

DE Gebrauchsanweisung	4 – 11
FR Notice d'utilisation	12 – 19
IT Istruzioni per l'uso	20 – 27
ES Instrucciones para el uso	28 – 35
PT Instruções de serviço	36 – 43
GR Οδηγίες Χρήσεως	44 – 51

Gebrauchsanweisung
 Notice d'utilisation
 Istruzioni per l'uso
 Instrucciones para el uso
 Instruções de serviço
 Οδηγίες Χρήσεως



HO 240 ..
 HO 340 ..
 HO 360 ..

800 212 02

Inhalt	Seite
Umweltschutz	
Umweltschutz	5
Hinweise zur Entsorgung	6
Worauf Sie achten müssen	
Vor dem Anschluß des neuen Gerätes	7
Sicherheitshinweise	7
Der Schaltkasten	8
Kochen	
Kochstellenschalter	9
So stellen Sie ein	9
Kochtabelle	9
Kochfeld	10
Pflege	11
Eine Störung, was tun?	11
Reparatur / Kundendienst	11

Umweltschutz

Ein grundsätzliches Ziel unseres Unternehmens

Unser Unternehmen arbeitet kontinuierlich an Maßnahmen, die zur Schonung von Energie und Ressourcen und zum Abbau der weltweiten Umweltbelastungen beitragen.

Deshalb verfügen wir über ein Umweltmanagement das sicherstellt, daß diese Ziele erreicht werden.

Beauftragte für Immissionsschutz, Gewässerschutz, Abfall- und Gefahrguttransporte und ein bereichsübergreifender Koordinator beraten die Produkt-Verantwortlichen bei ihren Entscheidungen zu Umweltschutzmaßnahmen und überwachen deren Umsetzung.

Für unsere Mitarbeiter werden zahlreiche Informations- und Ausbildungsmaßnahmen durchgeführt.

Lieferanten und externe Partner werden in das Umweltkonzept mit eingebunden. Sie sind verpflichtet eine Schadstoff-Verbotsliste einzuhalten, umwelt- und recyclinggerechte Erzeugnisse zu liefern. Daneben leiten Merkblätter zum umweltgerechten Handeln an. Für die Auswahl unserer Spediteure gelten Umweltschutz-Aspekte mit als Entscheidungskriterium.

Insbesondere neue oder geänderte, umweltrelevante Anlagen werden laufend überprüft und neue Produkte im Hinblick auf Umweltschutzvorgaben bewertet.



Ihr neues Gerät wurde in einer Fabrik hergestellt, die sich durch die Beteiligung an der EG-Öko-Audit-Verordnung zu einem ständigen Umweltschutz-Verbesserungsprozeß verpflichtet hat und diesen laufend durch Umweltbetriebsprüfungen begleitet.

Hinweise zur Entsorgung

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes

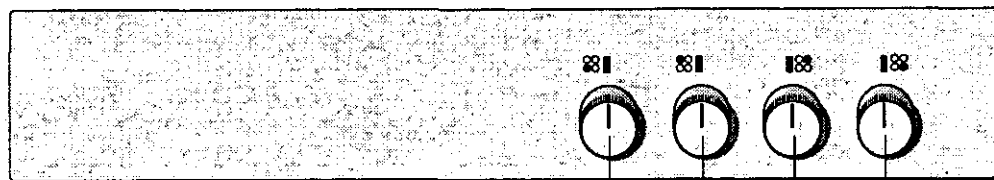
- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ☐ Montage und Anschluß des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlußbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden. Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen. Verbrennungsgefahr!
Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus.
- ☐ Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung aus.
- ☐ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

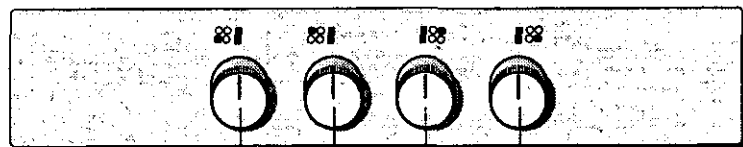
Der Schaltkasten

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Schaltkästen.

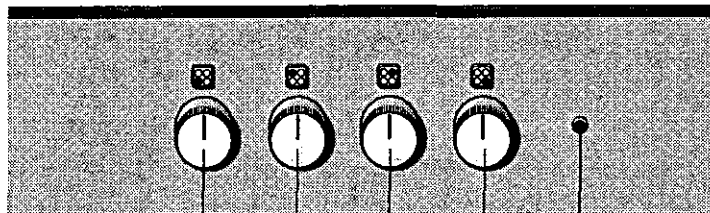


Kochstellenschalter versenkbar
mit Anzeigelampen

Die Schaltergriffe sind in Aus-
stellung versenkbar. Zum Ein- und
Ausrasten drücken Sie auf den
Schaltergriff.



Kochstellenschalter nicht versenkbar
mit Anzeigelampen



Kochstellenschalter nicht versenkbar
mit Anzeigelampe

Kochen

Kochstellenschalter

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Dann leuchtet die Anzeigelampe.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

So stellen Sie ein:

Wählen Sie Stufe 9 zum Ankochen und Anbraten und stellen Sie dann auf die passende Kochstufe zurück.

Tabelle

Denken Sie bitte daran, daß Kochzeiten von Art, Gewicht, Qualität der Lebensmittel, Beschaffenheit der Töpfe und Größe der Kochstellen abhängen.

Beispiel:

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe)

250 ml Wasser, Salz

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen. Schalten Sie auf Stellung 9. Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser. Stellen Sie dann zurück auf 4 und lassen Sie die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen.

Kochtabelle	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine,	1
	Butter	1 - 2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3 - 4
	Brühe	7 - 8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	5 - 6
Kochen	Reis	3
	Pellkartoffeln*	3 - 4
	Salzkartoffeln*	4 - 5
	Gemüse, frisch*	4 - 5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4 - 5

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt:

Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Fortsetzung nächste Seite

Kochen

Kochtabelle	Beispiele	Kochstufe
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	6
	Fischstäbchen	6 - 7
	Schnitzel	7 - 8
Schmoren	Schmorbraten	3 - 4
	Rouladen	3 - 4

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung, sowie Angaben zu Pflege und Reinigung.

Pflege / Reparatur

Pflege

Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger.

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie den Schaltkasten nur feucht abwischen. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollten solche Mittel versehentlich auf das Gehäuse gelangen, wischen Sie diese sofort mit Wasser ab.

Kochfeld

Beachten Sie bitte die, dem Kochfeld beigelegte, ausführliche Pflegeanleitung.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Der Schaltkasten läßt sich nicht einschalten:

- ☐ Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherungen für das Gerät in Ordnung sind.
- ☐ Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Reparatur/ Kundendienst

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendiensttechnikern vornehmen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gerne eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite der Gebrauchsanweisung.

Table des matière	Page
Respect de l'environnement	
Respect de l'environnement	13
Conseils pour la mise au rebut	14
Remarques importantes	
Avant de brancher votre appareil	15
Consignes de sécurité	15
Présentation de Coffret de commande	16
Cuire sur les zones de chauffe	
Commutateur	17
Réglage	17
Tableaux de cuisson	17
Les zones de chauffe	18
Entretien	19
Que faire en cas de panne?	19
Réparation / Service après-vente	19

Respect de l'environnement

Un objectif fondamental de notre société

Notre société étudie en permanence quelles mesures prendre pour contribuer à réduire la consommation d'énergie, ménager les ressources et résorber la pollution mondiale de l'environnement.

Pour cette raison, nous nous sommes dotés d'un système de gestion de l'environnement assurant l'atteinte de ces objectifs.

Nos cadres chargés des domaines suivants: protection contre les émissions polluantes, protection des eaux, transports des déchets et matières dangereuses ainsi qu'un coordinateur interdisciplinaire conseillent les directeurs de produits lorsque ces derniers prennent des mesures protectrices de l'environnement, et veillent à leur application.

Notre personnel participe à de nombreuses séances de formation et information.

Nous intégrons nos fournisseurs et partenaires commerciaux dans cette stratégie environnementale. Nous les obligeons à ne pas employer les substances nocives figurant sur la liste correspondante, à fournir des produits respectueux de l'environnement et recyclables. En outre, nos notes de service veulent inciter à un comportement adapté à l'environnement. Au moment de choisir nos commissionnaires de transport, nous faisons figurer les aspects écologiques parmi les critères de sélection.

Nous contrôlons en permanence et soigneusement les installations nouvelles et modifiées, influant sur l'environnement. Nous évaluons les produits nouveaux en fonction de leur conformité aux prescriptions environnementales.



Votre nouvel appareil a quitté une usine qui, se conformant à l'ordonnance CE sur la vérification des paramètres écologiques, s'est obligée à participer à un processus permanent de réduction de la pollution qu'elle assortit de contrôles de conformité réguliers.

Respect de l'environnement

Conseils pour la mise au rebut

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

Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable.

Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement.

Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

Remarques importantes

Remarques importantes

Avant de brancher votre appareil

- ☐ Lisez la notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
- ☐ Conservez les notices d'emploi et d'utilisation. Elles pourraient servir éventuellement à un autre utilisateur.
- ☐ Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- ☐ Le montage et le raccordement de votre appareil doivent être effectués par un spécialiste, et cela conformément à la notice de montage et aux schémas électriques. Si ces consignes ne sont pas respectées, vous risquez de perdre vos droits de garantie.

Consignes de sécurité

- ☐ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires.
- ☐ Les surfaces des appareils de cuisson deviennent très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Tenez les enfants éloignés.
- ☐ Restez à proximité de la table de cuisson lorsque vous préparez des mets avec de la matière grasse ou de l'huile car elles risquent de s'enflammer si elles surchauffent. Ne versez jamais d'eau sur de la matière grasse ou de l'huile enflammée. Risques de brûlures. Couvrez le récipient afin d'étouffer le feu puis éteignez le foyer.
- ☐ Les cordons de branchement des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec les foyers brûlants car ils risqueraient d'endommager la gaine isolante des cordons.
- ☐ En cas de panne, retirez le fusible.
- ☐ Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens du SAV formés par le constructeur. Toute réparation inexperte peut entraîner des risques considérables.

Coffret de commande

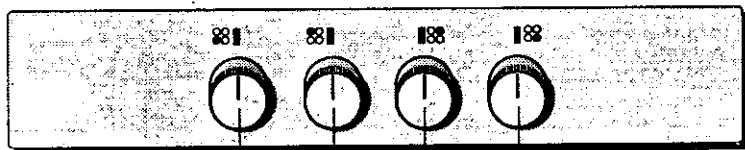
Coffret de commande

Cette notice d'utilisation est valable pour différents modèles.

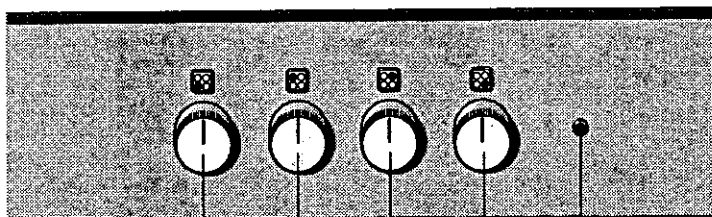


Boutons de foyer escamotables,
à voyants.

En position éteinte, les boutons
sont escamotables.
Appuyez sur chaque bouton pour
le faire entrer et sortir.



Boutons de foyer non escamotables,
à voyants.



Boutons de foyer non escamotables,
à voyants.

Cuire

Commutateur

Les commutateurs permettent de sélectionner la puissance de chauffe. Le voyant de contrôle respectif s'allume.

1 = Puissance minimale

9 = Puissance maximale

Réglage:

Sélectionnez la position 9 pour cuire et rôtir et redescendez sur le degré de puissance souhaité.

Tableaux

Les temps de cuisson sont fonction de la nature, du poids et de la qualité des aliments ainsi que de la nature des récipients et de la grosseur des zones de chauffe.

Exemple:

750g de pommes de terre entières, cuites avec la peau (de grosseur moyenne), 250 ml d'eau, sel.

Mettez les pommes de terre, le sel et l'eau dans une casserole que vous posez sur le foyer de 14,5 cm. Positionnez le commutateur sur position 9. L'eau bout dans les 4 à 6 minutes. Positionnez alors le sélecteur sur la position 4 et laissez cuire les pommes de terre 30 à 35 minutes.

Tableau de cuisson

	Exemples	Position
Faire fondre	chocolat	1
	gélatine	1
	beurre	1 - 2
Réchauffer	légumes (en conserves)	3 - 4
	bouillon	7 - 8
Réchauffer et garder chaud	plat unique, par ex. aux lentilles	2
Etuver	poisson	5 - 6

Suite page suivante

Cuire

Tableau de cuisson	Exemples	Position
Faire cuire	riz • pommes de terre en robe des champs* pommes vapeur au sel* légumes frais* légumes surgelés bouillon de viande	3 3 - 4 4 - 5 4 - 5 4 4 - 5
Rôtir	crêpes quenelles de poisson escalope	6 6 - 7 7 - 8
Faire mijoter	boeuf mode roulades	3 - 4 3 - 4

* Les sels minéraux et les vitamines sont facilement extraits, aussi convient-il de procéder comme suit: Une faible quantité d'eau est favorable à la conservation des sels minéraux et des vitamines. Des temps de cuisson réduits: les légumes restent croquants.

Zones de chauffe

Une notice d'utilisation est jointe spécialement à la plaque de cuisson. Vous trouverez toutes les observations concernant l'utilisation, l'entretien et le nettoyage de votre plaque.

Entretien / Réparation

Entretien

Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à jet de vapeur ni de nettoyeur haute-pression.

Extérieur

Il suffit d'essuyer le boîtier de commande avec un essuie-tout humide. N'utilisez jamais de détergent abrasif ou récurant car il laisserait des zones mates. Si ce type de détergent tombe par inadvertance sur le corps de l'appareil, essuyez-le immédiatement avec un essuie-tout mouillé.

Zones de chauffe

Reportez-vous à la notice d'utilisation jointe avec la plaque de cuisson.

Que faire en cas de panne?

Il se peut qu'une panne gêne le bon fonctionnement de l'appareil. Parfois, il ne s'agit que d'un petit problème. Avant d'appeler le service après-vente, suivez les conseils suivants:

Vous n'arrivez pas à mettre le bandeau de commande en service:

- ☐ Vérifiez que le fusible fonctionne parfaitement.
- ☐ Vérifiez qu'il n'y pas de coupure de courant.

Réparation/ Service après-vente

Si les conseils ne vous ont pas permis de remédier à la panne, vous devez faire appel au service après-vente. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialistes en la matière. Un appareil mal réparé peut être très dangereux. Vous trouverez l'adresse du SAV dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous donneront l'adresse de la station la plus proche.

Indiquez au service après-vente le n° ENR et le FD de l'appareil. La plaque signalétique se trouve au dos de cette notice d'utilisation.

Indice	Pagina
Tutela ecologica	
Tutela ecologica	21
Avvertenze per lo smaltimento	22
A cosa si deve fare attenzione	
Prima dell'allacciamento	23
Avvertenze di sicurezza	23
Cassetta di manovra	24
Cuocere sul piano di cottura	
Interruttore del fornello	25
Si regola così	25
Tabella	25
Piano di cottura	26
Manutenzione	27
Un guasto, che fare?	27
Riparazioni / Servizio assistenza clienti	27

Tutela ecologica

Un obiettivo fondamentale della nostra azienda

La nostra azienda è continuamente impegnata nella ricerca di misure, che contribuiscano al risparmio di energia e risorse, e alla riduzione dell'inquinamento dell'ambiente in tutto il mondo.

Perciò noi disponiamo di una direzione ambiente, che assicura il raggiungimento di questi obiettivi.

Incaricati per la protezione contro le immissioni, la protezione delle acque, il trasporto di rifiuti e sostanze pericolose ed inoltre un coordinatore intersettoriale forniscono consulenza ai responsabili di prodotto, nelle loro decisioni sui provvedimenti di salvaguardia dell'ambiente, e vigilano sulla loro realizzazione.

Per le nostre maestranze vengono attuate numerose attività d'informazione e di formazione.

Fornitori e partner esterni vengono coinvolti nel progetto ambiente. Essi sono tenuti a rispettare una lista di sostanze nocive vietate ed a fornire prodotti ecologici e riciclabili. Inoltre appositi bollettini forniscono una guida per il corretto comportamento ecologico. Come criterio decisionale nella scelta dei nostri spedizionieri, ci facciamo guidare anche da aspetti di tutela ecologica.

Specialmente gli impianti nuovi o modificati, ecologicamente rilevanti, vengono costantemente controllati ed i nuovi prodotti vengono valutati in riferimento ai compiti di tutela ecologica.



Il Vostro nuovo apparecchio è stato prodotto in una fabbrica che, con l'adesione al Regolamento Öko-Audit C.E.E., si è impegnata ad un costante processo di miglioramento della tutela ecologica e lo segue costantemente mediante controlli ecologici aziendali.

Avvertenze per lo smaltimento

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.

Rendere inservibile l'apparecchio dismesso prima di rottamarlo.

L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.

Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

A cosa si deve fare attenzione

Prima di allacciare il nuovo apparecchio

- ☐ Prima di usare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza e per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- ☐ Conservare le istruzioni per l'uso e per il montaggio, se è il caso, per il successivo utente.
- ☐ Se l'apparecchio è danneggiato, esso non deve essere messo in funzione.
- ☐ Fare eseguire il montaggio e l'allacciamento dell'apparecchio da un tecnico qualificato solo secondo le istruzioni e la pianta di allacciamento allegate. Se l'apparecchio è allacciato in modo sbagliato, la richiesta di garanzia non è più valida.

Avvertenze di sicurezza

- ☐ Usare l'apparecchio solo per la preparazione delle pietanze.
- ☐ Durante il funzionamento, le superfici degli apparecchi da riscaldamento e da cucina diventano roventi. Per principio tenere lontano i bambini.
- ☐ Sorvegliare sempre il piano di cottura durante la preparazione di pietanze con olio o con grassi. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi. Mai versare acqua nei grassi o nell'olio in fiamme. Pericolo di scottature! Coprire la stoviglia, per soffocare il fuoco, e poi disinserire la zona di cottura.
- ☐ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ☐ Nel caso di difetto disinserire il fusibile.
- ☐ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza addestrati dal produttore. Le riparazioni effettuate in modo incompetente possono causare danni considerevoli all'utente.

Cassetta di manovra

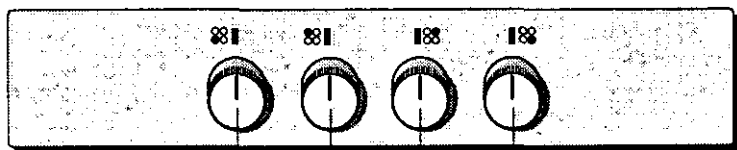
Cassette di manovra

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi tipi di cassette di manovra.

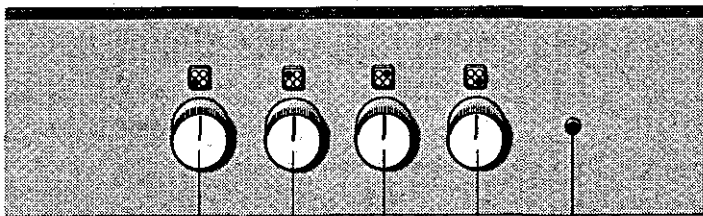


Selettori delle zone di cottura
rientranti con lampade spia.

Nella posizione "escluso",
le manopole dei selettori sono
rientranti.
Per innestare e disinnestare
premere sulla manopola.



Selettori delle zone di cottura
non rientranti con lampade spia.



Selettori delle zone di cottura
non rientranti con lampade spia.

Cuocere

Interruttore del fornello Con gli interruttori regolate la potenza calorifica dei fornelli.
1 = potenza minima
9 = potenza massima

Si regola così: Selezionate il grado 9 per la prima cottura e riportate poi indietro al grado di cottura adeguato.

Tabella Tenete presente che i tempi di cottura dipendono da tipo, peso, qualità dei prodotti, consistenza delle pentole e dimensione dei fornelli.

Esempio: 750 g di patate lesse con la buccia (grandezza media)
250 ml acqua, sale

Mettere patate, acqua e sale in una pentola adatta sul fornello da 14,5 cm. Senza dispositivo automatico di prima cottura, commutate sulla posizione 9. Dopo 4-6 minuti l'acqua bolle. Riportate allora indietro su 4 e fate continuare a cuocere le patate da 30 a 35 minuti.

Tabella di cottura	Esempi	Grado di cottura
Fondere	cioccolata, glassa	1
	gelatine	1
	burro	1 - 2
Riscaldare	verdura (acatola)	3 - 4
	brodo	7 - 8
Riscaldare e mantenere caldo	piatto unico (p. es. di lenticchie)	2
Stufare	pesce	5 - 6
Cuocere	riso	3
	patate lesse con buccia*	3 - 4
	patate lesse*	4 - 5
	verdura, fresca*	4 - 5
	verdura, surgelata	4
	brodo di carne	4 - 5

* I minerali e le vitamine abbandonano facilmente l'alimento, perciò:
poca acqua - vitamine e minerali vengono risparmiati.
Brevi tempi di cottura - verdura croccante.

Continua alla pagina seguente

Cuocere

Tabella di cottura	Esempi	Grado di cottura
Stufare	omelette (Flädle)	6
	bastoncini di pesce	6 - 7
	cotolette	7 - 8
Arrostire	stufata	3 - 4
	involtini	3 - 4

Piano di cottura

Al piano di cottura è allegato un libretto d'istruzioni per l'uso. In esso trovate altre istruzioni per l'impiego ed indicazioni per la cura e la pulizia.

Manutenzione e riparazioni

Manutenzione

Per la pulizia non usare pulitrici a getto di vapore o idropulitrici ad alta pressione.

Manutenzione della parte esterna dell'apparecchio

È sufficiente solo strofinare la cassetta di comando con un panno appena umido. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, altrimenti si formano zone opache. Se simili prodotti dovessero venire accidentalmente a contatto con l'alloggiamento, devono essere subito rimossi con acqua.

Piano di cottura

Si prega di fare attenzione alle istruzioni di manutenzione dettagliate per il piano di cottura, allegate.

Cosa fare in caso di guasto?

Se subentra un guasto, spesso si tratta di una piccola cosa, prima di chiamare il servizio clienti, si prega di osservare le seguenti avvertenze.

La cassetta di manovra non s'inserisce:

- ☐ Controllare se sono a posto i fusibili.
- ☐ Controllare se mana la corrente.

Riparazioni / Servizio assistenza clienti

Se i suggerimenti per apportare un aiuto non hanno dato risultati positivi, il servizio clienti è a Vostra disposizione. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati del servizio clienti. Se il Vostro apparecchio viene riparato inappropriatamente, possono sussistere per Voi notevoli pericoli. L'indirizzo ed il numero telefonico del centro di servizio clienti più vicino si trova nell'elenco telefonico. Anche i centri di servizio clienti elencati Vi forniscono volentieri l'indirizzo del servizio clienti a Voi più vicino.

Dare al servizio clienti sempre il numero del prodotto (no.-E) e il numero di fabbrica (no.-FD) del Vostro apparecchio. La targhetta del modello con i numeri si trova a tergo di queste istruzioni per l'uso.

Índice	Página
Protección del medio ambiente	
Protección del medio ambiente	29
Consejos para la eliminación de los embalajes y desguace de los aparatos usados	30
Lo que debe tener en cuenta	
Antes de la conexión	31
Advertencias de seguridad	31
La caja de mando	32
Cocción	
Selector de las hornillas	33
Manera de ajustar	33
Tabla	33
Encimera	34
Cuidado	35
Una avería, ¿qué hacer?	35
Reparación / Servicio de Asistencia Técnica	35

La protección del medio ambiente

Un objetivo fijo y básico de nuestra empresa

Nuestra empresa trabaja permanentemente en el desarrollo de tecnologías y soluciones orientadas a la reducción del consumo de energía y a la preservación de los recursos naturales, contribuyendo así eficazmente a la reducción de las agresiones al medio ambiente.

Por esta razón disponemos de un departamento y de personal altamente cualificado, dedicado exclusivamente a estas tareas y que aseguran el cumplimiento de estos objetivos.

Una serie de empleados responsables del control y la gestión de las emisiones de partículas nocivas, de la protección de aguas y de los transportes de residuos y materias peligrosas, a cuyo frente se encuentra un Coordinador general, asesoran a los técnicos e ingenieros encargados del desarrollo de nuevos productos en todos los aspectos referentes a la protección y preservación del medio ambiente, vigilando su ulterior cumplimiento y aplicación práctica.

Con objeto de asegurar la máxima difusión de estos objetivos y crear la necesaria mentalización entre nuestros empleados y colaboradores, organizamos numerosos cursos de información y formación sobre dichos temas.

Nuestros proveedores y socios externos se encuentran asimismo integrados en nuestro concepto de protección medioambiental, estando comprometidos a observar estrictamente una lista de materiales cuyo uso está terminantemente prohibido, debiendo suministrar, además, productos respetuosos con el medio ambiente, susceptibles de ser reciclados o recuperados. Igualmente publicamos boletines informativos que fomentan y animan a un comportamiento respetuoso con el medio ambiente. A la hora de elegir nuestras empresas y agencias de transporte, el aspecto de la protección medioambiental es uno de los principales criterios de decisión.

También analizamos y verificamos permanentemente todas las instalaciones nuevas o modificadas de importante incidencia medioambiental y desarrollamos nuevos productos que cumplen las severas exigencias de respeto y protección del medio ambiente.

Su nuevo aparato ha sido producido en una fábrica que ha participado en la elaboración de las normas comunitarias de auditoría medioambiental, por lo que está comprometida a realizar una permanente mejoras del proceso de protección del medio ambiente, acompañándolas de un constante control del impacto y respeto medioambiental.



Consejos para la eliminación de los embalajes y desguace de los aparatos usados

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que *se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo.*

Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre *las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.*

Cosas en las que usted debe fijarse

Antes de conectar el nuevo aparato

- ☐ Antes del utilizar el nuevo aparato debe leer atentamente las instrucciones para el uso. Estas contienen informaciones importantes respecto a su seguridad y al uso y cuidado del aparato.
- ☐ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un eventual propietario posterior.
- ☐ Si el aparato está dañado no debe utilizarlo.
- ☐ El montaje y la conexión del aparato sólo deben ser realizados por un especialista autorizado de acuerdo con las instrucciones y el esquema de conexión adjuntos. Si el aparato es conectada indebidamente, caducará el derecho de garantía en caso de un daño.

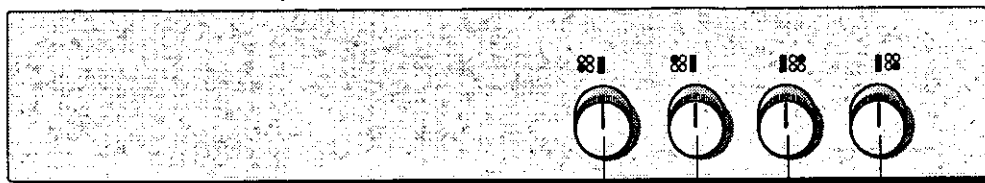
Advertencias de seguridad

- ☐ Sólo utilice el aparato para preparar comidas.
- ☐ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de cocinar pueden tomarse muy calientes durante el uso. Básicamente, deben mantenerse alejados a los niños.
- ☐ Permanezca siempre en las inmediaciones de la cocina o placa de cocción al preparar platos o alimentos con aceite o grasa. En caso de excesivo calentamiento, el aceite o la grasa se pueden inflamar. No verter nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados. ¡Peligro de quemadura!
Cubra el recipiente con una tapa para apagar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- ☐ Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ☐ En caso de un defecto debe desconectar el fusible.
- ☐ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

La caja de mando

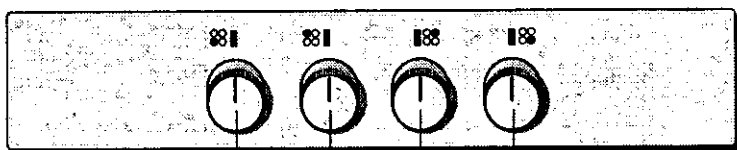
La caja de mando

Las instrucciones de uso valen para diferentes cajas de mando.

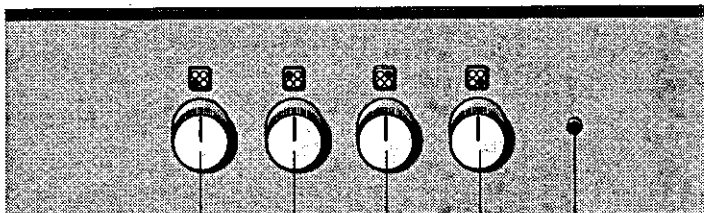


Mando selector de la zona de cocción escamoteable, con piloto de aviso.

Los mandos se encuentran escamoteados estando en posición de desconexión. Pulsar los mandos para enclavarlos o desenclavarlos.



Mando selector de la zona de cocción no escamoteable, con piloto de aviso.



Mando selector de la zona de cocción no escamoteable, con piloto de aviso.

Cocinar

Selector de las hornillas

Con la ayuda de los selectores usted podrá ajustar la potencia de calentamiento de las hornillas.

1 = Potencia mínima

9 = Potencia máxima

Manera de ajustar:

Seleccione el grado 9 para el fuego intenso inicial al cocinar y asar, regresando después de ello al grado apropiado para la continuación.

Tabla

Recuerde siempre que los tiempos de cocción dependen de la naturaleza, peso, calidad del producto comestible, estado de las cacerolas y el tamaño de las hornillas.

Ejemplo:

750 g de patatas mondadas (tamaño medio)

250 ml de agua, sal

Poner las patatas, el agua y la sal en una cacerola idónea y esta última en la hornilla de 14,5 cm. Seleccionar la posición 9. El agua estará hirviendo después de unos 4 hasta 6 minutos. Regresar luego el selector a la posición 4 y dejar que las patatas sigan hirviendo durante 30 hasta 35 minutos.

Tabla de cocción

Ejemplos

Grado de cocción

Derretir

Chocolate de cubierta

1

Gelatina

1

Mantequilla

1 - 2

Calentar

Hortalizas (enlatadas)

3 - 4

Caldo

7 - 8

Calentar y mantener caliente

Potajes, p. ej. de lentejas

2

Rehogar

Pescado

5 - 6

Continúa en la página siguiente

Cocinar

Tabla de cocción	Ejemplos	Grado de cocción
Cocer	Arroz	3
	Patatas mondadas*	3 - 4
	Patatas saladas*	4 - 5
	Hortalizas, frescas*	4 - 5
	Hortalizas, congeladas	4
	Caldo de carne	4 - 5
Estofar	Estofado de carne	3 - 4
	Carne enrollada	3 - 4
Freír	Tortillas	6
	Tiras rebozadas de filete de pescado	6 - 7
	Escalope	7 - 8

* Los minerales y las vitaminas se pierden con facilidad, por ello rige lo siguiente:
 Poca agua - las vitaminas y los minerales se conservan. Tiempos cortos de cocción -
 hortalizas más al natural.

Encimera

La encimera viene acompañada de su propio manual con instrucciones para el uso. En el mismo hallará usted unas indicaciones adicionales con respecto al manejo así como sobre la manera de cuidarla, conservarla y limpiarla.

Cuidado / Reparación

Cuidado

¡No limpiar el aparato con limpiadoras de alta presión o de vapor!

Exterior del aparato

Es suficiente con frotar el aparato con un paño húmedo. No utilizar agentes de limpieza agresivos ni abrasivos, de lo contrario pueden aparecer zonas mates. En caso de producirse el contacto fortuito de algunos de estos productos con el aparatos, limpiarlo inmediatamente con agua.

Zona de cocinar

Observe siempre las instrucciones de cuidado suministradas para la zona de cocinar.

¿Qué hacer en caso de una avería?

Si se presenta una avería, ésta a menudo se debe a una causa insignificante. Antes de llamar al Servicio Técnico, tenga en cuenta a siguientes advertencias.

La caja de mando no puede conectarse:

- ☐ Averigue si los fusibles están en orden.
- ☐ Compruebe si existe una falla de corriente.

Reparación/ Servicio de Asistencia Técnica

Si los consejos indicados no permiten eliminar la avería, recurra a nuestro Servicio Técnico. Las reparaciones sólo deben ser llevadas a cabo por técnicos especializados y formados. Toda reparación indebida de su aparato puede provocar un peligro considerable. Consulte el listín telefónico por la dirección y el teléfono del próxima servicio técnico. Asimismo, los centros de servicios indicados en el listín le darán la dirección del servicio más cercano para usted.

Indique siempre al Servicio Técnico el número de producto (nº E) y el número de fabricación (nº FD) de su aparato. En el dorso de estas instrucciones de servicio encontrará la placa de características con los números correspondientes.

Conteúdo

página

Protecção do Meio Ambiente

Protecção do Meio Ambiente	37
----------------------------	----

Indicações sobre Reciclagem	38
-----------------------------	----

Ao que deve prestar atenção

Antes de ligar o aparelho	39
---------------------------	----

Indicações de segurança	39
-------------------------	----

A caixa de comandos

40

Cozinhar na placa de aquecimento

Botões para a placa de aquecimento	41
------------------------------------	----

Como regular	41
--------------	----

Tabela	41
--------	----

Placa de aquecimento	42
----------------------	----

Cuidados

43

O que fazer em caso de avaria?

43

Reparação / Assistência Técnica

43

Protecção do Meio Ambiente

Um objectivo base da nossa Empresa

A nossa empresa trabalha continuamente em medidas, que contribuem para a poupança de energia e recursos, bem como para a diminuição dos prejuízos ambientais a nível mundial.

Disponos, por isso, de uma gestão ambiental, que garante o cumprimento deste objectivo.

Responsáveis pela protecção de emissão de substâncias poluentes, pela protecção de águas, pelo transporte de lixos e de produtos perigosos e um Coordenador dos vários sectores aconselham os responsáveis pelos produtos nas suas decisões sobre medidas para defesa do ambiente e controlam a sua aplicação.

Para os nossos colaboradores, são implementadas inúmeras medidas de informação e de formação.

Fornecedores e parceiros externos estão, também, incluídos no conceito sobre meio ambiente, sendo obrigados a respeitar uma lista de proibição de materiais perigosos e a fornecer produtos compatíveis com o meio ambiente e recicláveis. Para além disto, existem, ainda, instruções no sentido de incentivar procedimentos em prol do meio ambiente.

Especialmente Sistemas importantes para o meio ambiente, novos ou remodelados, são permanentemente controlados e novos produtos são apreciados tendo em conta as regulamentações sobre protecção ambiental.



O seu novo aparelho é produzido numa fábrica que, através da participação no Decreto "EG-Oko-Audit", se comprometeu relativamente a um processo de melhoria constante da protecção ambiental e a acompanhar permanentemente este mesmo processo, através de testes ambientais na empresa.

Indicações sobre Reciclagem

Os aparelhos velhos não são, de forma alguma, lixo sem qualquer valor. Através de uma reciclagem sem prejudicar o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.

Antes da reciclagem do seu aparelho antigo, deverá inutilizá-lo.

O seu novo aparelho, até chegar a sua casa, esteve protegido pela embalagem. Todos os materiais nela aplicados são compatíveis com o meio ambiente e podem ser reutilizados. Por favor colabore também, providenciando para que a embalagem do seu novo aparelho seja reciclada, sem prejudicar o meio ambiente.

Informe-se junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados competentes sobre as possibilidades actuais de reciclagem.

Pontos que deve respeitar

Antes de ligar o novo aparelho

- ☐ Antes de utilizar o seu aparelho, leia com atenção as instruções de serviço. Pois estas contêm informações importantes para sua segurança, assim como para utilização e manutenção do aparelho.
- ☐ Guarde bem as instruções de serviço e montagem, para se for preciso poder entregar ao novo proprietário do aparelho.
- ☐ Se o aparelho está avariado, então não o deve pôr a funcionar.
- ☐ Só deve deixar montar e ligar o aparelho, segundo as instruções e desenho adjuntos, por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho não for efectuada correctamente, em caso de danos perde os direitos à garantia.

Indicações de segurança

- ☐ Utilize este aparelho só para cozinhar.
- ☐ As superfícies deste aparelho sobreaquecem durante o funcionamento. Por isso deve manter as crianças sempre afastadas dele.
- ☐ Mantenha-se sempre vigilante, quando prepara alimentos com gordura ou óleo. Em caso de sobreaquecimento, estes podem inflamar. Nunca deite água sobre gordura ou óleo a arder. Perigo de fermentos! Tape o recipiente imediatamente, para que o fogo se apague e desligue o disco.
- ☐ Os cabos de aparelhos eléctricos não devem estar em contacto com os discos quentes. O isolamento pode ficar danificado.
- ☐ No caso de defeito desligar os fusíveis.
- ☐ Os nossos aparelhos estão em conformidade com as normas de segurança, em vigor, para aparelhos eléctricos. Reparações só devem ser efectuadas por técnicos com formação recebida do fabricante. Reparações incorrectas podem acarretar perigos graves para o utilizador.

A caixa de comandos

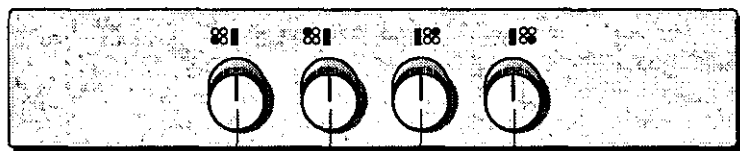
A caixa de comandos

As instruções de serviço são válidas para diversas caixas de comandos.

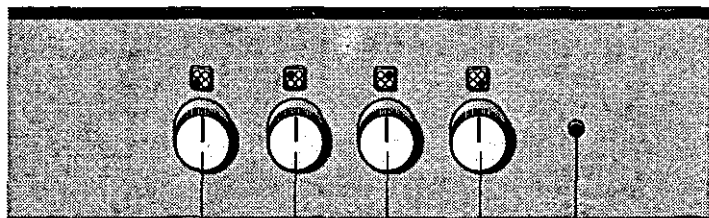


Comando de disco embutível com lâmpada indicadora.

Os botões de comando são embutíveis quando na posição de desligados. Para embutir e des-embutir os botões, basta pressionar os mesmos na zona vermelha.



Comando de disco não embutível com lâmpada indicadora.



Comando de disco não embutível com lâmpada indicadora.

Cozinhar

Botões para a placa de aquecimento

Com os botões pode-se regular a potência de aquecimento das placas.

1 = baixa potência

9 = potência máxima

Como regular:

Escolha o nível 9 para pré-cozedura e pré-assado e mude a seguir para o nível de cozedura adequado.

Tabela

Lembre-se que os tempos de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, do género das panelas e do tamanho das placas de aquecimento.

Exemplo:

750 g de batatas com casca (tamanho médio)

250 ml água, sal

Colocar as batatas, a água e o sal numa panela adequada sobre a placa de aquecimento de 14,5 cm. Mude para o nível 9. Após 4 a 6 minutos, a água está a ferver. Mude agora para o nível 4 e deixe as batatas continuar a ferver por mais 30 a 35 minutos.

Tabela de cozer

	Exemplos	Nível de cozedura
Derreter	Chocolate, coberturas	1
	Gelatina	1
	Manteiga	1 - 2
Aquecer	Legumes enlatados	3 - 4
	Caldo	7 - 8
Aquecer e manter quente	Caldeirada (p. ex. caldeirada de lentilhas)	2
Estufar	Peixe	5 - 6
Cozer	Arroz	3
	Batatas cozidas com casca*	3 - 4
	Batatas cozidas*	4 - 5
	Legumes frescos*	4 - 5
	Legumes congelados	4
	Caldo de carne	4 - 5

* Os minerais e as vitaminas perdem-se facilmente, por isso: utilize pouca água - as vitaminas e os minerais serão conservados. Tempos de cozedura curtos - legumes estaladiços.

Continuação na página seguinte

Cozinhar

Tabela de cozer	Exemplos	Nível de cozedura
Refogar	Rolo de carne	3 - 4
	Carne estofada	3 - 4
Assar	Crepes (Flädle)	6
	Palitos de peixe	6 - 7
	Bifes	7 - 8

Placa de aquecimento

A placa de aquecimento tem instruções de utilização próprias. Lá encontram-se mais indicações referentes à utilização, aos cuidados a ter e à limpeza.

Cuidados

Para limpar o aparelho, nunca utilize um jacto de vapor nem qualquer aparelho de limpeza de alta pressão.

Limpeza exterior

Basta passar um pano húmido pela caixa de comandos. Nunca utilize produtos de limpeza ácidos ou abrasivos, pois estes podem provocar manchas no aparelho. Se, por lapso ou descuido, tiver aplicado um destes produtos, deverá lavar imediatamente a zona afectada com água limpa.

Placa de cozinhar

Deve observar as indicações de limpeza e cuidados que acompanham a placa de cozinhar.

Uma avaria, que fazer?

Se surgir uma avaria, trata-se por vezes só duma pequena coisa. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, deve observar as indicações seguintes.

A caixa de comandos não se deixa ligar:

- ☐ Verifique primeiro se os fisíveis estão em condições.
- ☐ Verifique se houve falta de corrente.

Reparação / Assistência Técnica

Se apesar de todos os conselhos atrás, o aparelho continuar avariado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Chamamos à sua atenção que, só é permitido deixar consertar o aparelho por técnicos respectivamente instruídos do nosso Serviço de Assistência Técnica. Através de consertos mal efectuados podem surgir grandes perigos para o utilizador do aparelho. Facilmente encontra na lista telefónica o endereço e o número do telefone do nosso Serviço de Assistência Técnica da sua zona. Mas também os nossos Centros de Assistência Técnica, podem indicar-lhe a oficina de assistência técnica mais próxima.

Indique sempre o número do produto (E-Nr.) e o número de produção (FD-Nr.) do seu aparelho, quando chamar para o Serviço de Assistência Técnica. A chapa de características com os números acima indicados encontra-se na parte de trás deste manual de instruções.

Περιεχόμενα

Σελίδα

Προστασία του περιβάλλοντος

Προστασία του περιβάλλοντος 45

Υποδείξεις απόσυρσης 46

Τι πρέπει να προσέχετε

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής 47

Υποδείξεις ασφαλείας 47

Το ηλεκτρολογικό κουτί

48

Μαγείρεμα

Διακόπτες εστιών 49

Έτσι ρυθμίζετε 49

Πίνακες μαγειρέματος 49

Έστια 50

Περιποίηση

51

Τι πρέπει να κάνετε

σε περίπτωση βλάβης? 51

Επισκευή /

Τεχνική εξυπηρέτηση πελατών 51

Προστασία του περιβάλλοντος

Ένας βασικός στόχος της
επιχείρησής μας

Η επιχείρησή μας δουλεύει αδιάκοπα σε μέτρα, τα οποία συντελούν στην εξοικονόμηση ενέργειας και πρώτων υλών και στην αποικοδόμηση των παγκοσμίων επιβαρύνσεων για το περιβάλλον.

Γι' αυτό έχουμε καταρτίσει ένα μάνατζμεντ για θέματα περιβάλλοντος, το οποίο εξασφαλίζει την επίτευξη των στόχων μας.

Εντεταλμένοι για την προστασία εκπομπής, την προστασία υδάτων, τις μεταφορές απορριμμάτων και επικινδύνων αγαθών καθώς και ένας συντονιστής με αρμοδιότητα σε όλους αυτούς τους τομείς καθοδηγούν και συμβουλεύουν τους υπευθύνους προϊόντων για τις αποφάσεις τους σχετικά με τα μέτρα προστασίας του περιβάλλοντος και ελέγχουν την εφαρμογή τους.

Για τους συνεργάτες μας εκτελούνται πολυάριθμα μέτρα πληροφόρησης και εκπαίδευσης.

Οι προμηθευτές μας και οι εξωτερικοί συμπράττοντες δεσμεύονται μαζί μας στα μέτρα για την προστασία του περιβάλλοντος. Αυτοί υποχρεούνται να τηρούν μια λίστα απαγορευμένων βλαβερών υλών και να προμηθεύουν προϊόντα αβλαβή για το περιβάλλον και ανακυκλώσιμα. Παράλληλα καθοδηγούν και έντυπες οδηγίες για τις φιλικές προς το περιβάλλον ενέργειες. Αποφασιστικό κριτήριο για την επιλογή των παραγγελιοδόχων μας για τις μεταφορές αποτελούν και τα υέτρα που λαμβάνουν αυτοί για την προστασία του περιβάλλοντος.

Ιδιαίτερα νέες ή αλλαγμένες, σημαντικές για το περιβάλλον εγκαταστάσεις ελέγχονται συνεχώς και τα καινούργια προϊόντα αξιολογούνται από πλευράς προδιαγραφών, σχετικών με την προστασία του περιβάλλοντος.

Η καινούργια σας συσκευή κατασκευάστηκε σε εργοστάσιο, το οποίο από την συμμετοχή του στη διάταξη της ΕΚ περί οικολογικού ελέγχου έχει δεσμευτεί σε συνεχή διαδικασία βελτίωσης των μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος και συνοδεύει αυτή τη διαδικασία αδιάκοπα με περιβαλλοντολογικούς ελέγχους της επιχείρησης.



Προστασία του περιβάλλοντος

Υποδείξεις απόσυρσης

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε.

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.

Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από την Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

Τι πρέπει να προσέχετε

Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

- ☐ Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης. Περιέχει σπουδαίες πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και συντήρηση της συσκευής.
- ☐ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης ενδεχομένως για κάποιο επόμενο χρήστη.
- ☐ Αν χαλάσει οι συσκευή, δεν επιτρέπεται να τίθεται σε λειτουργία.
- ☐ Εγκατάσταση και σύνδεση της συσκευής να γίνεται μόνον σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες οδηγίες και το σχέδιο σύνδεσης από αδειούχο ηλεκτρολόγο. Αν συνδεθεί λάθος η συσκευή, παύει να ισχύει η αξίωση παροχής δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ☐ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ☐ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε, όταν λειτουργούν. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από τέτοιες συσκευές.
- ☐ Μένετε κοντά, όταν ετοιμάζετε φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν αυτό υπερθερμανθεί, μπορεί να πάρει φωτιά. Μη χύνετε ποτέ νερό σε λίπος ή λάδι που καίγεται. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Τοποθετήστε επάνω στο σκεύος το καπάκι, για να σβήσει η φωτιά και σβήστε την εστία.
- ☐ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις ζεστές εστίες, διότι θα μπορούσαν να προκληθούν βλάβες στη μόνωση των καλωδίων.
- ☐ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάξετε την ασφάλεια στον πίνακα του σπιτιού.
- ☐ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούν μόνον ειδικοί της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι εκπαιδεύτηκαν από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, είναι δυνατόν να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Το ηλεκτρολογικό κουτί

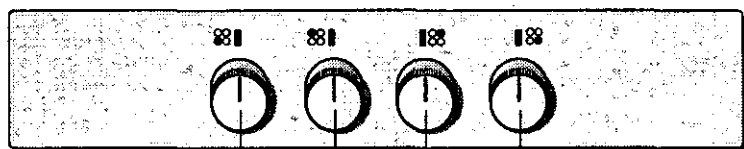
Το ηλεκτρολογικό κουτί

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορα ηλεκτρολογικά
κουτιά.

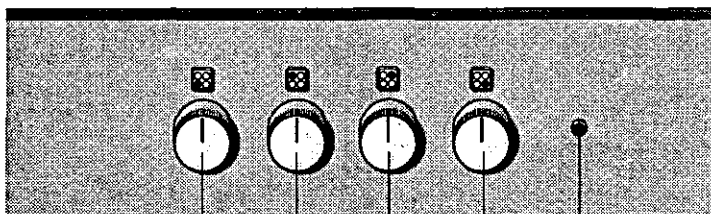


Χωνευτοί διακόπτες εστιών με
ενδεικτικές λυχνίες

Οι λαβές των διακοπών είναι
χωνευτές στη θέση "Εκτός
λειτουργίας". Για την ασφάλιση
και την απασφάλιση πατάτε τη
λαβή του διακόπτη.



Μη χωνευτοί διακόπτες εστιών με
ενδεικτική λυχνία



Μη χωνευτοί διακόπτες εστιών με
ενδεικτική λυχνία

Μαγείρεμα

Διακόπτης "ματιών"

Με τους διακόπτες ρυθμίζεται η θερμαντική ισχύς των "ματιών".

1 = χαμηλή ισχύς

9 = ανώτατη ισχύς

Έτσι ρυθμίζετε:

Για την έναρξη βρασίματος και ψησίματος ρυθμίστε πρώτα στη βαθμίδα 9 και κατόπιν πίσω στην κατάλληλη βαθμίδα.

Πίνακας

Μην ξεχνάτε, ότι η διάρκεια βρασίματος εξαρτάται από το είδος, βάρος και ποιότητα των τροφίμων, από την κατάσταση των σκευών και από το μέγεθος των "ματιών".

Παράδειγμα:

750 γραμ. πατάτες για βράσιμο (μεσαίου μεγέθους)
250 ml νερό, αλάτι

Βάλτε τις πατάτες, το νερό και το αλάτι σε κατάλληλο σκεύος πάνω στο "μάτι" 14,5 cm. Να τεθεί το μάτι σε λειτουργία στη βαθμίδα 9. Μετά από 4 μέχρι 6 λεπτά κοχλάζει το νερό. Ρυθμίστε κατόπιν τον διακόπτη στο 4 και αφήστε τις πατάτες να βράσουν ακόμα 30 έως 35 λεπτά.

Πίνακας βρασίματος

Παραδείγματα

Βαθμίδα βρασίματος

Λιώσιμο

Σοκολάτα, πτι φουρ,
ζελατίνη
βούτυρο

1
1
1 - 2

Ζέσταμα

Λαχανικά (κουτί)
ζωμός

3 - 4
7 - 8

Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας

Φαγητά κατσαρόλας
π.χ. φακές με κρέας

2

Μισοβράσιμο

Ψάρι

5 - 6

Μαγείρεμα

Πίνακας βρασίματος	Παραδείγματα	Βαθμίδα βρασίματος
Βράσιμο	Ρύζι	3
	βραστές πατάτες *	3 - 4
	πατάτες γιαχνί *	4 - 5
	λαχανικά, φρέσκα *	4 - 5
	λαχανικά, κατεψυγμένα	4
	ζωμός κρέατος	4 - 5
Τηγάνισμα	Πίτες τηγανιού	6
	ψάρι φέτα πανέ	6 - 7
	σνίτσελ	7 - 8
Σιγοβράσιμο	Ψητό κατσαρόλας	3 - 4
	κρέας ρολό	3 - 4

* Ανόργανες ουσίες και βιταμίνες διαλύονται εύκολα - γι' αυτό: Λίγο νερό - δεν καταστρέφονται οι βιταμίνες. Σύντομο βράσιμο - τα λαχανικά δεν λιώνουν.

Εστία

Μαζί με την εστία παραδίδονται οδηγίες χρήσεως. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες υποδείξεις χειρισμού και πληροφορίες σχετικά με την περιποίηση και το καθαρίσμα.

Περιποίηση

Για τον καθαρισμό της συσκευής σας μην χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση.

Εξωτερικό της συσκευής

Αρκεί να σκουπίζετε το ηλεκτρολογικό κουτί μόνο με βρεγμένο πανί. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά απορρυπαντικά ή απορρυπαντικά που χαράζουν, διότι αλλιώς θα σχηματιστούν θαμπά σημεία. Σε περίπτωση που πέσει τέτοιο μέσο καθαρισμού κατά λάθος επάνω στο περίβλημα, το σκουπίζετε αμέσως με νερό.

Πλατό / Εστία

Παρακαλούμε προσέξτε τις λεπτομερείς οδηγίες περιποίησης, οι οποίες συνοδεύουν το πλατό / την εστία.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης?

Σε περίπτωση που εμφανιστεί κάποια βλάβη, η αιτία είναι συχνά ασημαντή. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλείσθε να προσέξετε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Το ηλεκτρολογικό κουτί δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία:

- ☐ Δείτε στον πίνακα του σπιτιού, αν είναι εντάξει οι ασφάλειες για το ηλεκτρολογικό κουτί.
- ☐ Εξετάστε, μήπως πρόκειται για διακοπή του ρεύματος.

Επισκευή/ Τεχνική εξυπηρέτηση πελατών

Σε περίπτωση που οι συμβουλές για την αντιμετώπιση των βλαβών δεν φέρουν αποτέλεσμα, μπορείτε ν' απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνον από εκπαιδευμένους τεχνικούς της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορούν να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας. Η διεύθυνση και το τηλέφωνο της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Επίσης και τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας τον αριθμό προϊόντος (αριθμός Ε) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμός FD) της συσκευής σας. Η πινακίδα τύπου με τους αριθμούς βρίσκεται στην πίσω μεριά των οδηγιών χρήσης.

Σημειώσεις

[illegible]

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