

Gebrauchsanweisung	1-11
Mode d'emploi	12-21
Istruzioni per l'uso	22-32
Instrucciones para el uso	33-46
Instruções de serviço	47-56
Οδηγία Χρήσεως	57-68

Gebrauchsanweisung
 Mode d'emploi
 Istruzioni per L'uso
 Instrucciones para el uso
 Instruções de serviço
 Οδηγία Χρήσεως



HO 440..

HO 241..



DE,FR,IT,ES,PT,GR

801 049 02

S310780

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	3
Hinweise zur Entsorgung	3
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	3
Worauf Sie achten müssen	4
Sicherheitshinweise	4
Der Schaltkasten	5
Kochstellen-Schalter	5
Automatische Sicherheitsabschaltung	6
Kochen	6
Ankoch-Elektronik	6
So stellen Sie ein	7
Tabellen	7
Tipps zur Ankoch-Elektronik	9
Kochfeld	9
Pflege und Reinigung	10
Eine Störung, was tun?	11
Kundendienst	11

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

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.

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

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

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

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- ☐ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

- ❑ Lassen Sie die Montage und den Anschluss des Gerätes nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

Worauf Sie achten müssen

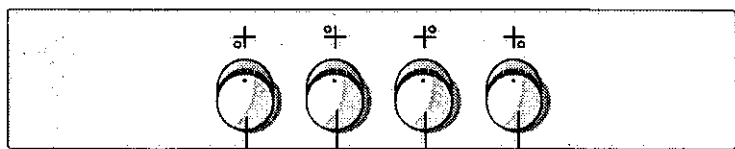
Sicherheitshinweise

- ❑ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr!
Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt. Schalten Sie die Kochstelle aus.
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
Kurzschluss, Stromschlag!
- ❑ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Herdsicherungen im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.

Der Schaltkasten

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Schaltkästen.

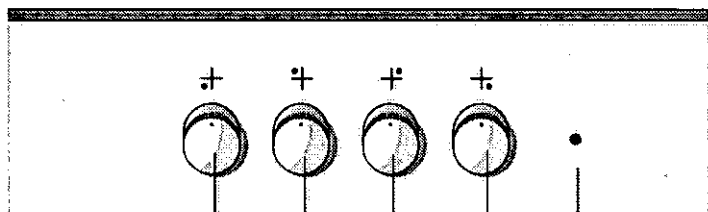
HO 440..



Kochstellenschalter versenkbar
mit Anzeigelampen.

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

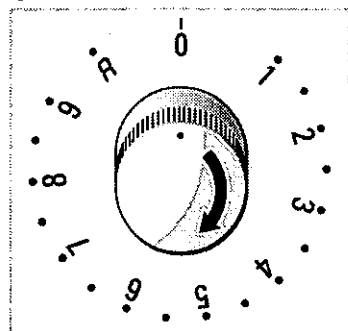
HO 241..



Kochstellenschalter nicht
versenkbar.

Anzeigelampe

Kochstellen- Schalter



Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung
der Kochstellen ein.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit
einem Punkt gekennzeichnet.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

R = Ankoch-Elektronik wird aktiviert

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag.
Drehen Sie nicht darüber hinaus.

Automatische Sicherheitsab- schaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch ab. In der Anzeige blinkt eine . Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die  in der Anzeige erlischt, wenn Sie den Kochstellen-Schalter ausschalten.

Kochen

Ankoch-Elektronik

Der Schaltkasten hat für alle vier Kochstellen eine Ankoch-Elektronik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

Fortkochstufe 1 bis 5. 2 bis 12 Minuten Ankochzeit

Fortkochstufe 6 bis 8. 3 Minuten, damit beim Braten das Fett nicht überhitzt wird.*

* Ausnahme: Kochfeld mit Induktions-Kochstellen und Kochfelder mit Sensorautomatik. Sehen Sie bitte in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld nach.

So stellen Sie ein:

ohne Ankoch-Elektronik

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.

1. Kochstellen-Schalter auf Stufe 9 drehen.
Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.
2. Zurückschalten auf Kochstufe 4..
Die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen lassen.

mit Ankoch-Elektronik

Kochstellen-Schalter rechts herum kurz über Stufe 9 hinaus auf Symbol **R** drehen und sofort auf die Fortkochstufe 4. zurückschalten.

Nach 30 bis 40 Minuten sind die Kartoffeln fertig. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Hinweis

Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet bzw. nicht geeignet ist, sehen Sie in den folgenden Tabellen.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g-800 g	R 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	R 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	R 2.-3.	3-6
Milch	200 ml-400 ml	R 1.-2.	4-7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf, z. B. Linseneintopf	400 g-800 g	R 1-2	5-10
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	R 2.-3.	8-15
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	R 2.-3.	20-30

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	R 5-6	20-25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	R 1.-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	R 2.-3.	10-20
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	R 4.-5.	50-60
Schmorbraten	1 kg	R 4-5	80-100
Braten			
Fischstäbchen		R 6-7	8-11
Pfannkuchen (Flädle)		R 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert		R 7-8	7-10

Gerichte ohne Ankoch-Elektronik	Menge	Ankochstufe 9 in Minuten	Fortkochstufe	gesamte Garzeit in Minuten
Schmelzen				
Schokolade, Butter, Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten				
Milch	½ ltr.-1 ltr.	3-4	1.-2.	8-12 Min.
Garziehen				
Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-15	4.-5.	30-40 Min.
Kochen				
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g-400 g	8-12	5-6	10-15 Min.
Braten				
Steaks	2-4 Stück	3-4	7.-8.	5-10 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	400 g pro Füllung	10-15	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400 g pro Füllung	10-15	4-5	fortlaufend frittieren

Tipps zur Ankoch-Elektronik

**Die Speise kommt mit der
Ankoch-Elektronik nicht
zum Kochen.**

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt. Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise. Reis garen Sie am besten in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden müssen (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

**Milch oder Ähnliches kocht
über.**

Verwenden Sie bei stark schäumenden Speisen einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

**Beim Braten klebt das
Gericht in der Pfanne fest.**

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne (das Fett läuft in Schlieren über den schräggehaltenen Pfannenboden). Wenden Sie nicht zu früh - Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung und Informationen zur Pflege und Reinigung.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Es genügt, wenn Sie den Schaltkasten feucht abwischen. Ist das Gerät stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Geräte mit Aluminium-Front

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

Kochfeld

Hinweise zur Pflege finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld.

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:

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

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line

01805/2223

Siemens-Hausgeräte

Table de matières

Protection de l'environnement	13
Remarques concernant la mise au rebut	13
Avant le branchement du nouvel appareil	13
Remarques importantes	14
Consignes de sécurité	14
Le boîtier de commande	15
Interrupteurs des foyers	15
Coupure automatique de sécurité	16
Cuire	16
Préchauffage booster	16
Réglages:	17
Tableaux	17
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	19
Table de cuisson	19
Entretien et nettoyage	20
Incidents et dépannage	21
Service après-vente	21

Protection de l'environnement

Remarques concernant la mise au rebut

Pour vous parvenir, 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-nous 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: appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage ou rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Avant le branchement du nouvel appareil

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- ☐ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- ☐ Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.

- ❑ Ne confiez le montage et le raccordement de votre appareil qu'à un installateur agréé qui respectera les instructions ci-jointes et le schéma de branchement. Si l'appareil n'a pas été correctement branché, vous perdez vos droits de garantie en cas de dégâts.

Remarques importantes

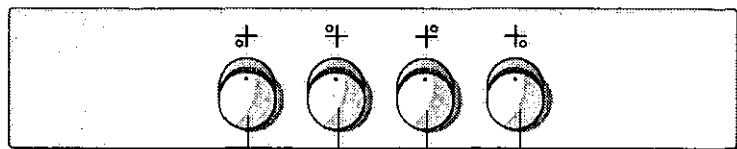
Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson en fonctionnement deviennent très chaudes. Eloignez les enfants.
Risques de brûlures!
- ❑ Restez à proximité lorsque vous faites chauffer de la graisse ou de l'huile car l'huile brûlante peut s'enflammer. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée.
Risques de brûlures!
Appliquez un couvercle sur le récipient pour étouffer le feu. Eteignez le foyer.
- ❑ Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds car ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, électrocution!
- ❑ Si l'appareil est défectueux, éteignez ce dernier par les fusibles/disjoncteurs du four situés dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs.
Appelez le service après-vente.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

Le boîtier de commande

Ces instructions d'utilisation sont valables pour différents boîtiers de commande.

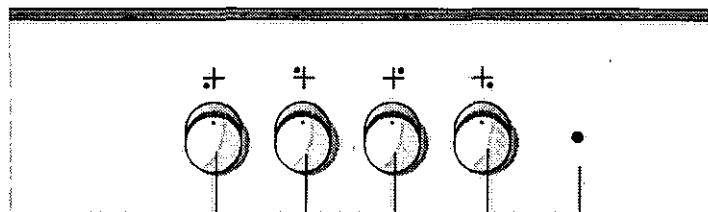
HO 440..



Interrupteurs de foyer
escamotables avec voyant lumineux

Les manettes sont escamotables en position Arrêt. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

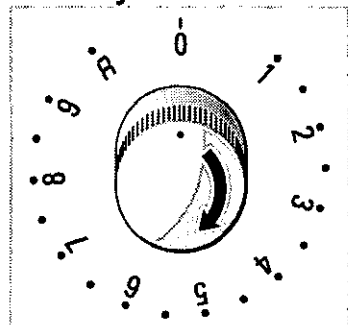
HO 241..



Interrupteurs de foyer non
escamotables.

Voyant lumineux

Interrupteurs des foyers



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

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

1 = plus faible puissance

9 = plus forte puissance

R = le préchauffage booster est activé

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais le sélecteur plus loin.

Coupure automatique de sécurité

Si un foyer est resté longtemps allumé sans interruption, il s'éteint automatiquement. Un  clignote à l'indicateur. Le délai au bout duquel le foyer s'éteint dépend du niveau de chaleur choisi (entre 1 et 10 heures). Le  à l'indicateur s'éteint une fois que vous avez ramené le bouton du foyer en position éteinte.

Cuire

Préchauffage booster

Le boîtier de commande présente pour tous les quatre foyers un préchauffage booster (séparément des sondes thermiques à infrarouges).

Vous n'avez plus à enclencher le foyer, attendre que le plat cuise puis abaisser la température. 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.

Position de mijotage 1 à 5.
2 à 12 minutes maximum de chauffage rapide

Position de mijotage 6 à 8.
pendant 3 minutes, de sorte que la graisse ne surchauffe pas pendant le rôtissage.*

- * Exception: table de cuisson avec foyers induction et sondes thermiques à infrarouges.
Veuillez consulter la notice d'utilisation de la table de cuisson.

Réglages:

Exemple: 750 g de pommes de terre en robe de chambre (moyennes),
250 ml d'eau, sel.

Mettez les pommes de terre, l'eau et le sel dans une casserole appropriée. Placez cette dernière sur le foyer de 14,5 cm.

sans préchauffage booster

1. Amenez l'interrupteur du foyer sur le niveau 9.
L'eau boue 4 à 6 minutes plus tard.
2. Ramenez l'interrupteur sur la position de chauffe 4..
Laissez cuire les pommes de terre 30 à 35 minutes de plus.

avec préchauffage booster

Tournez l'interrupteur du foyer sur la droite au-delà du niveau 9 pour l'amener un court instant sur le symbole *R* puis ramenez-le immédiatement sur la position de mijotage 4..

Au bout de 30 à 40 minutes, les pommes de terre sont prêtes. Coupez l'interrupteur de foyer.

Remarque

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

Tableaux

Pour connaître les plats appropriés ou non au préchauffage booster, reportez-vous aux tableaux suivants.

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 conserve	400 g - 800 g	<i>R</i> 1. - 2.	5 - 10
Bouillon	500 ml - 1 l	<i>R</i> 7 - 8	4 - 7
Soupe liée	500 ml - 1 l	<i>R</i> 2. - 3.	3 - 6
Lait	200 ml - 400 ml	<i>R</i> 1. - 2.	4 - 7
Réchauffer et maintenir au chaud			
Ragoût (par ex. ragoût aux lentilles)	400 g - 800 g	<i>R</i> 1 - 2	5 - 10

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300 g - 600 g	R 2. - 3.	8 - 15
Plat de viande surgelé	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	20 - 30
Etuver			
Poisson	300 g - 600 g	R 5 - 6	20 - 25
Cuire			
Riz (quantité d'eau = 2 fois la quantité de riz)	125 g - 250 g	R 1. - 3	20 - 35
Pommes de terre en robe de chambre (plus 1 - 3 tasses d'eau)	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	30 - 40
Pommes de terre gros sel (plus 1 - 3 tasses d'eau)	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	20 - 30
Légumes frais (plus 1 - 3 tasses d'eau)	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	10 - 20
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	R 4. - 5.	50 - 60
Rôti à braiser	1 kg	R 4 - 5	80 - 100
Poêler			
Poisson pané		R 6 - 7	8 - 11
Crêpes épaisses (galettes)		R 6 - 7	Cuissons répétitives
Escalopes panées		R 7 - 8	7 - 10

Plats sans préchauffage booster	Quantité	Position chauffage rapide 9 en minutes	Position de mijotage	Temps de cuisson total, en minutes
Faire fondre				
Chocolat, beurre, miel	100 g	-	1 - 2	-
Gélatine	1 paquet	-	1 - 2 -	-
Réchauffer et maintenir au chaud				
Lait	½ l - 1 l	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Etuver				
Quenelles (2 à 3 l d'eau)	4 - 8 pièces	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Cuisson				
Pâtes (1 à 2 l d'eau)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.

Plats sans préchauffage booster	Quantité	Position chauffage rapide 9 en minutes	Position de mijotage	Temps de cuisson total, en minutes
Poêler				
Steaks	2 - 4 poulets	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
Friture (dans 1 à 2 l d'huile)				
Produits surgelés	400 g par friture	10 - 15	8 - 9	Fritures répétitives
Divers	400 g par friture	10 - 15	4 - 5	Fritures répétitives

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 de préférence le riz dans deux fois son volume de liquide. Couvrez la casserole. Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour les mets dont la cuisson nécessite beaucoup d'eau (par ex. les pâtes).

Le lait ou aliment similaire déborde.

Avec les mets qui produisent beaucoup de mousse, utilisez une casserole haute.

Le lait brûle.

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

Pendant la cuisson, le plat adhère à la poêle.

Placez les mets dans une poêle suffisamment chaude (la graisse fait des stries sur le fond de la poêle lorsque vous inclinez cette dernière). Ne les tournez pas trop tôt; la viande et les beignets de pommes de terre se détachent pratiquement d'eux-mêmes après un certain temps.

Table de cuisson

La table de cuisson a sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes supplémentaires sur son utilisation ainsi que des informations concernant l'entretien et le nettoyage.

Entretien et nettoyage

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

Essayez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec la table de cuisson, essuyez-les immédiatement à l'eau.

Appareils à façade en aluminium

Veuillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibres ne peluchant pas. Essuyez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge à dos récurant, ni serpillière. Essuyez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

Table de cuisson

Vous trouverez des consignes d'entretien dans la notice d'utilisation de la table de cuisson.

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:

Le boîtier de commande ne peut pas être enclenché:

- ☐ Contrôlez s'il y a une panne de courant.
- ☐ Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Lorsque vous faites appel au service après-vente, indiquez-lui toujours les numéros E (numéro du produit) et FD (numéro de fabrication) de l'appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros figure au dos de la présente notice.

Indice

Difesa dell'ambiente	23
Avvertenze per lo smaltimento	23
Prima di allacciare l'apparecchio nuovo	23
Raccomandazioni	24
Istruzioni di sicurezza	24
Cassetta di comando	25
Selettore della zona di cottura	26
Spegnimento automatico di sicurezza	26
Cucinare	27
Dispositivo elettronico di prima cottura rapida	27
Regolazione:	27
Tabellas	28
Consigli per il dispositivo elettronico di prima cottura rapida	30
Piano di cottura	30
Manutenzione e pulizia	31
Cosa fare in caso di guasto?	32
Assistenza tecnica	32

Difesa dell'ambiente

Avvertenze per lo smaltimento

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.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva «Attenzione: apparecchio guasto!»

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

Prima di allacciare l'apparecchio nuovo

Prima di usare il nuovo apparecchio, siete pregati di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti sull'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

- ☐ Conservate con cura il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Se cedete l'apparecchio, siete pregati di consegnare anche le istruzioni per l'uso e il montaggio.
- ☐ Non mettete l'apparecchio in funzione, se avete constatato un danno di trasporto.

- ❑ Fate eseguire il montaggio e l'allacciamento dell'apparecchio da un tecnico specializzato, secondo le accluse istruzioni e lo schema di allacciamento. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un errato allacciamento dell'apparecchio.

Raccomandazioni

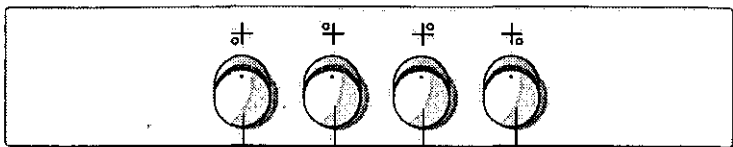
Istruzioni di sicurezza

- ❑ Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici dell'assistenza tecnica qualificati dalla casa produttrice. Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causare pericoli considerevoli.
- ❑ Le superfici degli apparecchi destinati alla cottura o al riscaldamento si surriscaldano durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini. Pericolo di scottature!
- ❑ Sorvegliare sempre l'olio o i grassi durante il riscaldamento. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Mai versare acqua nel grasso o nell'olio in fiamme. Pericolo di scottature! Coprire il contenitore per soffocare il fuoco. Spegnere la zona di cottura.
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. L'isolamento potrebbe subire danni. Cortocircuito, scarica elettrica!
- ❑ Se l'apparecchio è difettoso, disinserire l'interruttore principale. Rivolgersi all'assistenza tecnica.
- ❑ Utilizzate l'apparecchio solo per la preparazione di alimenti.

Cassetta di comando

Le presenti istruzioni per l'uso sono valide per differenti tipi di cassette di comando.

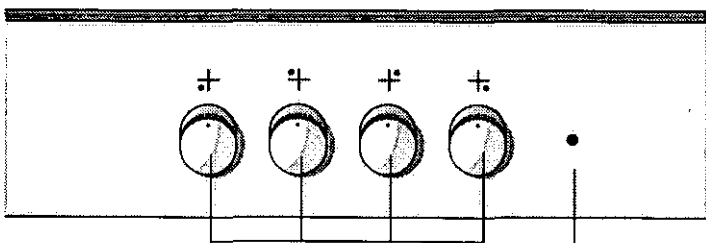
HO 440..



Selettore della zona di cottura
a scomparsa con lampada spia

Le manopole degli interruttori possono essere abbassate in modo da portare i relativi interruttori in posizione di disattivazione. Per l'innesco ed il disinnesto è sufficiente premere la manopola.

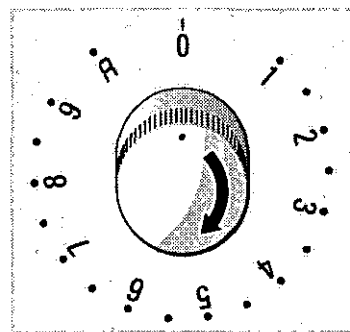
HO 241..



Selettore della zona di cottura
non a scomparsa.

Lampada spia

Selettore della zona di cottura



Gli interruttori consentono di regolare la potenza di riscaldamento delle zone di cottura.

Ogni grado di cottura ha un grado intermedio indicato con un punto.

1 = potenza minima

9 = potenza massima

R = il dispositivo elettronici di prima cottura rapida viene attivato

A fine corsa del campo di regolazione vi è un arresto. Non oltrepassare questo punto.

Spegnimento automatico di sicurezza

Se una zona di cottura resta in funzione continuamente per un lungo periodo, si spegne automaticamente. Nel Display lampeggia uno **G**. Il momento di esclusione della zona di cottura dipende dal grado di cottura impostato (da 1 a 10 ore). Lo **G** nel display si spegne escludendo il selettore della zona di cottura.

Cucinare

Dispositivo elettronico di prima cottura rapida

La cassetta di comando dispone di un dispositivo elettronico di prima cottura rapida per tutte le quattro zone di cottura (escluso sistema sensori a raggi infrarossi).

Non è più necessario accendere, attendere finché la pietanza bolle e poi ridurre la potenza. Potete impostare fin dall'inizio la posizione per cottura lenta desiderata.

La zona di cottura riscalda alla massima potenza e poi commuta automaticamente al grado di cottura che avete selezionato.

La durata di riscaldamento della zona di cottura dipende dalla posizione per cottura lenta regolata.

Posizione per cottura lenta da 1 a 5.

Da 2 a 12 minuti di riscaldamento rapido.

Posizione per cottura lenta da 6 a 8.

3 minuti, per non surriscaldare i grassi dell'arrosto.*

* Eccezione: piano di cottura con zone di cottura ad induzione e sistema di sensori a raggi infrarossi. Si prega di consultare le istruzioni per l'uso del piano di cottura.

Regolazione:

Senza dispositivo elettronico di prima cottura rapida

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

Mettere patate, acqua e sale in una pentola adatta sulla zona di cottura da 14,5 cm.

1. Ruotare l'interruttore della zona di cottura sul grado 9.
Dopo 4 - 6 minuti l'acqua bolle.
2. Ruotare indietro sul grado di cottura 4.
Fare cuocere le patate per altri 30 - 35 minuti.

Con dispositivo elettronico di prima cottura rapida

Ruotare l'interruttore della zona di cottura verso destra brevemente oltre il grado 9 sul simbolo *R* e ruotarlo subito indietro sulla posizione per cottura lenta 4..

Dopo 30 - 40 minuti le patate sono pronte.
Disinserire l'interruttore della zona di cottura.

Avvertenza

Con i tempi di cottura più lunghi si può spegnere la zona di cottura già da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Tabellas

Dalle seguenti tabelle risulta per quali pietanze il dispositivo elettronico di prima cottura rapida è adatto.

La quantità minore indicata si riferisce alle zone di cottura più piccole, la quantità maggiore alle zone di cottura più grandi. I valori indicati sono valori orientativi.

Dispositivo elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
Riscaldamento			
verdura in barattolo	400 g - 800 g	<i>R</i> 1. - 2.	5 - 10
brodo	500 ml - 1 lt.	<i>R</i> 7 - 8	4 - 7
minestra	500 ml - 1 lt.	<i>R</i> 2. - 3.	3 - 6
latte	200 ml - 400 ml	<i>R</i> 1. - 2.	4 - 7
Riscaldare e tenere in caldo			
piatto unico (per es. piatto unico di lenticchie)	400 g - 800 g	<i>R</i> 1 - 2	5 - 10
Scongellare e riscaldare			
Spinaci, surgelati	300 g - 600 g	<i>R</i> 2. - 3.	8 - 15
Gulash, surgelato	500 g - 1 kg	<i>R</i> 2. - 3.	20 - 30
Cuocere a bassa temperatura			
pesce	300 g - 600 g	<i>R</i> 5 - 6	20 - 25
Cuocere			
riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g - 250 g	<i>R</i> 1. - 3	20 - 35
patate lesse con buccia con 1 - 3 tasse d'acqua	750 g - 1,5 kg	<i>R</i> 4 - 5	30 - 40
patate lesse con 1 - 3 tasse d'acqua	750 g - 1,5 kg	<i>R</i> 4 - 5	20 - 30
verdura fresca con 1 - 3 tasse d'acqua	500 g - 1 kg	<i>R</i> 2. - 3.	10 - 20

Dispositivo elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
Brasare			
involtini	4 pezzi	<i>R</i> 4. - 5.	50 - 60
stufato	1 kg	<i>R</i> 4 - 5	80 - 100
Arrostire			
bastoncini di pesce		<i>R</i> 6 - 7	8 - 11
omelette		<i>R</i> 6 - 7	arrostire in ciclo continuo
cotoletta, impanata		<i>R</i> 7 - 8	7 - 10

Pietanze senza dispositivo elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Grado di riscaldamento rapido 9 in minuti	Grado di cottura a fuoco lento	Tempo di cottura totale in minuti
Fondere				
cioccolata, burro, miele	100 g	-	1 - 2	-
gelatina	1 pacchetto	-	1 - 2	-
Riscaldare e tenere in caldo				
latte	½ lt. - 1 lt.	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Stufare				
canederli (2-3 lt. di acqua)	4 - 8 pezzi	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Bollire				
pasta (1-2 lt. di acqua)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
Arrostire				
bistecche	2 - 4 interi	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
Friggere (in 1-2 lt. di olio)				
prodotti surgelati	400 g ogni dose	10 - 15	8 - 9	ciclo continuo di frittura
altro	400 g ogni dose	10 - 15	4 - 5	ciclo continuo di frittura

Consigli per il dispositivo elettronico di prima cottura rapida

Con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida la pietanza non giunge ad ebollizione.

Il dispositivo elettronico di prima cottura rapida è previsto per una cottura con poca acqua per salvare il valore nutritivo. Utilizzando le zone di cottura grandi aggiungere all'alimento solo ca. 3 tazze di acqua, sulle zone di cottura piccole ca. 2 tazze di acqua. Il riso cuoce meglio nella quantità doppia di liquido. Coprire la pentola con un coperchio. Il dispositivo elettronico di prima cottura rapida non è adatto per alimenti che devono essere bolliti in acqua abbondante (per es. pasta).

Il latte o simile trabocca.

Per le pietanze che fanno molta schiuma utilizzare una pentola alta.

Il latte bruciando si attacca.

Sciacquare la pentola con acqua fredda, prima di riempirla.

Durante la cottura degli arrosti, la carne si attacca al tegame.

Introdurre l'alimento nel tegame sufficientemente riscaldato. Non girare troppo presto – la carne o le frittelle di patate dopo un poco si staccano quasi da sole.

Piano di cottura

Al piano di cottura è accluso un libretto d'istruzioni per l'uso. In questo trovate ulteriori istruzioni per l'uso ed informazioni per la cura e la pulizia.

Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

È sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare detersivi corrosivi o abrasivi, altrimenti si formano zone opache. Se per errore uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

Apparecchi con fronte in alluminio

Usate un detersivo delicato per vetri ed un panno per vetri morbido oppure un panno di microfibra che non lascia peli. Passate il panno sulla superficie in senso orizzontale e senza premere.

Non usate pulitori corrosivi e spugne dure oppure panni per pulizie ruvidi. Pulite la superficie in alluminio con un panno asciutto.

Piano cottura

Trovate le avvertenze per la manutenzione nelle istruzioni per l'uso del piano cottura.

Cosa fare in caso di guasto?

In caso di malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, tener presenti le seguenti avvertenze:

E' impossibile attivare la cassetta di comando:

- ☐ Verificare se ci sia un'interruzione di energia elettrica.
- ☐ Accertarsi che, nella valvoliera, il dispositivo di protezione per l'apparecchio sia in perfette condizioni.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un personale tecnico adeguatamente preparato del servizio di assistenza tecnica. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Assistenza tecnica

Se il vostro apparecchio deve essere riparato, rivolgetevi all'assistenza tecnica. Trovate nell'elenco allegato al prodotto l'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica.

Se chiedete l'intervento del servizio assistenza clienti siete pregati d'indicare la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. La targhetta d'identificazione con queste sigle si trova a tergo di questo libretto d'istruzioni per l'uso.

Contenido

La protección del medio ambiente	34
Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado	34
Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	35
Puntos a tener en cuenta	36
Advertencias y consejos de seguridad	36
La caja de mandos	37
Mandos selectores de las zonas de cocción	38
Desconexión automática de seguridad	38
Cocer	39
Función electrónica de inicio rápido de cocción ...	39
Manera de efectuar los ajustes:	40
Tablas de cocción	40
Consejos prácticos para el uso de la función electrónica de inicio rápido de cocción	43
La placa de cocción	43
Cuidado y limpieza	44
¿Qué hacer en caso de avería?	45
Servicio de Asistencia Técnica	46

La protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado

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.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo y caracterizarlo con un adhesivo: «¡Atención! Aparato defectuoso».

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.

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de uso del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado del aparato.

- ☐ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ No poner en funcionamiento el aparato en caso de comprobar daños o desperfectos debidos al transporte.
- ☐ El montaje y conexión del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un técnico autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. El fabricante no se responsabiliza en absoluto de eventuales daños y perjuicios que pudieran producirse en caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato.

Puntos a tener en cuenta

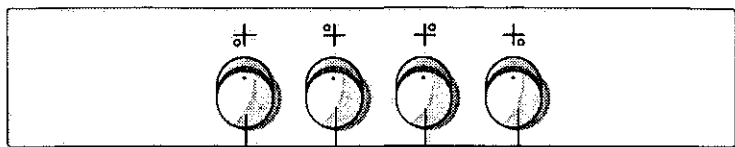
Advertencias y consejos de seguridad

- ❑ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fueran necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
- ❑ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción suelen calentarse fuertemente durante su funcionamiento. Mantenga por ello siempre alejados a los niños del aparato. ¡Peligro de quemadura!
- ❑ Permanezca siempre en las inmediaciones de la cocina al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o el aceite excesivamente calentados pueden inflamarse. No verter nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados. ¡Peligro de quemadura!
Cubra el recipiente con una tapadera 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. ¡Peligro de cortocircuito o descarga eléctrica!
- ❑ En caso de comprobar algún defecto en el aparato, deberá desconectar el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- ❑ Utilice el aparato sólo para preparar alimentos.

La caja de mandos

Estas instrucciones de uso son válidas para diferentes cajas de mandos.

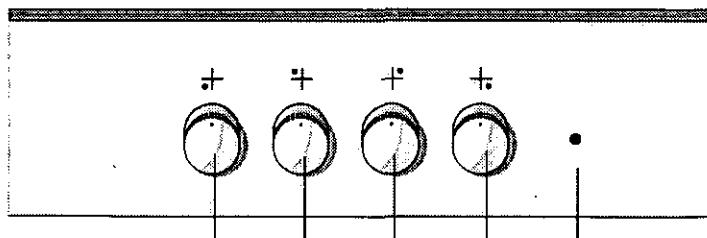
HO 440..



Mandos selectores de las zonas de cocción escamoteables con piloto de aviso

Los mandos son escamoteables en posición de desconectado. Para introducirlo o extraerlo, se presiona el mando.

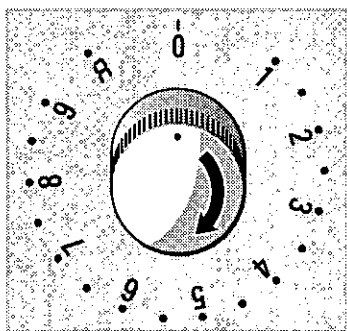
HO 241..



Mandos selectores de las zonas de cocción no escamoteables.

Lámpara indicadora

Mandos selectores de las zonas de cocción



Con los mandos se gradúa la potencia de calentamiento de las zonas de cocción. Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Está señalada con un punto.

1 = potencia mínima

9 = potencia máxima

R = se activa la función electrónica de inicio de cocción rápida

Al final del margen de graduación hay un tope. No lo sobrepase al girar.

Desconexión automática de seguridad

En caso de encontrarse una zona de cocción en funcionamiento ininterrumpido durante un período prolongado, el sistema desconecta automáticamente dicha zona de cocción. En la pantalla de visualización comienza a destellar un . El período que hace actuar la desconexión de seguridad depende del escalón de cocción seleccionado (1 a 10 horas). El  de la pantalla de visualización se apaga al colocar el mando selector de la zona de cocción en el punto de desconexión.

Cocer

Función electrónica de inicio rápido de cocción

El módulo de mandos dispone de una función electrónica de inicio rápido de cocción para las cuatro zonas de cocción (excepto para las zonas de cocción con sensores infrarrojos).

Vd. ya no tiene que conectar la placa de cocción y aguardar cerca de la misma, para ir reduciendo la potencia ajustada en función del grado de cocción del alimento o plato que está preparando. Con la función electrónica de inicio rápido de cocción, Vd. ajusta desde el principio el escalón deseado para la cocción lenta.

La zona de cocción inicia su funcionamiento con la máxima potencia, conmutando más adelante automáticamente al escalón de potencia preseleccionado con anterioridad.

La duración del ciclo de calentamiento de una zona de cocción depende del escalón de cocción lenta preseleccionado.

Escalón de cocción lenta 1 a 5.
2 a 12 minutos de inicio rápido de cocción.

Escalón de cocción lenta 6 a 8.
3 minutos, a fin de no sobrecalentar el aceite o la grasa al freír *.

* Excepción: Las encimeras con zonas de cocción de inducción y sensores infrarrojos. Consulte a este respecto las instrucciones de uso de la placa de cocción.

Manera de efectuar los ajustes:

Sin la función electrónica de inicio rápido de cocción

Ejemplo práctico: 750 gramos de patatas cocidas con piel (piezas de mediano tamaño), 250 ml de agua, sal.

Poner las patatas, el agua y la sal en una olla apropiada; colocar la olla sobre la zona de cocción de 14,5 cm.

1. Colocar el mando selector de la zona de cocción en el escalón 9.

Al cabo de 4 a 6 minutos comienza a hervir el agua.

2. Reducir la potencia al escalón 4..

Cocer las patatas durante unos 30 a 35 minutos.

Con la función electrónica de inicio rápido de cocción

Girar el mando selector de la zona de cocción hacia la derecha, más allá del escalón 9, hasta el símbolo *R*; colocar el mando inmediatamente en el escalón de cocción lenta 4..

Las patatas están listas al cabo de unos 30 a 40 minutos. Gire el mando selector de la zona de cocción a la posición de desconexión.

Advertencia

En caso de largos períodos de cocción, puede desconectar la zona de cocción 5 ó 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de cocción previsto.

Tablas de cocción

En las siguientes tablas de cocción se muestran los platos y alimentos para cuya preparación se aconseja usar la función electrónica de inicio rápido de cocción, así como aquellos otros para cuya cocción no se aconseja utilizar dicha función.

Las cantidades más pequeñas reseñadas se refieren siempre a las zonas de cocción más pequeñas, en tanto que las cantidades mayores se refieren a las zonas de cocción de mayores dimensiones. Los valores reseñados siempre se han de entender como valores orientativos y no absolutos.

Platos que se preparan con la función electrónica de inicio rápido de cocción	Cantidades	Escalón de cocción	Duración, en minutos
Calentar			
Verdura en lata	400 g - 800 g	R 1. - 2.	5 - 10
Caldo	500 ml - 1 litro	R 7 - 8	4 - 7
Sopas espesas	500 ml - 1 litro	R 2. - 3.	3 - 6
Leche	200 ml - 400 ml	R 1. - 2.	4 - 7
Calentar y conservar caliente			
Cocidos y potajes (por ejemplo potaje de lentejas)	400 g - 800 g	R 1 - 2	5 - 10
Descongelar y calentar			
Espinacas congeladas	300 g - 600 g	R 2. - 3.	8 - 15
Estofado de carne (por ejemplo goulash) congelado	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	20 - 30
Cocer a fuego lento			
Pescado	300 g - 600 g	R 5 - 6	20 - 25
Cocinar			
Arroz (con doble cantidad de agua)	125 g - 250 g	R 1. - 3	20 - 35
Patatas cocidas, con 1 - 3 tazas de agua	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	30 - 40
Patatas hervidas, con 1 - 3 tazas de agua	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	
Verdura fresca, con 1 - 3 tazas de agua	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	20 - 30 10 - 20
Brasear			
Filetes rellenos enrollados	4 piezas	R 4. - 5.	50 - 60
Carne de vaca o buey adobada	1 kg	R 4 - 5	80 - 100
Freír			
Barritas de pescado		R 6 - 7	8 - 11
Buñuelos, crêpes		R 6 - 7	freír de modo continuo
Escalopes, filetes empanados		R 7 - 8	7 - 10

Platos que se preparan sin la función electrónica de inicio rápido de cocción	Cantidades	Escalón de inicio rápido de cocción 9 en minutos	Escalón de cocción lenta	Tiempo de cocción total, en minutos
Derretir				
Chocolate, mantequilla, miel	100 g	—	1 - 2	—
Gelatina	1 paquete	—	1 - 2	—
Calentar y conservar caliente				
Leche	½ litro - 1 litro	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndigas de patata (2 - 3 litros de agua)	4 - 8 piezas	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 Min.
Cocer				
macarrones, fideos (1 - 2 litros de agua)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 Min.
Freír				
Bistecs	2 - 4 piezas	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 Min.
Freír (en 1 - 2 litros de aceite)				
Productos ultracongelados	400 g por tanda	10 - 15	8 - 9	freír de modo continuo
Otros	400 g por tanda	10 - 15	4 - 5	freír de modo continuo

Consejos prácticos para el uso de la función electrónica de inicio rápido de cocción

El alimento no llega a cocer o hervir con la función electrónica de inicio rápido de cocción.

La función electrónica de inicio rápido de cocción ha sido concebida como una opción para preparar y cocer los alimentos de modo cuidadoso y con poca agua, conservando su valor nutritivo. Agregar por ello sólo unas 3 tazas de agua a los alimentos preparados en una de las zonas de cocción grandes. Para las zonas de cocción más pequeñas, agregar unas 2 tazas de agua. El arroz deberá cocerse con doble cantidad de agua. Cubra la olla con una tapa. Para los alimentos cuya cocción requiera una gran cantidad de agua (por ejemplo macarrones) no aconsejamos emplear esta opción.

La leche (o un líquido semejante) ha rebosado.

Para calentar o hervir alimentos que tiendan a formar espuma, deberán emplearse recipientes profundos.

La leche se ha pegado al fondo del recipiente.

Enjuagar el recipiente con agua fría antes de llenarlo con la leche.

Al preparar alimentos asados, el alimento se pega al fondo del recipiente.

Espere a que la sartén esté suficientemente caliente (el aceite forma como manchas sobre el fondo de la sartén al inclinarla) antes de colocar en la misma el alimento que vaya a preparar. No vuelva la carne o las tortillas de patata prematuramente – la carne y las tortillas suelen desprenderse por sí mismas al cabo de un cierto tiempo.

La placa de cocción

La placa de cocción se suministra con unas instrucciones de uso propias. En ellas se facilita información adicional relativa al manejo y cuidado de la encimera.

Cuidado y limpieza

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

Es suficiente con frotar el aparato con un paño húmedo. En caso de presentar un fuerte grado de suciedad, se agregarán unas gotas de un lavavajillas manual al agua. Secar el aparato con un paño.

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 aparato, limpiarlo inmediatamente con agua.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilice un limpiacristales y un paño suaves para limpieza de cristales o de microfibras, libre de pelusas. Pasar el paño horizontalmente por el frontal, sin hacer presión.

No utilizar agentes de limpieza agresivos ni esponjas o paños bastos o abrasivos.

La placa de cocción

En las instrucciones de uso de la placa de cocción se facilita una información detallada sobre el cuidado y la limpieza de la misma.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, observe las siguientes advertencias:

La caja de mandos no se puede conectar:

- ☐ Compruebe si hay un corte en el suministro de corriente.
- ☐ Examine la caja de fusibles y asegúrese de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de no lograr subsanar las perturbaciones o averías de su aparato con ayuda de nuestros consejos y advertencias, deberá solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su zona de residencia. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica de su localidad. Asimismo le podrán facilitar dicha dirección los Centros de Asistencia Técnica reseñados en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica.

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato al dorso de estas instrucciones de uso.

Índice

Protecção do Meio ambiente	48
Indicações sobre reciclagem	48
Antes de ligar o novo aparelho	48
O que deve ter em atenção	49
Indicações de segurança.....	49
Caixa de comandos	50
Selector do disco	50
Corte automático de segurança	51
Cozer	51
Electrónica de início forte de cozedura.....	51
Como regular:	52
Tabelas	52
Conselhos sobre a electrónica de início forte de cozedura	54
Placa de cozinhar	55
Limpeza e Manutenção	55
Uma anomalia, que fazer?	56
Assistência Técnica	56

Protecção do Meio ambiente

Indicações sobre reciclagem

Até chegar a sua casa, o seu novo aparelho esteve protegido pela embalagem. Todos os materiais nela utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Por favor colabore e proceda à reciclagem ecológica da embalagem.

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através de uma reciclagem compatível com o meio ambiente, é possível recuperar matérias primas valiosas.

Antes de providenciar a reciclagem do aparelho antigo, deverá inutilizá-lo ou colar-lhe um auto-colante com a seguinte indicação «Atenção: O aparelho está avariado».

Junto de um Agente Especializado ou dos Serviços Municipais da sua área de residência informe-se sobre os procedimentos actuais quanto a reciclagem.

Antes de ligar o novo aparelho

Antes de utilizar o novo aparelho, leia cuidadosamente estas instruções de serviço. Delas constam indicações importantes sobre o uso e a manutenção do aparelho.

- ☐ Guarde em local seguro as instruções de serviço e de montagem. Se o aparelho passar para um novo dono, as respectivas instruções de serviço e de montagem devem ser-lhe também entregues.
- ☐ Não ponha o aparelho a funcionar, se verificar qualquer dano devido ao transporte.

- ❑ A montagem e a ligação do aparelho só devem ser efectuadas por um técnico concessionado, de acordo com as instruções anexas e com o respectivo esquema de ligações. Se a ligação do aparelho não estiver correcta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de anomalia.

O que deve ter em atenção

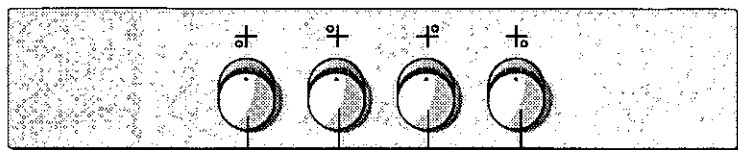
Indicações de segurança

- ❑ Este aparelho está em conformidade com as determinações de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos da Assistência Técnica, devidamente formados pelo fabricante. Reparações indevidamente efectuadas podem provocar danos consideráveis ao utilizador.
- ❑ As superfícies de aparelhos de aquecimento e de cozinhar ficam quentes, quando em funcionamento. Manter as crianças afastadas. Perigo de queimaduras!
- ❑ Mantenha-se nas proximidades, enquanto a gordura ou óleo aquecem. O óleo sobreaquecido pode incendiar-se. Nunca despeje água sobre óleo ou gordura a arder. Perigo de queimaduras!
Tape o recipiente, para que o fogo se apague. Desligue o disco.
- ❑ Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar em zonas quentes. Isto poderá danificar o isolamento dos cabos. Curto-circuito, choque eléctrico!
- ❑ Se o aparelho apresentar alguma anomalia, desligue os fusíveis do fogão na caixa de fusíveis. Chame a Assistência Técnica.
- ❑ O aparelho só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos.

Caixa de comandos

Estas instruções de serviço servem para diversas caixas de comandos.

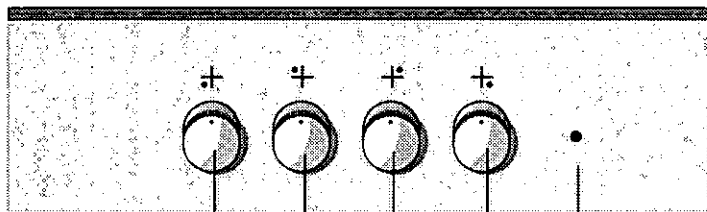
HO 440..



Selector do disco rebaixável com lâmpada indicadora

Quando os selectores estão desligados, os manípulos podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

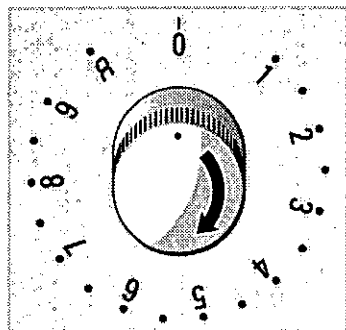
HO 241..



Selector do disco não rebaixável.

Lâmpada indicadora

Selector do disco



Os selectores permitem regular a potência de aquecimento dos discos.

Cada fase de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

1 = potência mais baixa

9 = potência mais alta

R = A electrónica de início forte de cozedura é accionada

No final da zona de regulação, o selector fica preso. Não tente rodar o selector além deste ponto.

Corte automático de segurança

Se um disco estiver a funcionar ininterruptamente, durante um longo período, ele desliga automaticamente. Na indicação fica a piscar . O momento, em que o disco vai desligar depende da fase de cozedura seleccionada (1 até 10 horas). O  na indicação apaga-se, logo que for desligado o interruptor do disco.

Cozer

Electrónica de início forte de cozedura

A caixa de comandos tem uma electrónica de início forte de cozedura (para além de sensores de cozedura por infravermelhos).

Já não necessita de ligar, esperar que o cozinhado fique pronto e, depois, desligar. Agora, basta regular logo de início a fase de continuação de cozedura pretendida.

O disco aquece com a potência máxima e comuta automaticamente para a potência por si seleccionada.

O tempo de aquecimento do disco depende da fase de continuação de cozedura seleccionada.

Fase de continuação de cozedura 1 a 5
2 a 12 minutos de início forte de cozedura.

Fase de continuação de cozedura 6 a 8
3 minutos, para que, durante o assado a gordura não sobreaqueça.*

* Excepção: Placa de cozinhar com discos de indução e sensores de cozedura por infravermelhos. Consultar as instruções de serviço da placa.

Como regular:

sem electrónica de início forte de cozedura

com electrónica de início forte de cozedura

Exemplo: 750 g de batatas com pele (tamanho médio), 250 ml de água, sal.

Junte batatas, água e sal num tacho apropriado e coloque este sobre o disco de 14,5 cm.

1. Rodar o selector do disco para a fase 9.
Passados 4 a 6 minutos, a água está a ferver.
2. Retroceder para a fase de cozedura 4..
Deixar cozer as batatas durante 30 a 35 minutos.

Rodar o selector do disco para a direita, para além da fase 9, até ao símbolo *R* e retroceder, de imediato, para a fase 4. de continuação de cozedura.

Depois de 30 a 40 minutos as batatas estão prontas. Desligue o selector do disco.

Nota

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o disco 5 a 10 minutos antes do tempo terminar.

Tabelas

Nas tabelas seguintes encontrará indicação sobre os alimentos, para os quais é ou não adequada a electrónica de início forte de cozedura.

A menor quantidade indicada refere-se aos discos menores e a quantidade maior aos discos maiores. Os valores indicados são orientativos.

Cozinhados com electrónica de início forte de cozedura	Quantidade	Fase de cozedura	Duração, Minutos
Aquecer			
Legumes em lata	400 g - 800 g	<i>R</i> 1. - 2.	5 - 10
Caldo	500 ml - 1 lt.	<i>R</i> 7 - 8	4 - 7
Sopas grossas	500 ml - 1 lt.	<i>R</i> 2. - 3.	3 - 6
Leite	200 ml - 400 ml	<i>R</i> 1. - 2.	4 - 7
Aquecer e manter quente			
Cozido (p. ex. cozido de lentilhas)	400 g - 800 g	<i>R</i> 1 - 2	5 - 10
Descongelar e aquecer			
Espinafres ultracongel.	300 g - 600 g	<i>R</i> 2. - 3.	8 - 15
Gulasch ultracongel.	500 g - 1 kg	<i>R</i> 2. - 3.	20 - 30

Cozinhados com electrónica de início forte de cozedura	Quantidade	Fase de cozedura	Duração, Minutos
Cozer lentamente			
Peixe	300 g - 600 g	R 5 - 6	20 - 25
Cozer			
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	125 g - 250 g	R 1. - 3	20 - 35
Batatas com pele, com 1 a 3 cháveas de água	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	30 - 40
Batatas sem pele, com 1 a 3 chávenas de água	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	20 - 30
Legumes frescos, com 1 a 3 chávenas de água	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	10 - 20
Estufar			
Rolinhos de carne	4 unid.	R 4. - 5.	50 - 60
Carne estufada	1 kg	R 4 - 5	80 - 100
Assar			
Panadinhos de peixe		R 6 - 7	8 - 11
Crepes		R 6 - 7	continuar a assar
Escalopes, panados		R 7 - 8	7 - 10

Cozinhados sem electrónica de início forte de cozedura	Quantidade	Fase de início forte de cozedura 9 em Minutos	Fase de continuação de cozedura	Tempo total de cozedura em minutos
Derreter				
Chocolate, manteiga, mel	100 g	—	1 - 2	—
Gelatina	1 embal.	—	1 - 2	—
Aquecer e manter quente				
Leite	½ lt. - 1 lt.	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Cozer lentamente				
Almôndegas (2 - 3 lt. de água)	4 - 8 unid.	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Cozer				
Massas (1 - 2 lt. de água)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
Assar				
Bifes	2 - 4 unid.	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.

Cozinhados sem electrónica de início forte de cozedura	Quantidade	Fase de início forte de cozedura 9 em Minutos	Fase de continuação de cozedura	Tempo total de cozedura em minutos
Fritar (em 1 - 2 lt. de óleo)				
Produtos ultracongelados	400 g por carga	10 - 15	8 - 9	fritar continuamente
Outros	400 g por carga	10 - 15	4 - 5	fritar continuamente

Conselhos sobre a electrónica de início forte de cozedura

O cozinhado não começa a ferver com a electrónica de início forte de cozedura.

A electrónica de início forte de cozedura foi concebida para cozinhar alimentos com pouca água, protegendo o seu valor nutricional. Adicione ao cozinhado apenas cerca de 3 chávenas de água, se forem utilizados os discos grandes e, cerca de 2 chávenas, se forem utilizados os discos pequenos. Coza o arroz, de preferência, com o dobro da quantidade de água. Tape o tacho. Para alimentos, que tenham que ser cozinhados com muita água (p. ex. massas), a electrónica de início forte de cozedura não é aconselhada.

Leite ou produtos similares vêm por fora.

No caso de alimentos que formem muita espuma, utilize um tacho alto.

O leite queima-se.

Passa o tacho por água fria, antes de introduzir os alimentos.

Ao assar, os alimentos ficam pegados no fundo da assadeira.

Introduza os alimentos na frigideira suficientemente aquecida (a gordura começa a fazer estrias no fundo da frigideira). Não vire demasiado cedo – a carne ou os bolos de batata quase se soltam automaticamente, passado algum tempo.

Placa de cozinhar

A placa de cozinhar é acompanhada por instruções de serviço próprias. Aí encontrará outras indicações sobre utilização e, ainda, informações sobre limpeza e manutenção

Limpeza e Manutenção

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se estiver muito sujo, junte algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois, limpe bem o aparelho com um pano seco.

Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos, caso contrário pode haver formação de manchas. Se qualquer produto deste tipo entrar em contacto com o aparelho, o mesmo deverá ser imediatamente limpo com água.

Aparelhos com frente de alumínio

Deverá utilizar um limpa-vidros suave e um pano macio ou um pano de micro-fibras que não liberte fios. Limpar horizontalmente com o pano, sem fazer pressão sobre a superfície.

Não utilizar produtos agressivos, esfregões que provoquem riscos nem panos de limpeza ásperos. Limpar as superfícies de alumínio com um pano seco.

Placa de cozinhar

Nas instruções de serviço da placa de cozinhar encontrará indicações sobre limpeza.

Uma anomalia, que fazer?

Se ocorrer uma avaria, é muito provável que não seja nada de grave. Antes de recorrer à Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

A caixa de comandos não liga:

- ☐ Verifique se não ocorreu uma falha de corrente.
- ☐ Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.

Qualquer reparação deve ser sempre realizada por técnicos qualificados do serviço de Assistência Técnica. Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver que ser reparado, então os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Sempre que recorrer aos nossos Serviços Técnicos, indique por favor o Número E e o Número FD do seu aparelho.

Na contracapa destas instruções de serviço encontrará a chapa de características, donde constam estes números.

Πίνακας περιεχομένων

Προστασία του περιβάλλοντος	58
Υποδείξεις απόσυρσης	58
Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	58
Τι πρέπει να προσέχετε	59
Υποδείξεις ασφαλείας	59
Η κονσόλα των διακοπών	60
Διακόπτης εστίας	60
Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας	61
Μαγείρεμα	61
Ηλεκτρονικός βρασμός	61
Έτσι ρυθμίζετε:	62
Πίνακες	62
Συμβουλές σχετικά με τον ηλεκτρονικό βρασμό	64
Βάση εστιών	64
Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα	65
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης;	66
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	67

Προστασία του περιβάλλοντος

Υποδείξεις απόσυρσης

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.

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 αχρηστέψετε ή να επικολλήσετε ετικέτα με το διακριτικό "Προσοχή: Η συσκευή είναι χαλασμένη!".

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.

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση και την περιποίηση της συσκευής.

- ☐ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλείσθε να δώσετε μαζί και τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης.

- ❑ Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν διαπιστώσετε, ότι αυτή έπαθε ζημιά κατά τη μεταφορά.
- ❑ Παρακαλούμε να καλέσετε για την τοποθέτηση και σύνδεση της συσκευής κάποιον ειδικό, ο οποίος πρέπει να ακολουθήσει πιστά τις επισυναπτόμενες οδηγίες και το σχέδιο σύνδεσης. Αν δεν συνδεθεί σωστά η συσκευή, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.

Τι πρέπει να προσέχετε

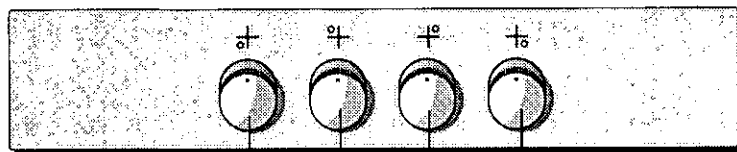
Υποδείξεις ασφαλείας

- ❑ Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους 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, μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι για σας.
- ❑ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε, όταν λειτουργούν. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά μακριά από τέτοιες συσκευές. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- ❑ Μένετε κοντά, όταν ετοιμάζετε φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν υπερθερμανθεί το λάδι, μπορεί να πάρει φωτιά. Μη χύνετε ποτέ νερό σε λίπος ή λάδι που καίγεται. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κλείνετε το σκεύος με το καπάκι του, για να σβήσει η φωτιά. Θέτετε την εστία εκτός λειτουργίας.
- ❑ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις ζεστές εστίες, διότι θα μπορούσε να φθαρεί η μόνωσή τους. Βραχυκύκλωμα, ηλεκτροπληξία!
- ❑ Αν έχει πάθει βλάβη η συσκευή κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα του σπιτιού. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- ❑ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.

Η κονσόλα των διακοπών

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες κονσόλες διακοπών.

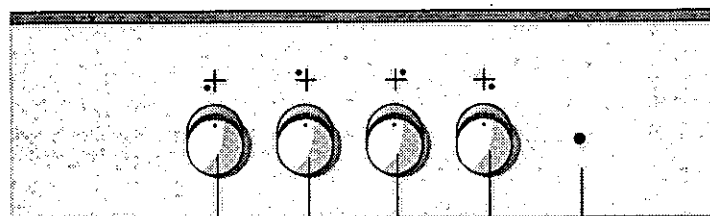
HO 440..



Διακόπτης εστίας βυθιζόμενος για τον φούρνο

Οι λαβές των διακοπών στη θέση "Off" είναι βυθιζόμενες. Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση πατήστε τη λαβή του διακόπτη.

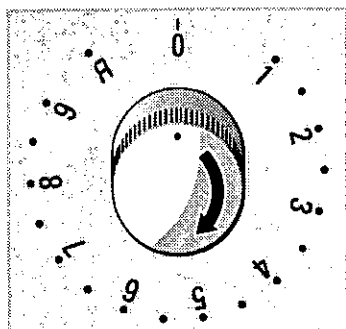
HO 241..



Διακόπτης εστίας μη βυθιζόμενος.

Ενδεικτική λυχνία

Διακόπτης εστίας



Με τους διακόπτες ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των μαγειρικών εστιών.

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

1 = η χαμηλότερη ισχύς

9 = η υψηλότερη ισχύς

H = ο ηλεκτρονικός βρασμός ενεργοποιείται

Στο τέλος της περιοχής ρύθμισης υπάρχει ένας αναστολέας. Μη στρέψετε το διακόπτη πέρα από τον αναστολέα.

Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας

Σε περίπτωση που κάποια εστία βρίσκεται για μεγάλο χρονικό διάστημα αδιάκοπα σε λειτουργία, αυτή τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Στην ένδειξη αναβοσβήνει ένα U. Το πότε θα τεθεί η εστία εκτός λειτουργίας, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες). Το U στην ένδειξη σβήνει, όταν σβήσετε τον διακόπτη της εστίας.

Μαγείρεμα

Ηλεκτρονικός βρασμός

Το κουτί διακοπών είναι εφοδιασμένο και για τις τέσσερις εστίες με ηλεκτρονικό βρασμό (εκτός από το σύστημα αυτόματων αισθητήρων με υπέρυθρη ακτινοβολία).

Δεν πρέπει πλέον να ανάψετε την εστία, να περιμένετε μέχρι να κοχλάσει το φαγητό και κατόπιν να ρυθμίσετε σε χαμηλότερη βαθμίδα. Ρυθμίζετε από την αρχή στην επιθυμητή βαθμίδα για τη συνέχιση του μαγειρέματος.

Η εστία θερμαίνει με τη μεγαλύτερη ισχύ και τίθεται κατόπιν αυτόματα στη χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος που επιλέξατε εσείς.

Για πόσο χρόνο θερμαίνει η εστία, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος.

Βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος 1 έως 5.
2 έως 12 λεπτά χρόνος για το προκαταρκτικό βράσιμο και τηγάνισμα.

Βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος 6 έως 8.
3 λεπτά, ούτως ώστε στο τηγάνισμα να μην υπερθερμανθεί το λίπος.*

* Εξαίρεση: Βάση εστιών με επαγωγικές εστίες και σύστημα αυτόματων αισθητήρων με υπέρυθρη ακτινοβολία. Παρακαλούμε να δείτε στις οδηγίες χρήσης για τη βάση εστιών.

Έτσι ρυθμίζετε:

χωρίς τον ηλεκτρονικό βρασμό

με τον ηλεκτρονικό βρασμό

Υπόδειξη:

Πίνακες

Παράδειγμα: 750 g βραστές πατάτες με τη φλούδα (μεσαίο μέγεθος), 250 ml νερό, αλάτι.

Βάλτε τις πατάτες, το νερό και το αλάτι στο κατάλληλο σκεύος πάνω στην εστία των 14,5 cm.

1. Γυρίστε τον διακόπτη της εστίας στη βαθμίδα 9. Μετά από 4 έως 6 λεπτά κοχλάζει το νερό.
2. Γυρίστε προς τα πίσω στη βαθμίδα βρασίματος 4.. Αφήστε τις πατάτες να βράσουν ακόμα για 30 έως 35 λεπτά.

Γυρίστε τον διακόπτη της εστίας προς τα δεξιά λίγο πέρα από τη βαθμίδα 9 στο σύμβολο *H* και γυρίστε αμέσως στη βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος 4. προς τα πίσω.

Μετά από 30 έως 40 λεπτά οι πατάτες είναι έτοιμες. Κλείστε τον διακόπτη της εστίας.

Σε μεγαλύτερες διάρκειες μαγειρέματος μπορείτε να σβήσετε την εστία ήδη 5 έως 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

Για ποια φαγητά είναι κατάλληλος ή όχι ο ηλεκτρονικός βρασμός, δείτε στους ακόλουθους πίνακες.

Η μικρότερη ποσότητα που δίνεται στους πίνακες αναφέρεται στις μικρότερες εστίες, η μεγαλύτερη ποσότητα στις μεγαλύτερες εστίες. Οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές.

Φαγητά με τον ηλεκτρονικό βρασμό

Φαγητά με τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Διάρκεια, λεπτά
Ζέσταμα			
Λαχανικά κονσερβας	400 g–800 g	<i>H</i> 1.–2.	5–10
Ζωμός	500 ml–1 λίτρο	<i>H</i> 7–8	4–7
Σούπα δεμένη	500 ml–1 λίτρο	<i>H</i> 2.–3.	3–6
Γάλα	200 ml–400 ml	<i>H</i> 1.–2.	4–7
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας φαγητού κασαρόλας (π. χ. φακές με κρέας)	400 g–800 g	<i>H</i> 1–2	5–10
Ξεπάγωμα και ζέσταμα			
Κατεψυγμένο σπανάκι	300 g–600 g	<i>H</i> 2.–3.	8–15
Κατεψυγμένο γκούλας	500 g–1 kg	<i>H</i> 2.–3.	20–30

Φαγητά με τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Διάρκεια, λεπτά
Σιγοβράσιμο Ψάρι	300 g–600 g	Α 5–6	20–25
Βράσιμο Ρύζι (με τη διπλάσια ποσότητα νερού)	125 g–250 g	Α 1–3	20–35
Βραστάς πατάτες (με τη φλούδα) με 1–3 φλιτζάνια νερό	750 g–1,5 kg	Α 4–5	30–40
Βραστάς πατάτες (καθαρισμένες) με 1–3 φλιτζάνια νερό	750 g–1,5 kg	Α 4–5	20–30
Φρέσκα λαχανικά με 1–3 φλιτζάνια νερό	500 g–1 kg	Α 2–3.	10–20
Σιγοβράσιμο σε κλειστό σκεύος Φέτες κρέατος ρολό	4 κομμάτια	Α 4–5.	50–60
Ψητό της κατασράλας	1 kg	Α 4–5	80–100
Τηγάνισμα Ψάρι φέτα πανέ		Α 6–7	8–11
Κρέπες (πίτες τηγανιού)		Α 6–7	τηγανίζονται συνεχόμενα
Σνίτσελ, πανέ		Α 7–8	7–10

Φαγητά χωρίς τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9 σε λεπτά	Βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος	συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο Σοκολάτα, βούτυρο, μέλι	100 g	–	1–2	–
Ζελατίνη	1 συσκ.	–	1–2	–
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας Γάλα	½ λίτρο–1 λίτρο	3–4	1–2.	8–12 λεπτά
Σιγοβράσιμο Μπαλάκια από πατάτα (2–3 λίτρα νερό)	4–8 κομμάτια	8–15	4–5.	30–40 λεπτά
Βράσιμο Ζυμαρικά (1–2 λίτρα νερό)	200 g–400 g	8–12	5–6	10–15 λεπτά
Τηγάνισμα Τουρνεντό	2–4 κομμάτια	3–4	7–8.	5–10 λεπτά

Φαγητά χωρίς τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9 σε λεπτά	Βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος	συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτζέα (σε 1-2 λίτρα λάδι) Κατεψυγμένα προϊόντα	400 g τη φορά	10-15	8-9	τηγανίζονται συνεχόμενα
Λοιπά φαγητά	400 g τη φορά	10-15	4-5	τηγανίζονται συνεχόμενα

Συμβουλές σχετικά με τον ηλεκτρονικό βρασμό

Το φαγητό δεν κοχλάζει με τον ηλεκτρονικό βρασμό.

Ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι κατάλληλος για το μαγείρεμα με λίγο νερό για τη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών. Στις μεγάλες εστίες προσθέτετε στο φαγητό μόνο περ. 3 φλιτζάνια νερό και στις μικρές εστίες περ. 2 φλιτζάνια νερό. Σας συνιστούμε να βράζετε το ρύζι με τη διπλάσια ποσότητα υγρού. Κλείνετε το σκεύος με καπάκι. Για τα φαγητά, τα οποία πρέπει να μαγειρευτούν σε πολύ νερό (π.χ. ζυμαρικά) δεν είναι κατάλληλος ο ηλεκτρονικός βρασμός.

Το γάλα ή παρόμοια ξεχειλίζουν.

Σε φαγητά που αφρίζουν πολύ, χρησιμοποιείτε ψηλό σκεύος.

Το γάλα καίγεται στον πάτο του σκεύους.

Ξεπλένετε το σκεύος με κρύο νερό, προτού ρίξετε μέσα στο γάλα.

Κατά το τηγάνισμα το φαγητό κολλά στο τηγάνι.

Βάζετε το φαγητό μέσα στο επαρκώς προθερμασμένο τηγάνι (το λίπος κάνει ραβδώσεις στον πάτο του τηγανιού, όταν κρατάτε λοξά το τηγάνι). Μη γυρίζετε τα φαγητά πολύ νωρίς - το κρέας ή οι πατατοκεφτέδες ξεκολλάνε σχεδόν από μόνοι τους μετά από ορισμένο χρόνο.

Βάση εστιών

Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε περαιτέρω υποδείξεις για τον χειρισμό καθώς και στοιχεία για την περιποίηση και τον καθαρισμό.

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Αρκεί να σκουπίζετε τη συσκευή με βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι περισσότερο λερωμένη, προσθέτετε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πλυσίματος πιάτων. Κατόπιν σκουπίζετε τη συσκευή με στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά απορρυπαντικά ή απορρυπαντικά που χαράζουν, διότι αλλιώς θα σχηματιστούν θαμπά σημεία. Σε περίπτωση που πέσει κατά λάθος τέτοιο μέσο καθαρισμού επάνω στη συσκευή, σκουπίστε το αμέσως με νερό.

Συσκευές με πρόσφυση αλουμινίου

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί καθαρισμού τζαμιών ή ένα πανί από μικροΐνες που δεν χνουδιάζει. Σκουπίζετε την επιφάνεια με το πανί οριζόντια και χωρίς πίεση.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά και σφουγγάρια που προκαλούν αμυχές ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Καθαρίζετε την αλουμινένια επιφάνεια με στεγνό πανί.

Βάση εστιών

Υποδείξεις για την περιποίηση θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης για τη βάση εστιών.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης;

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

Η κονσόλα των διακοπών δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί:

- ☐ Ελέγξτε, αν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος.
- ☐ Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, αν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.

Οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από τους εκπαιδευμένους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών. Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. 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.

Σε περίπτωση που καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας, παρακαλείσθε να δώσετε τους αριθμούς Ε και FD της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στο οπισθόφυλλο αυτών των οδηγιών χρήσης.

Σημειώσεις



U528208