
fr	Mode d'emploi	3-30
it	Istruzioni per l'uso	31-60

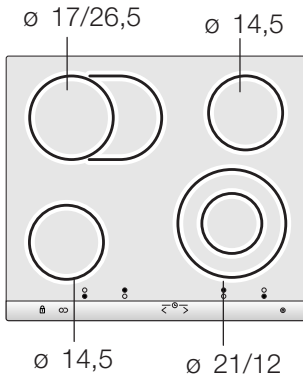
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso



EF 83P..,

9000008569

EF 83P..



$\varnothing = \text{cm}$

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	6
Apprentissage de l'appareil	8
Le bandeau de commande	8
Les foyers	9
Indicateur de chaleur résiduelle	10
Cuire	10
Réglages	10
Tableau	11
Conseils pour économiser de l'énergie	12
Cuisson avec le préchauffage booster	13
Réglages	13
Tableaux	14
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	15
Sécurité-enfants et fonction Pause	16
Sécurité-enfants	16
Fonction Pause	17
Fonction Minuterie	17
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	17
Le réveil de cuisine	19
Fonction Memory	20
Mémoriser le réglage	20
Activer Memory	21
Désactiver la confirmation d'entrée	23

Table de matières

Limitation automatique du temps	23
Entretien et nettoyage	24
Entretien	24
Nettoyage de la vitrocéramique	24
Nettoyage du bandeau de commande piézo	25
Incidents et dépannage	25
Remarques:	27
Emballage et appareil usagé	28
Service après-vente	28
L'acrylamide dans certains aliments	29
Que pouvez-vous faire	29

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

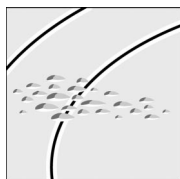
Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

Feuilles et plastiques

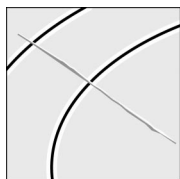
Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Exemples de dommages possibles

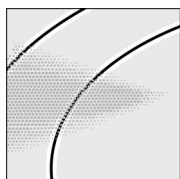
Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



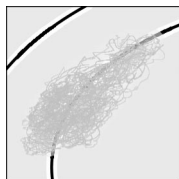
Egratignures dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



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.

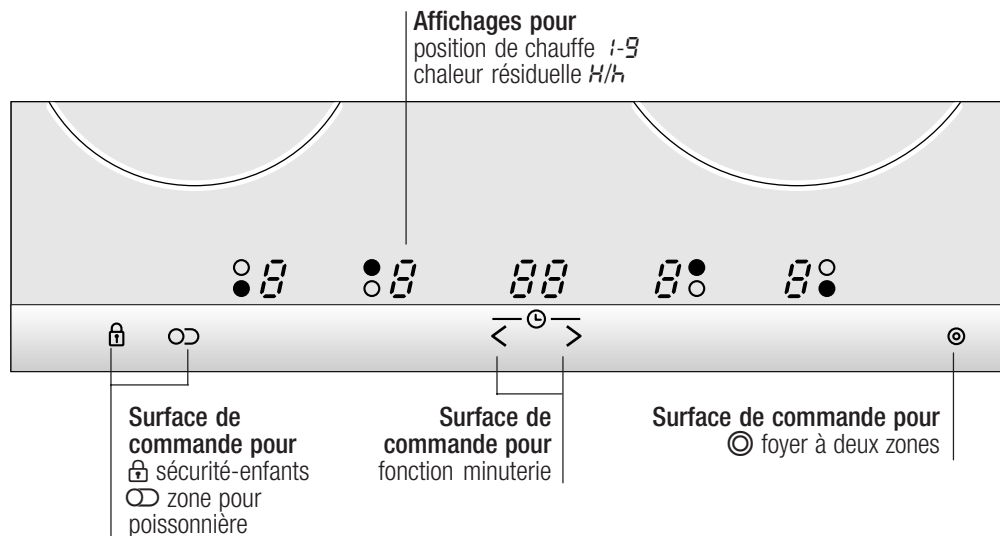
Apprentissage de l'appareil

A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Dans ce chapitre sont décrits le bandeau de commande, les foyers et affichages.

Le bandeau de commande

Vos surfaces de commande sont équipées d'une piézotechnique. Vous actionnez le symbole sur la barre métallique par une légère pression.



Surfaces de commande

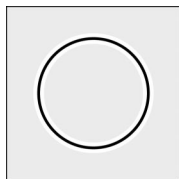
Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective est activée.

Exemple : Effleurer le symbole .

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

Les foyers

Foyer à une zone

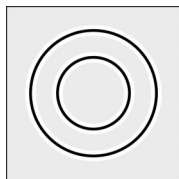


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.


Choisissez le foyer approprié.


La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

Foyer à deux zones



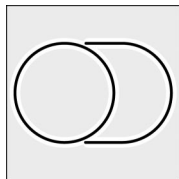
Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension. Le foyer doit être activé.

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



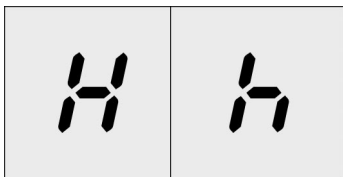
Sur ces foyers vous pouvez enclencher en plus la zone pour poissonnière. Le foyer doit être activé.

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.

Indicateur de chaleur résiduelle



Attention!

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.

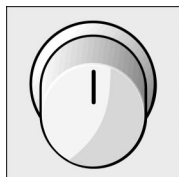
S'il apparaît un *H* à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Lorsque le foyer continue à refroidir, l'indicateur affiche *h*. L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume plus après une panne de courant. Les foyers peuvent encore être chauds.

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 chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
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.
Réchauffer et maintenir au chaud				
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	
Décongeler et réchauffer				
Épinards 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.
Etuver				
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.
Faire cuire				
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.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Braiser				
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.
Poêler				
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.
Friture (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	<p>Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.</p> <p>Aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle <i>H</i> est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer et pour faire fondre des aliments.</p>

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 *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
Réchauffer			
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
Réchauffer et maintenir au chaud			
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	A 1-2	-
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Etuver			
Poisson	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cuire			
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

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60
Rôti à braiser	1 kg	A 4-5	80-100
Poêler			
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 au-dessus 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 .

Fonction Minuterie

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

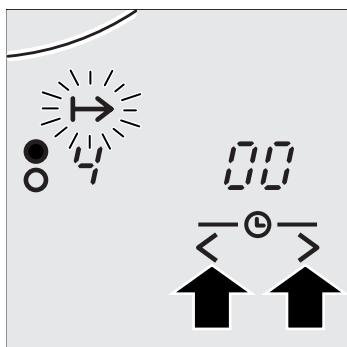
La minuterie possède en plus un réveil de cuisine. Il est indépendant des autres réglages. Il peut même être réglé lorsque la table de cuisson est verrouillée.

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

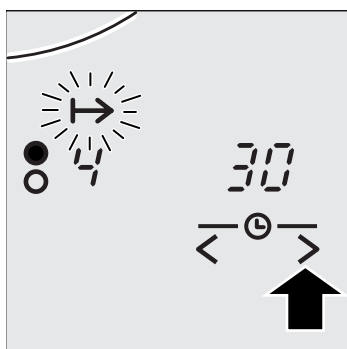
Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Réglages

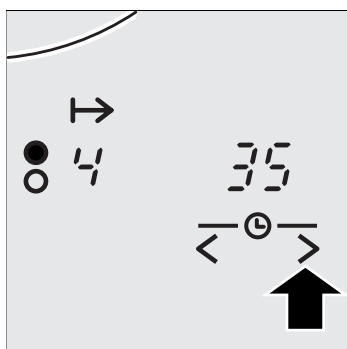
1. Régler la position de chauffe au foyer devant être utilisé avec la fonction minuterie.



2. Effleurer simultanément le symbole < et >.
L'affichage I→ du foyer souhaité clignote. A l'affichage de minuterie clignote 00.
Si vous sélectionnez un autre foyer, effleurez autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage I→ du foyer souhaité clignote.



3. Effleurer le symbole > ou le symbole <.
La valeur de référence apparaît.
Pour > : 30 minutes
Pour < : 10 minutes
L'affichage I→ pour le foyer continue à 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 affichages I→ 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 autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage souhaité **I→I** clignote. Modifier la durée au moyen du symbole > ou du symbole <.

Effacer prématurément

Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage souhaité **I→I** clignote. Régler à **00** au moyen du symbole <. L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer: Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément, jusqu'à ce l'affichage **I→I** pour le foyer respectif clignote. 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 < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage **⏰** pour le réveil de cuisine clignote. A l'affichage de minuterie clignote **00**.
2. Effleurer le symbole > ou le symbole <.
La valeur de suggestion apparaît.
Symbole > : 10 minutes
Symbole < : 05 minutes
3. Régler le temps au moyen du symbole > ou du symbole <.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

Après écoulement du temps vous entendrez un signal. A l'affichage de minuterie clignote .
L'affichage  pour le réveil de cuisine clignote.
L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Corriger le temps

Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage  pour le réveil de cuisine clignote.
L'affichage de minuterie clignote.
Modifier la durée au moyen du symbole > ou du symbole <.

Remarque

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

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.

Procédez de la manière suivante

1. Réglez l'interrupteur de foyer sur la position , en cas d'appareils avec affichage digital sur .
2. Appuyez sur l'interrupteur de foyer.
Un signal retentit. L'affichage  de table de cuisson clignote. L'enregistrement commence.

3. Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.
4. Le foyer s'éteint 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 ≡ 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 désirez mémoriser un autre processus Memory pour un foyer:

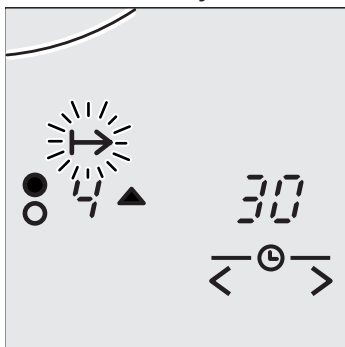
Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

Activer Memory

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

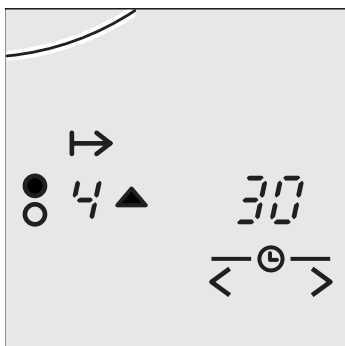
Sélectionnez le foyer pour lequel vous avez mémorisé le processus de cuisson. Réglez l'interrupteur de foyer sur la position Δ , en cas d'appareils avec affichage digital sur R .

Afficher Memory



Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage du foyer. Le foyer ne chauffe pas encore. L'affichage $I \rightarrow I$ du foyer clignote. 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. L'affichage Δ du foyer et l'affichage \rightarrow de la fonction minuterie sont allumés en permanence.

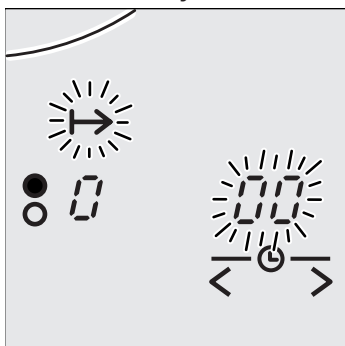
A l'affichage des foyers est indiqué le réglage actuel. A l'affichage de minuterie est affichée la durée de tout le processus de cuisson et s'écoule à rebours.

Pendant le déroulement du programme Memory, vous pouvez interroger les positions de chauffe restantes et la durée respective:

Effleurer simultanément le symbole < et >.

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

Fin de Memory



Lorsque le programme Memory est terminé, le foyer s'éteint. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote $\square\square$. L'affichage \rightarrow du foyer clignote. A l'affichage du foyer s'allume \square . Réglez l'interrupteur du foyer sur 0.

Plusieurs foyers en mode Memory

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

Remarque

Vous désirez interroger la durée d'un autre programme Memory. Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage souhaité \rightarrow clignote.

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.

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.

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.

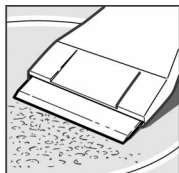
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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

Produits nettoyants inappropriés :

N'utilisez jamais :
des 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 tranchante. 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.

Nettoyez 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 au frottement de casseroles. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

Nettoyage du bandeau de commande piézo

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 bandeau de commande pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le bandeau de commande. Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

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

Dans les affichages de foyers clignote E et un signal retentit

Un ou plusieurs champs ont été actionnés sans interruption pendant plus de 5 secondes. Réglez à nouveau.

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.

Affichage F et chiffres

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 E et chiffres

Si un E et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique a un défaut. 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.

Affichage	Anomalie	Mesure
FZ	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Enlevez les récipients des foyers. FZ s'éteint lorsque l'affichage est acquitté par l'effleurement d'une surface de commande et le foyer a suffisamment refroidi. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que les foyers aient un peu refroidis. Si FZ réapparaît après le rallumage, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteignez le foyer et laissez refroidir davantage.
$F4$	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Vérifiez si un récipient chaud est placé sur le bandeau de commande. Enlevez le récipient du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait un peu refroidi. Si $F4$ réapparaît après avoir rallumé, appelez le service après-vente.
$FOFO$	Polybox défectueux.	Mettez l'appareil hors tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Contrôlez les connecteurs du polybox. Remettez l'appareil sous tension. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
$U400$	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Séparez l'appareil du secteur au moyen du disjoncteur général ou du disjoncteur dans le boîtier à fusibles.

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

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Service après-vente

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.

Numéros de produit E et de fabrication FD

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 aid¹ et BMVEL² :

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.

Frire 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.

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

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

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	33
Prima del montaggio	33
Norme di sicurezza	33
Cause dei danni	35
Conoscere l'apparecchio	36
Pannello comandi	37
Zone di cottura	37
Indicatore del calore residuo	38
Cucinare	39
Regolazione	39
Tabella	39
Consigli per risparmiare energia	41
Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida	42
Regolazione	42
Tabelle	43
Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida	44
Sicurezza bambino e funzione di pausa	45
Sicurezza bambino	45
Funzione di pausa	46
Funzione timer	46
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	47
La suoneria della cucina	48
Funzione Memory	49
Memorizzazione dell'impostazione	50
Attivazione della funzione Memory	51

Indice

Disattivazione della conferma di immissione dati	52
Limitazione temporale automatica	53
Manutenzione e pulizia	53
Manutenzione	53
Pulizia delle superfici in vetroceramica	54
Pulizia del piezopannello comandi	55
Cosa fare in caso di guasto?	55
Avvertenze:	57
Imballaggio e apparecchio dismesso	58
Servizio di assistenza tecnica	58
Acrilamide negli alimenti	59
Come intervenire	59

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.

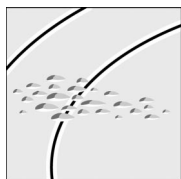
Pellicole e materiali plastici

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

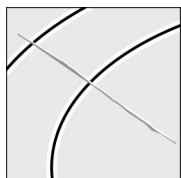
La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Esempi di possibili danni

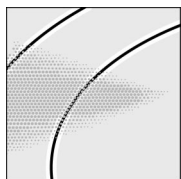
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



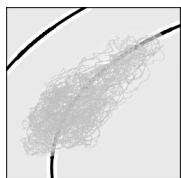
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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

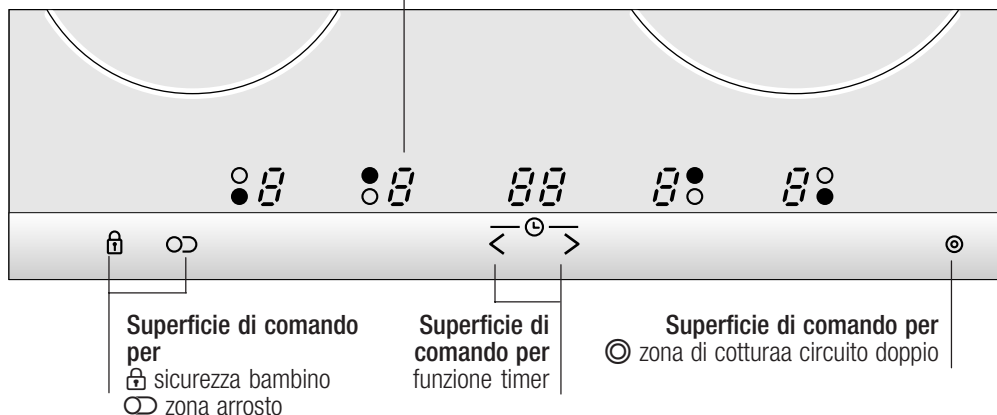
A pagina 2 è fornito un sommario dei modelli con le relative misure.

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

Pannello comandi

Le superfici di comando sono realizzate con piezotecnica. Per attivare il simbolo sulla barra di metallo è sufficiente una lieve pressione.

Display per
grado di cottura 1-9
calore residuo H/h



Superfici di comando

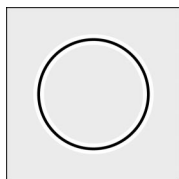
Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente.

Esempio: sfiorare il simbolo 🕒.

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

Zone di cottura

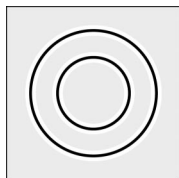
Zona di cottura a circuito singolo




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.

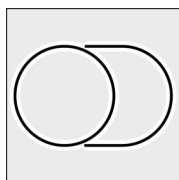
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

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.

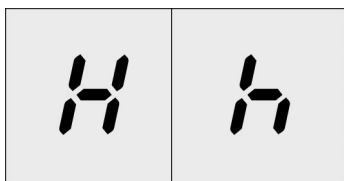
Attivazione della zona di cottura per pentole ovali: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

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.

Indicatore del calore residuo



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

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

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

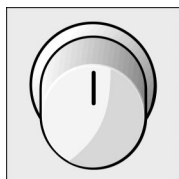
Attenzione!

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

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
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	

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

* Cottura senza coperchio

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

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

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

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

Coprire con un coperchio

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

Cuocere con poca acqua

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

Ridurre il grado di cottura

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

Utilizzare il calore residuo

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

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

Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida

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

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

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

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

Regolazione

1. 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.

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

Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida

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

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

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

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

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

Utilizzare una pentola profonda.

Il latte si attacca.

Prima di riempire la pentola, risciacquarla con acqua fredda.

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


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

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.

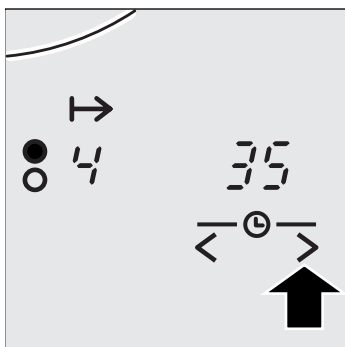
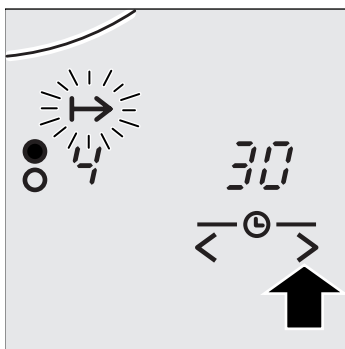
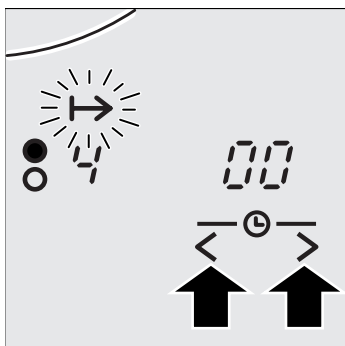
Funzione timer

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

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

Disattivazione automatica di una zona di cottura

Regolazione



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

1. Impostare il grado di cottura per la zona di cottura che deve essere azionata con la funzione Timer.
2. toccare contemporaneamente i simboli < e >.

Il display I→I della zona di cottura desiderata lampeggia. Sul display del timer lampeggia 00. Se si seleziona un'altra zona di cottura, azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display I→I della zona di cottura desiderata non lampeggia.

3. Toccare il simbolo > o il simbolo <.

Appare il valore raccomandato.

Con > : 30 minuti

con < : 10 minuti



Il display I→I per la zona di cottura continua a lampeggiare.

4. Toccare il simbolo > oppure < finché il display del timer non visualizza la durata 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.

Si illuminano i display I→I delle zone di cottura.



Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sul display dei gradi di cottura lampeggia uno . Risuona 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

Azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display desiderato  non lampeggia. Modificare la durata servendosi del simbolo > o del simbolo <.

Cancellazione anticipata

Azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display desiderato  non lampeggia. Servendosi del simbolo < impostare su . Dopo alcuni secondi il display si spegne.

Avvertenze

Si desidera conoscere la durata residua per una determinata zona di cottura: azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display  della zona di cottura corrispondente non lampeggia. La durata viene visualizzata per 5 secondi.

E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

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



La funzione di pausa può essere utilizzata anche se è stato impostato un parametro di durata.

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

La suoneria della cucina

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



Regolazione

1. Azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display  per la suoneria della cucina non lampeggia. 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.

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

Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia . Il display  per la suoneria della cucina lampeggia. Il display si spegne dopo ca. 10 secondi.

Correzione del parametro di tempo

Azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display  per la suoneria della cucina non lampeggia. Il display del timer lampeggia. Modificare la durata servendosi del simbolo > o del simbolo <.

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

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

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

Memorizzazione dell'impostazione

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 delle zone di cottura in posizione Δ e, per le cucine con display digitale, su \overline{R} .
2. Premere l'interruttore delle zone di cottura. Risuona un segnale acustico. Sul display del piano di cottura lampeggia Δ . 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 \equiv .

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

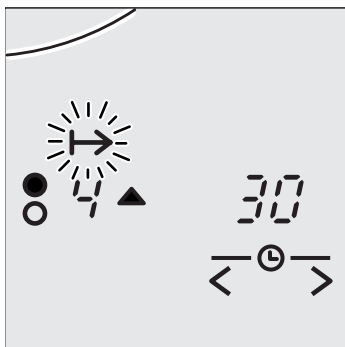
Se si desidera memorizzare un altro processo Memory per una zona di cottura: effettuare nuovamente la registrazione. La registrazione precedente viene sovrascritta.

Attivazione della funzione Memory

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

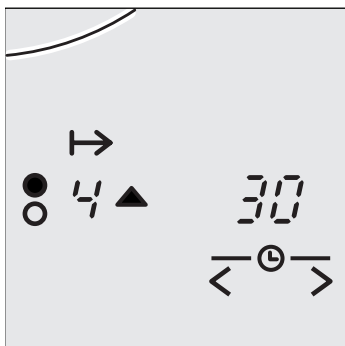
Selezionare la zona di cottura per la quale è stata registrata la procedura in questione. Ruotare l'interruttore delle zone di cottura in posizione Δ e, per le cucine con display digitale, su R .

Visualizzazione della funzione Memory



Sul display delle zone di cottura vengono visualizzate in rapida successione le impostazioni memorizzate. La zona di cottura non scalda ancora. Il display $I \rightarrow I$ della zona di cottura lampeggia. Ogni singola operazione effettuata viene visualizzata sul display per 3 secondi.

Avvio della funzione Memory



In seguito alla visualizzazione di tutte le operazioni, ha inizio il programma Memory. La zona di cottura si accende. L'indicatore Δ della zona di cottura e l'indicatore $I \rightarrow I$ della funzione Timer sono costantemente illuminati.

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

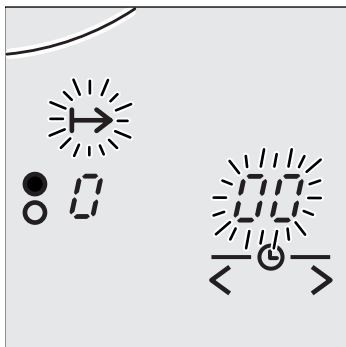
Durante il funzionamento del programma Memory è possibile visualizzare i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente:

toccare contemporaneamente i simboli $<$ e $>$.

Toccare il simbolo $>$; il grado di cottura corrente e la durata vengono in questo modo visualizzati.

Attraverso il simbolo $>$ è possibile visualizzare i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente.

Conclusione della funzione Memory



Varie zone di cottura in modalità Memory

Avvertenza

Quando il programma Memory è terminato, la zona di cottura si disattiva. Risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia **00**. Il display **I→** della zona di cottura lampeggia. Sul display delle zone di cottura lampeggia **0**. Ruotare l'interruttore delle zone di cottura su 0.

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

Si desidera conoscere la durata di un altro programma Memory. Azionare contemporaneamente i simboli **<** e **>** finché il display desiderato **I→** non lampeggia.

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.

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 \square .

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.

Manutenzione e pulizia

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

Manutenzione

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

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detergente

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

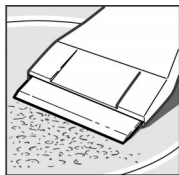
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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

Detergenti non appropriati

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

Raschietto per vetro



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

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

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

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

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

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

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

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

Pulizia del piezopannello comandi

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi. Il raschietto per vetro non è adatto. Il pannello comandi potrebbe infatti essere danneggiato.

Il limone e l'aceto non sono adatti alla pulizia del pannello comandi. perché potrebbero causare la formazione di zone opache.

Cosa fare in caso di guasto?

Il piano di cottura non funziona

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

Accertarsi che i fusibili generali per l'apparecchio siano in perfetto stato. Accertarsi che non si sia verificato un calo di corrente.

Sui display delle zone di cottura lampeggia E e risuona un segnale acustico

Uno o più pannelli di comando sono stati azionati ininterrottamente per più di 5 secondi. Effettuare nuovamente la regolazione.

Riparazioni

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato del servizio di assistenza tecnica.



Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Visualizzazione di F e numeri

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 E_r e numeri

Se sul display vengono visualizzati E_r e dei numeri, si è verificata un'anomalia a livello del sistema elettronico. Disattivare l'apparecchio attraverso il dispositivo di protezione domestico 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	Rimedio
$F2$	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.
$F0F0$	Scatola di connessione multifunzionale difettosa.	Disattivare l'apparecchio attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili. Controllare i contatti della scatola di connessione multifunzionale. Attivare nuovamente l'apparecchio. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.
$U400$	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

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento corretto, in linea con le normative per la tutela ambientale, si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di smaltire l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva "Attenzione: rottami"

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso il proprio comune.

Servizio di assistenza tecnica

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

Sigla del prodotto e numero FD

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

Acrilamide negli alimenti

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

Come si forma l'acrilamide?

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

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

Quali sono gli alimenti interessati?

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

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

Come intervenire

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

Generalità:

Per friggere e 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.

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>.

