer la fonction Pause

Appuyez brièvement sur le symbole . A l'affichage des foyers clignote la position de chauffe réglée. La chauffe est interrompue.

### Continuer la cuisson

Réappuyez dans les 3 minutes sur le symbole . Les foyers continuent de chauffer.

### Temps de pause dépassé

Au bout de 3 minutes, un  clignote à l'affichage. Eteignez les foyers et réglez à nouveau.

### Attention !

La sécurité-enfants/fonction Pause peut être activée ou désactivée involontairement par de l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur le symbole .

---

## Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps est activée.

La chauffe du foyer est interrompue.  
A l'affichage du foyer clignote le .

Eteignez le foyer.

A quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Vous pouvez rallumer le foyer à tout moment.

---

# Désactiver la confirmation d'entrée

L'effleurement d'un champ est confirmé par un bref signal. Vous pouvez désactiver ce signal.

1. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteindre successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Pour un foyer, sélectionner une position de chauffe. Appuyer sur l'interrupteur de foyer jusqu'à ce qu'un signal se fasse entendre.
4. Eteindre l'interrupteur du foyer.

Vous pouvez aussi réactiver la confirmation d'entrée. Pour cela, procéder de la même manière que pour la désactivation.

---

# Fonction Minuterie

La minuterie est un interrupteur horaire. Elle permet de programmer l'arrêt automatique des quatre foyers.

La minuterie possède en plus un réveil de cuisine. Il est indépendant des autres réglages. Il peut même être réglé lorsque la table de cuisson est verrouillée.

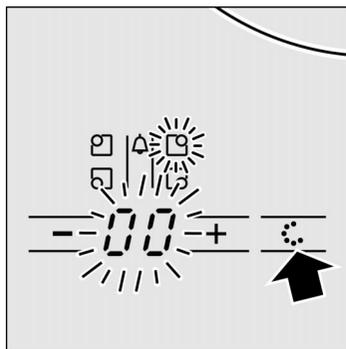
---

## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

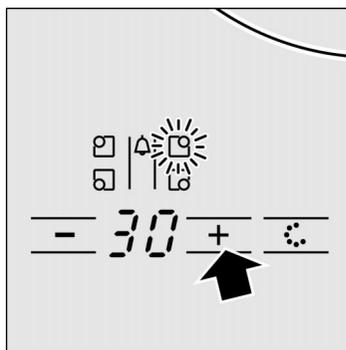
### Réglages

Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

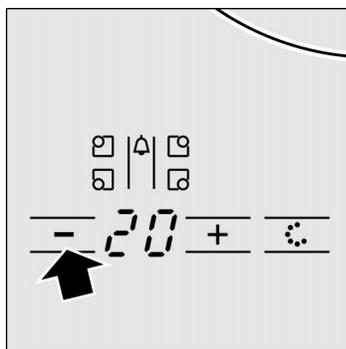
1. Réglage de la position de chauffe



2. Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie ☀️ jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le foyer souhaité clignote. A l'affichage de minuterie clignote 00.



3. Effleurer le symbole + ou le symbole - .  
La valeur de référence apparaît.  
En cas de + : 30 minutes  
en cas de - : 10 minutes  
Le voyant lumineux pour le foyer continue de clignoter.



4. Effleurer le symbole + ou le symbole - jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse à l'affichage de minuterie.

La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage.

Les voyants lumineux des foyers sont allumés.

#### Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe clignote un ☀️. Un signal retentit pendant 10 secondes. A l'affichage de minuterie clignote 00 et le voyant lumineux du foyer clignote.

Ramenez l'interrupteur du foyer en position éteinte.

## Corriger la durée

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'affichage de foyer souhaité clignote. Modifier la durée au moyen du symbole + ou du symbole -.

## Effacer prématurément

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'affichage de foyer souhaité clignote. Effleurer simultanément le symbole + et le symbole -. A l'affichage de minuterie clignote . L'affichage s'éteint après quelques secondes. Le foyer reste en service.

## Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer: Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie , jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le foyer correspondant s'allume. La durée apparaît pendant 5 secondes.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.

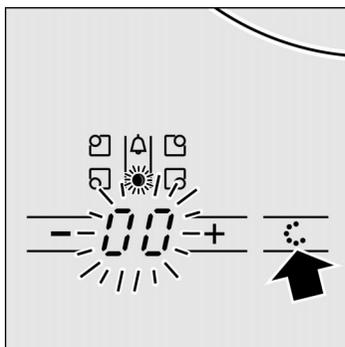
Vous pouvez utiliser la fonction Pause, même si vous avez réglé une durée.

La fonction minuterie n'est plus active après une panne de courant.

## Le réveil de cuisine

Avec le réveil de cuisine vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

### Réglages



1. Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie , jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le réveil de cuisine clignote. A l'affichage de minuterie clignote .
2. Effleurer le symbole + ou le symbole -.  
La valeur de référence apparaît.  
Symbole + : 10 minutes  
Symbole - : 05 minutes
3. Régler le temps au moyen du symbole + ou du symbole -.

La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

### Après écoulement du temps

Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant 10 secondes. A l'affichage de minuterie clignote  et le voyant lumineux pour le réveil de cuisine clignote.

Pour éteindre le signal prématurément, effleurez le symbole Minuterie .

### Corriger le temps

Effleurez autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie  jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le réveil de cuisine clignote. L'affichage de minuterie clignote. Modifier la durée au moyen du symbole + ou du symbole -.

### Effacer prématurément

Effleurer le symbole Minuterie  jusqu'à ce que l'affichage de foyer souhaité clignote. Effleurer simultanément le symbole + et le symbole -. A l'affichage de minuterie clignote . L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

### Remarques

Le temps réglé sur le réveil de cuisine s'écoule également si la fonction Pause est activée.

Le réveil de cuisine n'est plus actif après une panne de courant.

---

## Fonction Memory

Avec la fonction Memory, vous pouvez mémoriser des positions de chauffe et des temps pour un plat et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque un plat demande plusieurs positions de chauffe différente et si vous préparez un plat assez souvent.

La préparation du plat nécessite toujours les mêmes conditions que lors de la mémorisation, p.ex. : le même récipient et la même quantité et température de départ du plat.

## Mémoriser le réglage

### Procédez comme suit

Vous pouvez mémoriser un processus de Memory par foyer. Pour chaque processus de Memory, vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 positions de chauffe. La durée maximale est 99 minutes.

1. Réglez l'interrupteur de foyer sur la position  $\Delta$ , en cas d'appareils avec affichage digital sur  $R$ .
2. Appuyez sur l'interrupteur de foyer.  
Un signal retentit. L'affichage  $\Delta$  de la table de cuisson clignote. L'enregistrement commence.
3. Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.
4. Eteignez le foyer lorsque le plat est prêt. Le processus de cuisson est mémorisé lorsque vous réglez l'interrupteur de foyer sur la position 0.

### Remarques

Si vous réglez plus de 5 positions de chauffe pour votre plat, le symbole  $\equiv$  clignote à l'affichage de minuterie.

Les positions de chauffe suivantes ne seront plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande de la fonction minuterie. Vous pouvez continuer la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous enregistrez plus de 99 minutes, le symbole  $99$  clignote à l'affichage de minuterie.

Les positions de chauffe suivantes ne seront plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande de la fonction minuterie. Vous pouvez continuer la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si pour un foyer vous désirez enregistrer un autre processus Memory :

Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

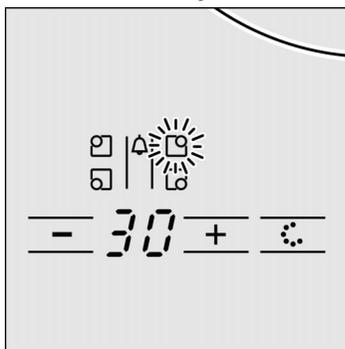
La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction Memory.

## Activer Memory

Si vous désirez préparer à nouveau un plat enregistré, appelez Memory :

Sélectionnez le foyer pour lequel vous avez mémorisé le processus de cuisson. Réglez l'interrupteur de foyer sur la position  $\Delta$ , en cas d'appareils avec affichage digital sur  $\bar{R}$ .

### Afficher Memory

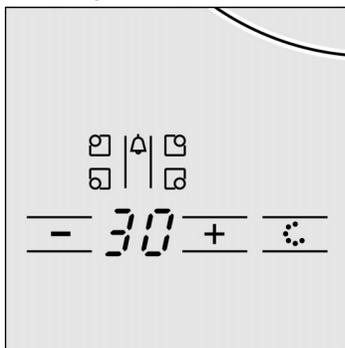


Les différentes positions de chauffe et enclenchements apparaissent à l'affichage de foyer de la table de cuisson.

La durée réglée respective est indiquée à l'affichage de minuterie. La lampe du foyer clignote. Le foyer ne chauffe pas encore.

Chaque pas individuel apparaît 3 secondes à l'affichage.

### Memory démarre



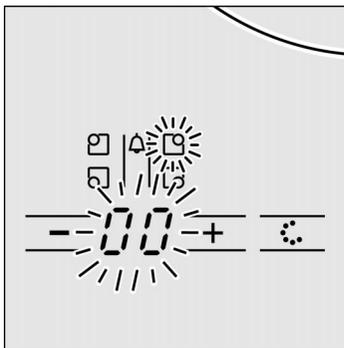
Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. Le foyer chauffe. La lampe du foyer et l'affichage  $\Delta$  sont maintenant allumés en permanence.

A l'affichage des foyers est indiqué le réglage actuel. A l'affichage de minuterie est affichée la durée actuelle de tout le processus de cuisson.

Pendant le déroulement du programme Memory, vous pouvez interroger les positions de chauffe restantes et la durée respective : effleurer le symbole Minuterie  $\bar{R}$ .

Effleurer le champ  $+$ , la position de chauffe actuelle et la durée s'affichent. En effleurant le champ  $+$  vous pouvez maintenant interroger toutes les positions de chauffe restantes et la durée respective.

## Fin de Memory



## Plusieurs foyers en mode Memory

## Arrêt anticipé de Memory

## Remarques

Lorsque le programme Memory est terminé, le foyer s'éteint. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote **00**. La lampe du foyer clignote et l'affichage  $\Delta$  s'éteint. A l'affichage du foyer clignote un 0. Réglez l'interrupteur du foyer sur 0.

Si vous utilisez la fonction Memory pour plusieurs foyers simultanément, l'affichage de minuterie indique la durée la plus courte d'un programme Memory.

Réglez l'interrupteur du foyer sur 0.

Vous désirez interroger la durée d'un autre programme Memory. Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole Minuterie  jusqu'à ce que le voyant lumineux pour le foyer correspondant s'allume.

Si vous réglez l'interrupteur de foyer sur une position de mijotage pendant le fonctionnement de Memory, le foyer se comporte comme à la fin de Memory.

---

## Effacer Memory

Si vous ne désirez pas utiliser une fonction Memory pour un foyer, vous pouvez aussi supprimer Memory.

Réglez l'interrupteur de foyer sur la position  $\Delta$ , en cas d'appareils avec affichage digital sur **R**. Appuyez dans les 5 secondes 3 fois sur l'interrupteur de foyer. Un signal retentit pour chaque actionnement.

Eteignez le foyer dans les 5 secondes. Un signal retentit, à l'affichage de minuterie s'allume brièvement **00**. La fonction Memory du foyer est supprimée.

La position  $\Delta$ , en cas d'appareils avec affichage digital le **R**, fonctionne maintenant comme position de chauffe 9.

---

# Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur.

---

## Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante, repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage.

---

## Nettoyage de la vitrocéramique

### Produits nettoyants

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

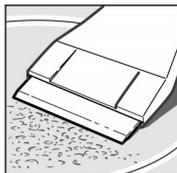
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

### Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :  
de tampons en paille métallique, d'éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

### Racloir à verre



Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre.

Enlevez la sécurité du racloir à verre.  
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de blessures!  
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

## **Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique**

Enlevez avec le racloir à verre les résidus d'aliment et les projections de graisse.

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude. Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

## **Effets de miroitements métalliques**

Les décolorations sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

## **Champs de commande**

Maintenez toujours cette zone propre et sèche. Des résidus d'aliment et des aliments débordés peuvent compromettre le fonctionnement.

---

## **Nettoyage du cadre de la table de cuisson**

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson.

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

# Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

**La table de cuisson ne fonctionne pas**

Vérifiez si les fusibles pour l'appareil sont en bon état. Contrôlez s'il y a une panne de courant.

**Le voyant lumineux d'une surface de commande clignote**

La surface de commande est très encrassée ou un objet est placé sur la surface de commande. Essayez soigneusement la surface de commande ou bien enlevez l'objet.

**A l'affichage de minuterie clignote  $\overline{EE}$**

La surface de commande de la minuterie est très encrassée ou un objet est placé sur la surface de commande. Essayez soigneusement la surface de commande ou bien enlevez l'objet.

## Réparations

**Seuls les techniciens du service après-vente formés sont habilités à effectuer des réparations.**



Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Si un  $F$  et un chiffre clignotent en alternance dans les affichages, votre appareil a détecté une anomalie. Dans le tableau suivant vous trouverez des mesures pour y remédier.

Affichage	Anomalie	Mesure
$F\overline{0}$	L'affichage est défectueux.	Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
$F4$ , tous les foyers sont éteints	La sécurité-enfants est défectueuse.	Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît. Vous pouvez également cuisiner avec la sécurité-enfants défectueuse.

Affichage	Anomalie	Mesure
F5	Polybox défectueux.	Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.

## Remarques:

La température du foyer est réglée par l'activation et la désactivation du chauffage; le chauffage rouge incandescent n'est donc pas toujours visible. Si vous sélectionnez une position de chauffe inférieure, le chauffage se coupe plus souvent. En cas de positions de chauffe supérieures, il ne se coupe que rarement. Même lors de la position la plus puissante, le chauffage se met en marche et s'éteint.

Un léger bruit de ronronnement peut être audible lorsque les foyers chauffent.

Le chauffage des différents foyers peut être plus ou moins lumineux. Selon l'angle de vue, il rayonne par-dessus le bord marqué du foyer.

Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'influencent aucunement la qualité et le fonctionnement.

Selon la surface du plan de travail, une petite fente irrégulière peut se former entre le plan de travail et la table de cuisson. C'est pourquoi la table de cuisson est entourée d'un joint élastique.

En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très petites bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm se voient plus ou moins. Elles ne compromettent ni le bon fonctionnement ni la durabilité de la surface de cuisson vitrocéramique.

---

# Emballage et appareil usagé

## Élimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

---

# Service après-vente

## Numéros de produit E et de fabrication FD

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur le passeport de l'appareil.

---

# L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

## Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par :

de très hautes températures  
une faible teneur en eau dans les aliments  
un fort brunissage des produits.

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,  
toast, petits pains, pain,  
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatus).

---

## Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Les recommandations suivantes ont été publiées par aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> :

### En général :

Utilisez si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne stockez pas les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

Faites uniquement dorer les aliments à cuire - «Faire dorer au lieu de carboniser»

Réduisez les temps de cuisson, de rôtissage et de friture à un minimum.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

## **Fritures**

La température de la graisse à fritures ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôlez la température avec un thermomètre externe pour graisse.

Réduisez le temps de friture à un minimum (jusqu'à ce que l'aliment à frire soit doré).

Veillez au rapport aliment à frire et graisse. Il devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. env. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.

En cas de pommes de terre fraîches, trempez les morceaux pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

## **Frيره dans la poêle**

Préparez des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. Si vous faites frire des pommes de terre crues, utilisez de la margarine ou lieu d'huile, ou de l'huile avec un peu de margarine.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Nous recommandons : Chauffez la poêle à frire à la position de chauffe 9. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de cuisson souhaitée.

<sup>1</sup> Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

# Indice

<b>Aspetti a cui prestare attenzione</b> .....	<b>35</b>
Prima del montaggio .....	35
Norme di sicurezza .....	35
Cause dei danni .....	37
<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>38</b>
Pannello comandi .....	39
Zone di cottura .....	40
Indicatore del calore residuo .....	41
<b>Cucinare</b> .....	<b>42</b>
Regolazione .....	42
Tabella .....	42
Consigli per risparmiare energia .....	44
<b>Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida</b> .....	<b>45</b>
Regolazione .....	45
Tabelle .....	46
Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida .....	47
<b>Sicurezza bambino e funzione di pausa</b> .....	<b>48</b>
Sicurezza bambino .....	48
Funzione di pausa .....	49
<b>Limitazione temporale automatica</b> .....	<b>50</b>
<b>Disattivazione della conferma di immissione dati</b>	<b>50</b>
<b>Funzione timer</b> .....	<b>51</b>
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	51
La suoneria della cucina .....	53
<b>Funzione Memory</b> .....	<b>54</b>

# Indice

Memorizzazione dell'impostazione .....	54
Attivazione della funzione Memory .....	55
Cancellazione della funzione Memory .....	57
<b>Cura e manutenzione .....</b>	<b>58</b>
Manutenzione .....	58
Pulizia delle superfici in vetroceramica .....	58
Pulizia della cornice del piano di cottura .....	59
<b>Cosa fare in caso di guasto? .....</b>	<b>60</b>
Avvertenze: .....	61
<b>Imballaggio e apparecchio dismesso .....</b>	<b>62</b>
<b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>	<b>62</b>
<b>Acrilamide negli alimenti .....</b>	<b>63</b>
Come intervenire .....	63

---

# 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!

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.

## **Riparazioni non conformi**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.  
Rischio di scosse elettriche!  
Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

---

## Cause dei danni

### Fondi di pentole e padelle

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

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

Per le stoviglie speciali rispettare le indicazioni del produttore.

### Pentole e padelle calde

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

Potrebbero derivarne dei danni.

### Sale, zucchero e sabbia

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

### Oggetti duri e acuminati

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

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

### Fuoriuscita di alimenti

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

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

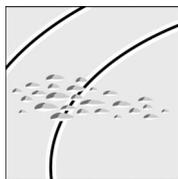
### Pellicole e materiali plastici

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

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

## Esempi di possibili danni

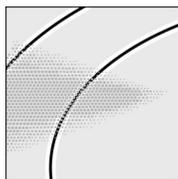
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



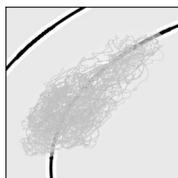
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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



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



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

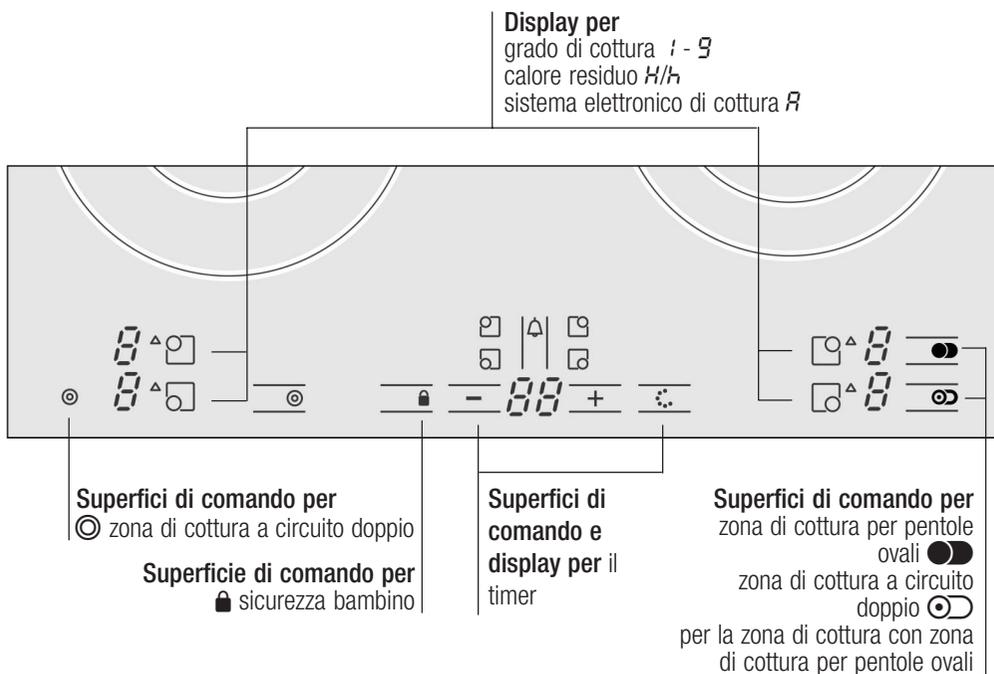
---

## Conoscere l'apparecchio

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

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

# Pannello comandi



## Superfici di comando

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

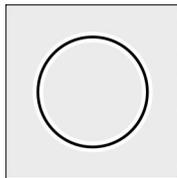
Esempio: sfiorare il simbolo ⊙.

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

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

## Zone di cottura

### Zona di cottura a circuito singolo

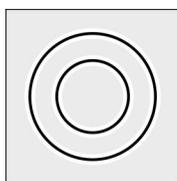


Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.

Scegliere la zona di cottura appropriata.

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

### Zona di cottura a circuito doppio



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

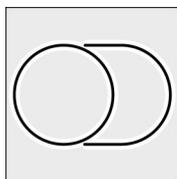
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

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

### Zona di cottura per pentole ovali



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

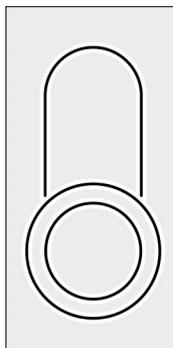
Attivazione della zona di cottura per pentole ovali: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

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

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



Per queste zone di cottura è possibile avere dimensioni differenti. La zona di cottura deve essere attivata.

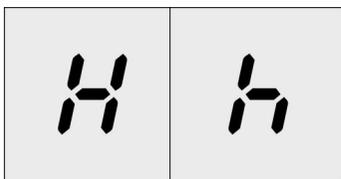
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno:  
sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.  
Disattivazione:  
sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

Collegamento della zona di cottura per pentole ovali:  
sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.  
Disattivazione:  
sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

La zona di cottura a circuito doppio da 20 cm e la zona di cottura per pentole ovali da 14,5 x 35 cm non possono essere attivate contemporaneamente. I due interruttori di inserimento sono configurati in modo che l'attivazione di uno di essi comporta inevitabilmente il bloccaggio dell'altro.

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

## Indicatore del calore residuo



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

Se il display visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' per esempio possibile mantenere calda una pietanza o far sciogliere la marmellata. Con il raffreddamento della zona di cottura, il display visualizza **h**. Il display si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

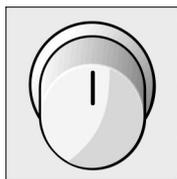
## Calo di corrente

In seguito a un calo di corrente, l'indicatore di calore residuo si riattiva automaticamente. Il display lampeggia per ca. 30 minuti e cessa di lampeggiare quando si riattiva brevemente la zona di cottura.

# Cucinare

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

## Regolazione



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

0 = zona di cottura disattivata

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

## 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
<b>Fondere</b>				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
<b>Riscaldare</b>				
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.
<b>Riscaldare e mantenere al caldo</b>				
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	

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
<b>Scongelare e riscaldare</b>				
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.
<b>Stufare</b>				
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.
<b>Cuocere</b>				
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.
<b>Brasare</b>				
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.
<b>Friggere</b>				
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.
<b>Friggere (in 1-2 l di olio)</b>				
Prodotti surgelati	200 g per ogni ripieno	10-15 min.	8-9	friggere gradualmente
Altro	400 g per ogni ripieno	10-15 min.	4-5	friggere gradualmente

\* Cottura senza coperchio

---

## Consigli per risparmiare energia

### Dimensioni appropriate per le pentole

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

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

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

### Coprire con un coperchio

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

### Cuocere con poca acqua

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

### Ridurre il grado di cottura

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

### Utilizzare il calore residuo

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

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

---

# Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida

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

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

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

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

---

## Regolazione

1. Servendosi dell'interruttore delle zone di cottura, impostare il grado di cottura a fuoco lento desiderato, per esempio 4.
2. Premere l'interruttore delle zone di cottura. Si attiva in questo modo il dispositivo elettronico di prima cottura rapida. Sul display lampeggiano alternativamente  $\overline{R}$  e il grado di cottura a fuoco lento, per esempio 4.

In seguito alla prima fase di cottura rapida, la zona di cottura passa automaticamente alla fase di cottura a fuoco lento. Sul display lampeggia solo più il grado di cottura a fuoco lento, per esempio 4.

## Limitazione temporale

Come protezione contro l'attivazione accidentale, l'inserimento del dispositivo elettronico di prima cottura rapida funziona solo 10 secondi dopo l'attivazione della zona di cottura.

Se si desidera posticipare l'attivazione del dispositivo: disattivare la zona di cottura, quindi accenderla nuovamente.

## Tabelle

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

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

<b>Ricette per il sistema elettronico di cottura</b>	<b>Quantità</b>	<b>Grado di cottura</b>	<b>Durata, minuti</b>
<b>Riscaldare</b>			
Verdure in barattolo	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Brodo	500 ml-1 l	A 7-8	4-7
Zuppa	500 ml-1 l	A 2-3	3-6
Latte	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
<b>Riscaldare e mantenere al caldo</b>			
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	A 1-2	-
<b>Scongelare e riscaldare</b>			
Spinaci surgelati	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
<b>Stufare</b>			
Pesce	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
<b>Cuocere</b>			
Riso (con doppia quantità di acqua)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
<b>Brasare</b>			
Involtini	4 porzioni	A 4-5	50-60
Stufato	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Friggere</b>			
Bastoncini di pesce	10 porzioni	A 6-7	8-12
Frittata (schiacciata)		A 6-7	friggere gradualmente
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	A 6-7	8-12

---

## **Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida**

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

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

**Il latte si attacca.**

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

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

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

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

Utilizzare una pentola profonda.

Prima di riempire la pentola, risciacquarla con acqua fredda.

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

---

# Sicurezza bambino e funzione di pausa

---

## Sicurezza bambino

E' possibile bloccare il piano di cottura per evitare che i bambini possano accendere le zone di cottura.

### Blocco del piano di cottura

Tutte le zone di cottura devono essere disattivate. Toccare il simbolo  finché non si accende la lampada spia al di sopra del simbolo e non risuona un segnale acustico. Questo dura circa 4 secondi (tempo di inserimento). La lampada spia si spegne dopo ca. 10 secondi.

### Annullamento del blocco

Toccare il simbolo  finché non si spegne la lampada spia e non risuona un segnale acustico. Questa operazione dura circa 4 secondi. Il blocco viene rimosso.

### Attenzione Piano di cottura bloccato

Quando si imposta una zona di cottura quando il piano di cottura è bloccato, accade quanto segue: sul display delle zone di cottura lampeggia uno , oppure lampeggiano alternativamente l'indicatore del calore residuo e lo . La lampada spia al di sopra del simbolo  si accende.

Disattivare la zona di cottura. Rimuovere il blocco.

### Avvertenza

Il calore residuo viene visualizzato anche quando il piano di cottura è bloccato.

### Riduzione del tempo di inserimento

Il tempo di inserimento della sicurezza bambino può essere ridotto da 4 secondi a 1:

Le zone di cottura devono essere disattivate.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul grado di cottura 2.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Selezionare il grado di cottura desiderato per la zona di cottura in questione e azionare l'interruttore delle zone di cottura.

4. Disattivare l'interruttore delle zone di cottura. Tutti i display si accendono per qualche istante. Il tempo di inserimento è stato così ridotto.

Il tempo di inserimento può essere portato nuovamente a 4 secondi. A tale scopo, procedere come indicato per la riduzione del tempo d'inserimento.

---

## Funzione di pausa

### Attivazione della funzione di pausa

Quando ci si deve allontanare per un breve intervallo di tempo, è possibile interrompere il processo di riscaldamento.

Premere brevemente il simbolo . Sul display delle zone di cottura lampeggia il grado di cottura impostato. Il riscaldamento si interrompe.

### Proseguimento della cottura

Entro 3 minuti premere nuovamente il simbolo . Le zone di cottura cominciano nuovamente a scaldarsi.

### Superamento del tempo di pausa

Dopo 3 minuti, sul display lampeggia uno . Disattivare le zone di cottura, quindi procedere a una nuova impostazione.

### Attenzione!

La presenza sul simbolo  di acqua di pulitura, liquido fuoriuscito o oggetti di qualsiasi genere può provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino o Pausa.

---

# Limitazione temporale automatica

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

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display delle zone di cottura lampeggia il valore  $\infty$ .

Spegnere la zona di cottura.

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

La zona di cottura può essere riattivata in qualunque momento.

---

# Disattivazione della conferma di immissione dati

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

1. Impostare le 4 zone di cottura sul livello 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Selezionare un grado di cottura per una data zona di cottura. Premere l'interruttore delle zone di cottura finché non risuona un segnale acustico.
4. Disattivare l'interruttore delle zone di cottura.

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

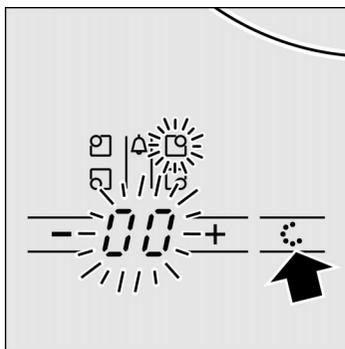
# Funzione timer

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

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

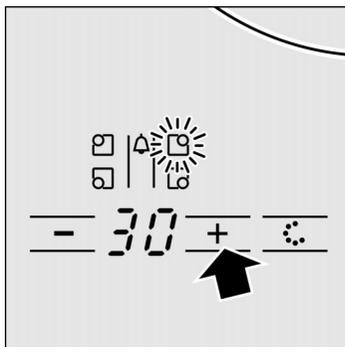
## Disattivazione automatica di una zona di cottura

### Regolazione

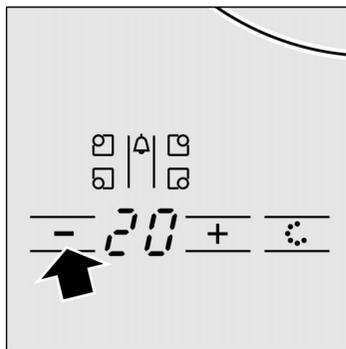


Impostare una durata di cottura per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

1. Impostazione del grado di cottura
2. Toccare il simbolo timer  finché la lampada spia della zona di cottura desiderata non inizia a lampeggiare. Sul display del timer lampeggia .



3. Toccare il simbolo + o il simbolo -.  
Appare il valore raccomandato.  
+ : 30 minuti  
- : 10 minuti  
La lampada spia della zona di cottura continua a lampeggiare.



4. Toccare il simbolo + o il simbolo – finché non compare sul display del timer la durata di cottura desiderata.

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

Le lampade spia delle zone di cottura si accendono.

### Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sul display dei gradi di cottura lampeggia uno . Si sente per 10 secondi un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia e la lampada spia della zona di cottura lampeggia. Disattivare l'interruttore delle zone di cottura.

### Correzione della durata

Toccare il simbolo timer finché non inizia a lampeggiare il display delle zone di cottura desiderato. Modificare la durata servendosi del simbolo + o del simbolo –.

### Cancellazione anticipata

Toccare il simbolo timer finché non inizia a lampeggiare il display delle zone di cottura desiderato. Toccare contemporaneamente i simboli + e –. Sul display del timer lampeggia . Dopo alcuni secondi il display si spegne. La zona di cottura resta funzione.

### Avvertenze

Si desidera conoscere la durata residua per una determinata zona di cottura: Toccare il simbolo timer finché non si accende la lampada spia della zona di cottura in oggetto. La durata viene visualizzata per 5 secondi.

E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

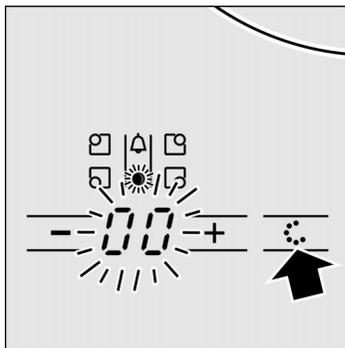
La limitazione di tempo automatica è attiva anche con la funzione timer.

La funzione di pausa può essere utilizzata anche nel caso in cui sia stato impostato un parametro di durata.

Dopo un calo di corrente la funzione del 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.

1. Toccare il simbolo timer  finché la lampada spia della suoneria della cucina non inizia a lampeggiare.  
Sul display del timer lampeggia .
2. Toccare il simbolo + o il simbolo -.  
Appare il valore raccomandato.  
Simbolo + : 10 minuti  
Simbolo - : 05 minuti
3. Servendosi del simbolo + o del simbolo -, impostare il parametro di tempo.

La durata lampeggia per qualche secondo e inizia quindi a scorrere. Sul display viene visualizzato il parametro di tempo più basso precedentemente impostato con il timer.

### Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, si sente per 10 secondi un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia  e la lampada spia della suoneria della cucina lampeggia.

Per disattivare anticipatamente il segnale acustico è sufficiente toccare il simbolo timer .

### Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo timer  finché la lampada spia relativa alla suoneria della cucina non inizia a lampeggiare. Il display del timer lampeggia. Modificare la durata servendosi del simbolo + o del simbolo -.

### Cancellazione anticipata

Toccare il simbolo timer  finché non inizia a lampeggiare il display delle zone di cottura desiderato. Toccare contemporaneamente i simboli + e -. Sul display del timer lampeggia . Dopo alcuni secondi il display si spegne.

### Avvertenze

La suoneria della cucina funziona anche quando la funzione di pausa è attiva.

Dopo un calo di corrente la suoneria da 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 si necessitano vari gradi di cottura per la pietanza in questione, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

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

---

## Memorizzazione dell'impostazione

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

### Procedimento

1. Ruotare l'interruttore della zona di cottura in posizione  $\Delta$  e, per le cucine con display digitale, su  $R$ .
2. Premere l'interruttore della zona di cottura. Risuona un segnale acustico. Sul display del piano di cottura lampeggia  $\Delta$ . Ha inizio la registrazione.
3. Preparare quindi la pietanza come desiderato. Le impostazioni vengono registrate.
4. Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare la zona di cottura. Quando si ruota l'interruttore delle zone di cottura sulla posizione 0, il processo di cottura è registrato.

## Avvertenze

Se si impostano più di 5 gradi di cottura per la pietanza in oggetto, sul display del timer lampeggia .

I gradi di cottura seguenti non vengono più registrati. Il display del timer si spegne non appena si sfiora una delle superfici di comando della funzione timer. Preparare quindi la pietanza come desiderato.

Se la durata della registrazione è superiore a 99 minuti, sul display del timer lampeggia .

I gradi di cottura seguenti non vengono più registrati. Il display del timer si spegne non appena si sfiora una delle superfici di comando della funzione timer. Preparare quindi la pietanza come desiderato.

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

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

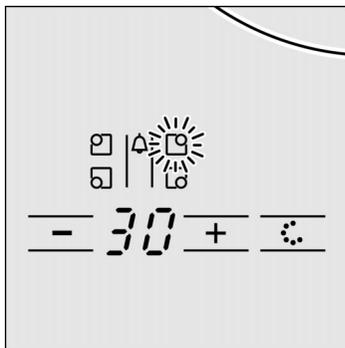
---

## Attivazione della funzione Memory

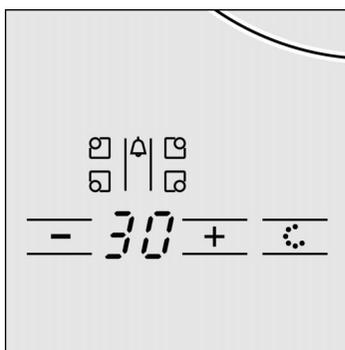
Per preparare nuovamente una pietanza già registrata, richiamare semplicemente la funzione Memory:

Selezionare la zona di cottura per la quale è stata registrata la procedura in questione. Ruotare l'interruttore della zona di cottura in posizione  $\Delta$  e, per le cucine con display digitale, su .

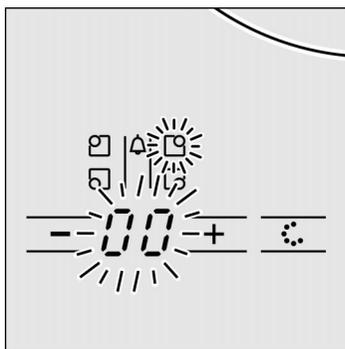
## Visualizzazione della funzione Memory



## Avvio della funzione Memory



## Conclusione della funzione Memory



Sul display delle zone di cottura vengono visualizzati i vari gradi di cottura e gli interruttori di inserimento. Sul display del timer viene indicata la durata corrispondente. La spia luminosa della zona di cottura lampeggia. La zona di cottura non scalda ancora. Ogni singola operazione effettuata viene visualizzata sul display per 3 secondi.

In seguito alla visualizzazione di tutte le operazioni, ha inizio il programma Memory. La zona di cottura si accende. La spia luminosa della zona di cottura e il display  $\Delta$  sono costantemente illuminati.

Sul display delle zone di cottura viene visualizzata l'impostazione corrente. Sul display del timer viene visualizzata la durata corrente dell'intera procedura di cottura.

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

sforare il simbolo timer .

Sforare il campo +; il grado di cottura corrente e la durata vengono in questo modo visualizzati.

Attraverso il campo + è possibile visualizzare tutti i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente.

Quando il programma Memory è terminato, la zona di cottura si disattiva. Risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia . La spia luminosa della zona di cottura lampeggia e il display  $\Delta$  si spegne. Sul display delle zone di cottura lampeggia uno 0. Ruotare l'interruttore delle zone di cottura su 0.

## 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.

## Conclusione anticipata della funzione Memory

Ruotare l'interruttore delle zone di cottura su 0.

## Avvertenze

Si desidera conoscere la durata di un altro programma Memory toccare il simbolo timer  finché non si accende la lampada spia della zona di cottura corrispondente.

Se, durante il funzionamento Memory, si ruota l'interruttore delle zone di cottura su un grado di cottura a fuoco lento, la zona di cottura si comporta come nel caso del comando Fine della funzione Memory.

---

## Cancellazione della funzione Memory

Se non si desidera utilizzare la funzione Memory per una zona di cottura, è possibile cancellarla.

Ruotare l'interruttore della zona di cottura in posizione  $\Delta$  e, per le cucine con display digitale, su  $R$ . Entro 5 secondi premere 3 volte l'interruttore della zona di cottura. Ad ogni azionamento risuona un segnale acustico.

Disattivare la zona di cottura entro 5 secondi. Risuona un segnale acustico e sul display del timer lampeggia brevemente . La funzione Memory della zona di cottura è cancellata.

La posizione  $\Delta$  (per le cucine con display digitale si tratta invece di  $R$ ) funziona pertanto come grado di cottura 9.

---

# Cura e manutenzione

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

---

## Manutenzione

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

---

## Pulizia delle superfici in vetroceramica

### Detersivo

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

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

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

### Detersivi non appropriati

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

### Raschietto per vetro



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

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



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

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

## **Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica**

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

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

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

## **Scolorimenti a iridescenza metallica**

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

## **Pannelli comandi**

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

---

## **Pulizia della cornice del piano di cottura**

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

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

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

---

# Cosa fare in caso di guasto?

**Il piano di cottura non funziona**

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

**La lampada spia di una superficie di comando lampeggia**

Verificare che i fusibili dell'apparecchio siano in perfette condizioni. Accertarsi che non si sia verificato un calo di corrente.

**Sul display del timer lampeggia EE**

La superficie di comando è molto sporca oppure vi è appoggiato un oggetto. Pulire accuratamente la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.

La superficie di comando del sistema di controllo del timer è molto sporca oppure vi è appoggiato un oggetto. Pulire accuratamente la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.

**Riparazioni**

**Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati del servizio di assistenza.**



Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Se il display visualizza alternativamente il simbolo  $F$  e una cifra, l'apparecchio ha rilevato la presenza di un'anomalia. La tabella riportata qui di seguito illustra le possibili misure da adottare.

---

Display	Errore	Misura
$F0$	Il display è difettoso.	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.

Display	Errore	Misura
F4, tutte le zone di cottura sono disattivate	Sicurezza bambino difettosa.	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. E' possibile cucinare anche quando la sicurezza bambino è difettosa.
F5	Scatola di connessione multifunzionale difettosa.	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.

## Avvertenze:

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

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

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

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

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

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

---

## Imballaggio e apparecchio dismesso

**Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale**



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

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

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

---

## Servizio di assistenza tecnica

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

**Sigla del prodotto e numero FD**

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

---

# Acrilamide negli alimenti

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

## Come si forma l'acrilamide?

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

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

## Quali sono gli alimenti interessati?

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

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

---

## Come intervenire

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid<sup>1</sup> e BMVEL<sup>2</sup>:

### Generalità:

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.

## **Arrostitire nel tegame**

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

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

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

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

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