
fr	Mode d'emploi	3-35
it	Istruzioni per l'uso	36-68

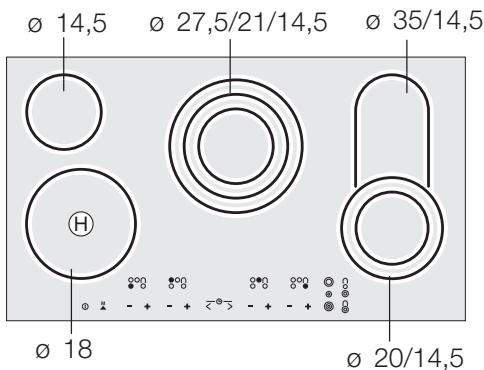
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso

ET 78..., ET 90...C,
ET 90...

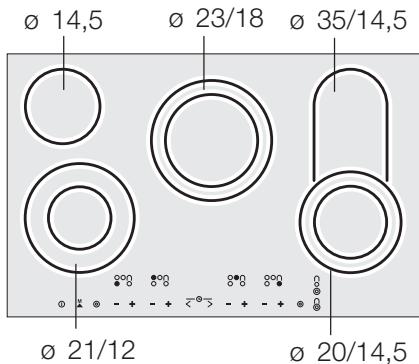


5650040270

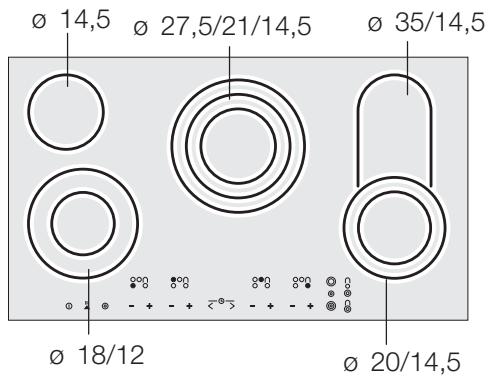
ET90...C



ET 78...



ET90...



$$\emptyset = \text{cm}$$

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	7
Apprentissage de l'appareil	8
Le bandeau de commande	9
Les foyers	10
Indicateur de chaleur résiduelle	11
Interrupteur principal avec sécurité-enfants	12
Interrupteur principal	12
Sécurité-enfants	12
Cuire	14
Réglages	14
Tableau	16
Conseils pour économiser de l'énergie	17
Cuisson avec le préchauffage booster	18
Réglages	18
Tableaux	19
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	20
Fonction Minuterie	21
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	21
Le réveil de cuisine	23
Fonction Memory	24
Mémoriser le réglage	24
Appeler Memory	26
Limitation automatique du temps	28

Table de matières

Désactiver la confirmation d'entrée	28
Entretien et nettoyage	29
Entretien	29
Nettoyage de la vitrocéramique	29
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	30
Incidents et dépannage	31
Remarques:	32
Emballage et appareil usagé	33
Service après-vente	33
L'acrylamide dans certains aliments	34
Que pouvez-vous faire	34

Remarques importantes

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

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Huile et graisse brûlantes

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

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

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

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Foyers chauds	<p>Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures ! Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.</p>
	<p>Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !</p>
	<p>S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !</p>
	<p>Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câblage et à la table de cuisson.</p>
Dessous de casseroles et foyers mouillés	<p>Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures ! Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.</p>
Fissures dans la vitrocéramique	<p>En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.</p>
Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas	<p>Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures ! Appelez le service après-vente.</p>
La table de cuisson se coupe	<p>Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ensuite ne peut plus être commandée, vous devez la séparer immédiatement du secteur. La table de cuisson pourrait se rallumer plus tard. Risques d'incendie ! Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et appelez le SAV.</p>
Réparations inexpertes	<p>Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.</p>

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

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

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Poêles et casseroles chaudes

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

Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

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

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Aliments débordés

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

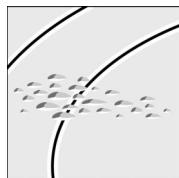
Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.

Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Exemples de dommages possibles



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

Egratignures

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



Rayures

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



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



Décor effacé

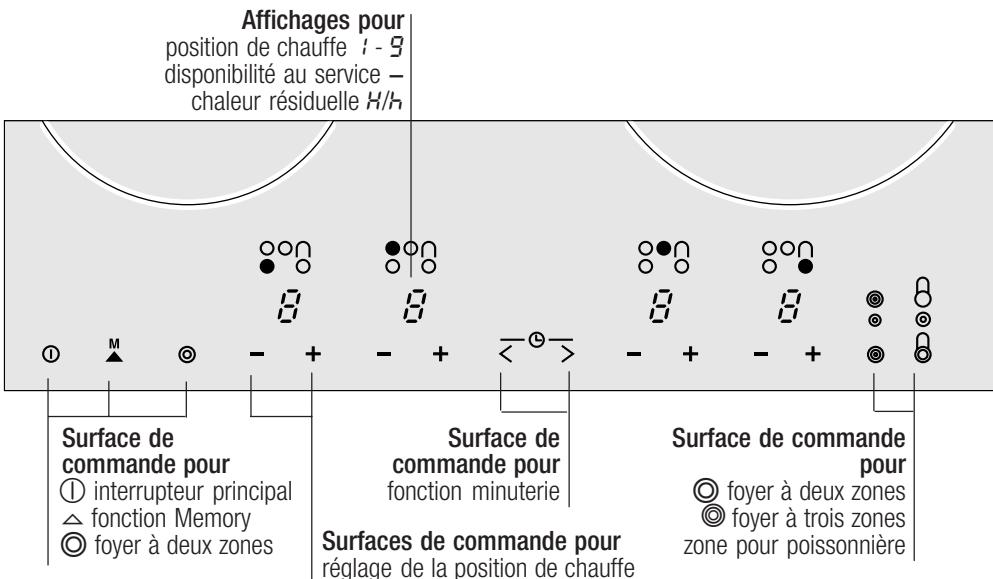
dû à des produits nettoyants inappropriés.

Apprentissage de l'appareil

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

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

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole ◎.

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

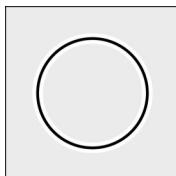
Remarque

Les réglages restent inchangés si vous touchez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essuyer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

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

Les foyers

Foyer à une zone

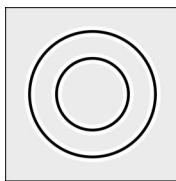


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

Choisissez le foyer approprié.

La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

Foyer à deux zones



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

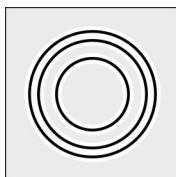
Enclenchement de la surface de chauffe extérieure:
Effleurer le symbole ⓘ. Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver:

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

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

Foyer à trois zones



Sur ce foyer vous pouvez enclencher en plus la moyenne et grande surface de chauffe. Le foyer doit être activé.

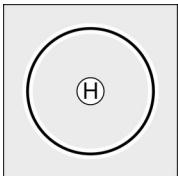
Enclenchement de la moyenne surface de chauffe:
Effleurer le symbole ⓘ . Le voyant lumineux s'allume.

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

Désactivation des surfaces de chauffe extérieures:
Effleurer le symbole ⓘ . Le voyant lumineux s'éteint.

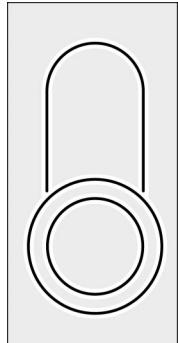
La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

Foyer halogène



Sur ces foyers, le système de chauffe atteint déjà au bout de quelques secondes sa puissance maximale. La résistance circulaire halogène est allumée avec une luminosité intense. Ne regardez pas dans la lumière halogène. Elle éblouit.

Foyer à deux zones, foyer avec zone pour poissonnière



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

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

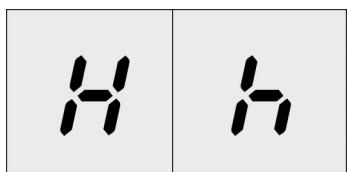
Enclenchement de la zone pour poissonnière:
Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'allume.

Désactivation des surfaces de chauffe extérieures:
Effleurer de nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle



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

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

Attention!

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

Interrupteur principal avec sécurité-enfants

Interrupteur principal

Enclencher

Avec l'interrupteur principal, vous activez l'électronique du bandeau de commande. Maintenant la table de cuisson est prête à fonctionner.

Désactiver

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'allument.

Remarques

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'éteignent. Tous les foyers seront éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidis.

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10 secondes.

Si, après l'enclenchement de la table de cuisson il y a encore de la chaleur résiduelle, les affichages *H/h* et - clignotent en alternance à l'affichage du foyer.

Sécurité-enfants

Activer la sécurité-enfants

Afin que vos enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson contre une mise en marche involontaire. La sécurité-enfants reste active en permanence.

Allumer la table de cuisson par l'interrupteur principal.

1. Réglez les 4 foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurez l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, un signal retentit après cette durée. La sécurité-enfants est activée.

Piloter la table de cuisson

Désactiver la sécurité-enfants

A chaque mise en marche, effleurer l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'affichage  clignote. Dès que l'affichage s'éteint, la table de cuisson est en service.

Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson

Vous pouvez redésactiver la sécurité-enfants. Procédez de la même manière que pour l'activation de la sécurité-enfants.

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson exceptionnellement, p.ex. lorsque des petits enfants sont en visite:

La table de cuisson doit être éteinte.

Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Les affichages des foyers s'éteignent. L'affichage  s'allume 10 secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.

Supprimer le verrouillage exceptionnel

Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. La table de cuisson est enclenchée. Le verrouillage est désactivé.

Attention !

La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée involontairement par de l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur l'interrupteur principal ①.

Cuire

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

Surface de commande + et -

Avec les symboles + et - vous réglez les position de chauffe souhaitées.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

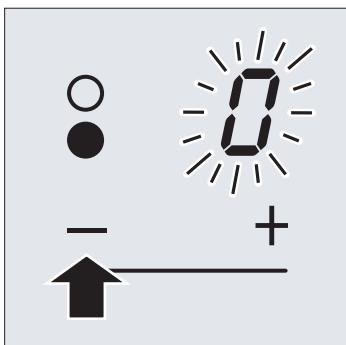
Position de chauffe 9 = puissance maximum

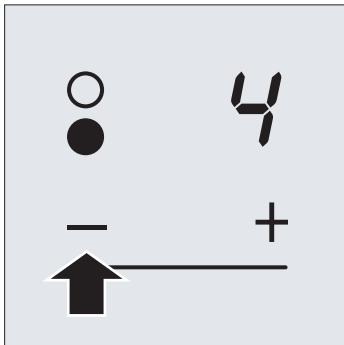
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglages

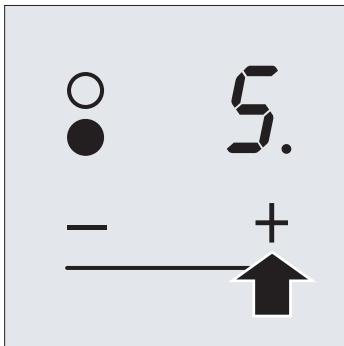
La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole -. A l'affichage clignote .





- 2.** Dans les 5 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou - .
Le réglage de base apparaît.
Symbole + = position de chauffe 9
Symbole - = position de chauffe 4



- 3.** Modifier la position de chauffe:
Effleurer le symbole + ou - , jusqu'à l'apparition de la position de chauffe souhaitée.

Eteindre le foyer

Effleurez le symbole -, jusqu'à l'apparition de 0.

Si vous avez réglé une position de chauffe puissante, vous pouvez également effleurer le symbole +, jusqu'à l'apparition de 9. Effleurer encore une fois le symbole +, il apparaît 0.

Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g-800 g	2-4 mn.	1-2	3-6 mn.
Bouillon	500 ml-1 l	3-4 mn.	7-8	2-4 mn.
Soupe liée	500 ml-1 l	2-4 mn.	2-3	2-4 mn.
Lait	200 ml-400 ml	2-4 mn.	1-2	2-3 mn.
Réchauffer et maintenir au chaud				
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	2-3 mn.	1-2	
Lait	500 ml-1 l	3-4 mn.	1-2	
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g-600 g	4-5 mn.	2-3	5-15 mn.
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	4-5 mn.	2-3	20-30 mn.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	8-12 mn.	4-5*	20-30 mn.
Poisson	300 g-600 g	5-8 mn.	4-5*	10-15 mn.
Faire cuire				
Riz (avec double volume d'eau)	125 g-250 g	3-4 mn.	2-3	15-30 mn.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g-250 g	4-6 mn.	1-2	25-35 mn.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	5-7 mn.	4-5	25-30 mn.
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	5-7 mn.	4-5	15-25 mn.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g-1 kg	4-5 mn.	2-3	10-20 mn.
Pâtes (1-2 l d'eau)	200 g-500 g	8-12 mn.	6-7*	6-10 mn.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Braiser				
Paupiettes	4 pièces	5-8 mn.	4-5	50-60 mn.
Rôti à braiser	1 kg	5-8 mn.	4-5	80-100 mn.
Goulasch	500 g	6-11 mn.	4-5	50-60 mn.
Poêler				
Crêpe (galette)		2-4 mn.	6-7	cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	2-4 mn.	6-7	6-10 mn.
Steak	2-3 pièces	2-4 mn.	7-8	8-12 mn.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	2-4 mn.	6-7	8-12 mn.
Friture (dans 1-2 l d'huile)				
Produits surgelés	200 g par remplissage	10-15 mn.	8-9	faire frire en continu
Divers	400 g par remplissage	10-15 mn.	4-5	faire frire en continu

* Mijoter sans couvercle

Conseils pour économiser de l'énergie

La bonne dimension de casserole

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

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

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

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

Mettre le couvercle

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

Faire cuire avec peu d'eau	Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
Réduire le réglage	Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.
Utiliser la chaleur résiduelle	Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson. Aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle <i>H</i> est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer et pour faire fondre des aliments.

Cuisson avec le préchauffage booster

Les quatre foyers sont équipés du préchauffage booster.

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

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

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

Réglages

1. Réglez la position de mijotage souhaitée du foyer.
2. Effleurez simultanément le symbole + et -. Le préchauffage booster est activé. A l'affichage clignotent en alternance le symbole *R* et la position de mijotage.

Après le chauffage rapide, le foyer se remet automatiquement sur la position de mijotage. Seule la position de mijotage est encore allumée à l'affichage.

Tableaux

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

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

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

Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster

Avec le préchauffage booster, le mets ne cuit pas.

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

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

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

Couvrez la casserole avec un couvercle.

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

Utilisez un récipient plus haut.

Le lait ou des mets qui moussent fortement débordent.

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

Le lait brûle.

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

Pendant la cuisson, le mets adhère à la poêle.

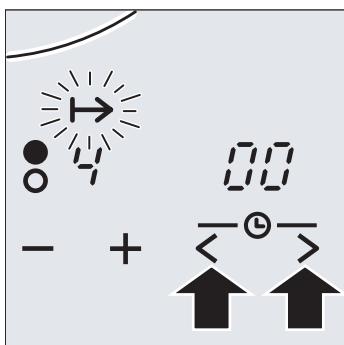
Fonction Minuterie

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

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

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Réglages

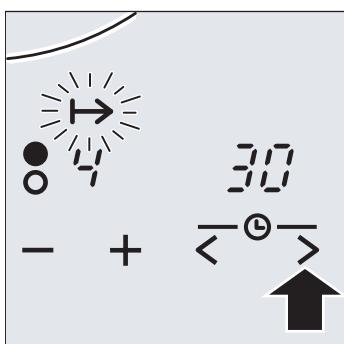


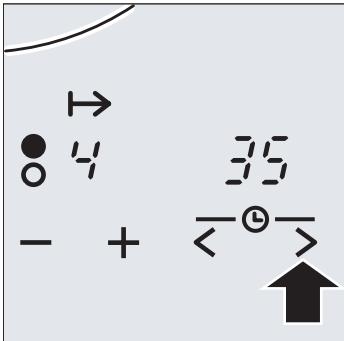
Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

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

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

3. Effleurer le symbole > ou le symbole <. La valeur de référence apparaît.
Pour > : 30 minutes
Pour < : 10 minutes
L'affichage \rightarrow pour le foyer continue à clignoter.





Après écoulement du temps

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

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

Les affichages **I→I** des foyers sont allumés.

Corriger la durée

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe apparaît un **D**. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote **00** et l'affichage **I→I** clignote.

Effleurer autant de fois simultanément le symbole < et > jusqu'à ce que l'affichage souhaité **I→I** clignote. Modifier la durée au moyen du symbole > ou du symbole <.

Effacer prématûrement

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

Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer: Effleurer autant de fois que nécessaire simultanément le symbole < et >, jusqu'à ce que l'affichage **I→I** pour le foyer correspondant clignote. La durée apparaît 5 secondes.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

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

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

Le réveil de cuisine

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

Réglages

1. Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage  pour le réveil de cuisine clignote. A l'affichage de minuterie clignote .
2. Effleurer le symbole > ou le symbole <. La valeur de suggestion apparaît.
Symbole > : 10 minutes
Symbole < : 05 minutes
3. Régler le temps au moyen du symbole > ou du symbole <.

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

Après écoulement du temps

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

Corriger le temps

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

Remarque

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

Fonction Memory

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

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

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

Mémoriser le réglage

Procédez comme suit

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

1. La table de cuisson doit être allumée.
Effleurer le symbole Δ au moins 2 secondes.
Deux signaux retentissent.
Au bout de 2 secondes, l'affichage Δ clignote.
2. Sélectionner le foyer souhaité au moyen du symbole + ou - et régler la position de chauffe.
L'affichage Δ à côté de l'affichage du foyer clignote. L'enregistrement commence.
3. Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.
4. Le foyer s'éteint lorsque le plat est prêt. Le processus de cuisson est mémorisé.

Remarques

Si vous réglez plus de 5 positions de chauffe pour votre plat, le symbole \equiv clignote à l'affichage de minuterie et le symbole \equiv à l'affichage du foyer. Les positions de chauffe suivantes ne sont plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande de al fonction minuterie. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous enregistrez plus de 99 minutes, le symbole **99** clignote à l'affichage de minuterie et le symbole \equiv à l'affichage du foyer. Les positions de chauffe suivantes ne sont plus enregistrées. Les affichages s'éteignent lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous désirez mémoriser un autre processus Memory pour un foyer :
Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

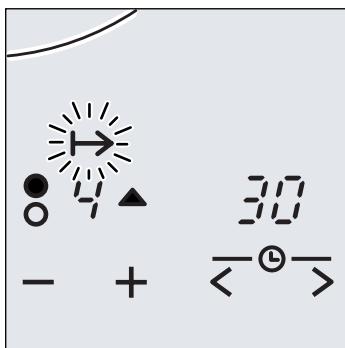
La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction Memory.

Appeler Memory

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

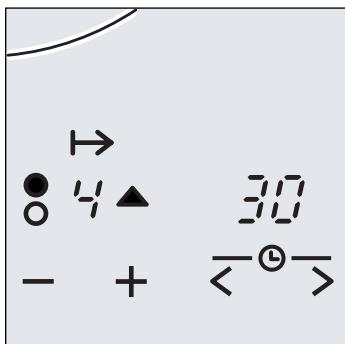
1. Effleurer brièvement le symbole Δ . Un signal retentit.
2. Sélectionner le foyer souhaité en effleurant le symbole $+$ ou $-$. Le programme Memory démarre.

Afficher Memory



Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage du foyer. Le foyer ne chauffe pas encore. L'affichage $I \rightarrow I$ du foyer clignote. Le symbole Δ est allumé. Chaque pas individuel apparaît 3 secondes à l'affichage.

Memory démarre



Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. Le foyer chauffe. L'affichage Δ du foyer et l'affichage $I \rightarrow I$ de la fonction minuterie sont allumés en permanence.

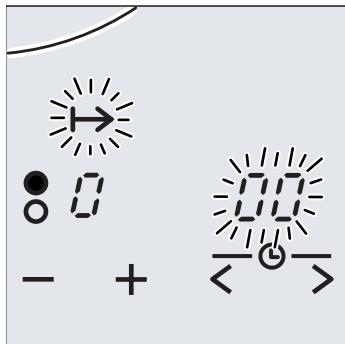
A l'affichage des foyers est indiqué le réglage actuel. A l'affichage de minuterie est affichée la durée de tout le processus de cuisson et s'écoule à rebours.

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

Effleurer simultanément le symbole < et >.

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

Fin de Memory



Lorsque le programme Memory est terminé, le foyer s'éteint. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote **00**. L'affichage **I→I** du foyer clignote. A l'affichage du foyer s'allume **0**.

Arrêt anticipé de Memory

Effleurer le symbole + ou le symbole – du foyer souhaité. L'affichage du foyer clignote. Effleurer à nouveau le symbole + ou le symbole –. Le foyer s'éteint.

Plusieurs foyers en mode Memory

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

Remarque

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

Limitation automatique du temps

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

La chauffe du foyer est interrompue.

A l'affichage du foyer clignote en alternance un *F* et un *B*.

Si vous effleurez le champ +, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Désactiver la confirmation d'entrée

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

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

1. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurer l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, le signal de confirmation retentit après cette durée.

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

Entretien et nettoyage

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

Entretien

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

Nettoyage de la vitrocéramique

Produits nettoyants

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

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

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

Produits nettoyants inappropriés:

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

Racloir à verre



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

Enlevez la sécurité du racloir à verre.

Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



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

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

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

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude.

Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

Effets de miroitements métalliques

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

Champs de commande

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

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

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

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

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

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

Incidents et dépannage

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

La table de cuisson ne fonctionne pas

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

Le voyant lumineux d'une surface de commande clignote et à l'affichage du foyer clignote un *E*

La surface de commande est très encrassée, un aliment a débordé ou un objet est placé sur la surface de commande. Essuyez soigneusement la surface de commande ou bien enlevez l'objet. Effleurez la surface de commande correspondante. Le clignotement s'arrête.

A tous les affichages de foyers clignote un *E* et un signal retentit

L'interrupteur principal a été actionné en continu pendant plus de 5 secondes. Essuyez soigneusement la surface de commande ou bien enlevez l'objet. Réglez à nouveau.

La table de cuisson s'est coupée

L'interrupteur principal a été actionné par mégarde. Rallumez. Réglez à nouveau.

Réparations

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



Affichage *E r* et des chiffres

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

Si un *E r* et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique a un défaut. Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.

Affichage *F* et des chiffres

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

Affichage	Anomalie	Mesure
<i>F2</i>	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Enlevez les récipients des foyers. <i>F2</i> s'éteint, lorsque l'affichage est acquitté par l'effleurement d'une surface de commande et le foyer a suffisamment refroidi. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que les foyers aient un peu refroidis. Si <i>F2</i> réapparaît après le rallumage, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteignez le foyer et laissez refroidir davantage.
<i>F4</i>	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Vérifiez si un récipient chaud est sur le bandeau de commande. Enlevez récipient du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait un peu refroidi. Si <i>F4</i> réapparaît après avoir rallumé, appelez le service après-vente.
<i>F8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé sans interruption.	La limitation automatique du temps a été activée. Eteignez le foyer. Vous pouvez immédiatement le rallumer.
<i>U400</i>	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Séparez l'appareil du secteur au moyen du disjoncteur général ou du disjoncteur dans le boîtier à fusibles.

Remarques:

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

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

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

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

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

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

Emballage et appareil usagé

Elimination écologique

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



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

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

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

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

Quels aliments sont concernés ?

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

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

Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Les recommandations suivantes ont été publiées par aid¹ et BMVEL² :

En général :

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

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

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

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

Fritures

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

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

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

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

Frire dans la poêle

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

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo).

Nous recommandons : Chauffez la poêle à frire à la position de chauffe 9. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de cuisson souhaitée.

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

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

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	38
Prima del montaggio	38
Norme di sicurezza	38
Cause dei danni	40
Conoscere l'apparecchio	42
Pannello comandi	42
Zone di cottura	43
Indicatore del calore residuo	44
Interruttore principale con sicurezza bambino ..	45
Interruttore principale	45
Sicurezza bambino	45
Cucinare	47
Regolazione	47
Tabella	49
Consigli per risparmiare energia	50
Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida	51
Regolazione	51
Tabelle	52
Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida	53
Funzione timer	54
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	54
La suoneria della cucina	56
Funzione Memory	57
Memorizzazione dell'impostazione	57
Richiamo della funzione Memory	58

Indice

Delimitazione temporale automatica	60
Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi	60
Cura e manutenzione	61
Manutenzione	61
Pulizia delle superfici in vetroceramica	61
Pulizia della cornice del piano di cottura	62
Cosa fare in caso di guasto?	63
Avvertenze:	64
Imballaggio e apparecchio dismesso	65
Servizio di assistenza tecnica	66
Acrilamide negli alimenti	66
Come intervenire	67

Aspetti a cui prestare attenzione

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

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

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

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

Olio e grasso bollenti

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

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

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

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.

Disattivare la zona di cottura.

Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

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

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

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

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

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

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

La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

Crepe nel materiale in vetroceramica

In caso di fessure, crepe o fenditure del vetroceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche! Spegnere immediatamente l'apparecchio.

Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.

Rivolgersi al servizio assistenza clienti.

La zona di cottura si surriscalda, il display non funziona

Se la zona di cottura si surriscalda ma il display non funziona, disattivare la zona di cottura. Pericolo di scottature!

Rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Il piano di cottura si disattiva

Se il piano di cottura si disattiva da solo e non è successivamente più possibile utilizzarlo, è necessario staccarlo immediatamente dalla rete elettrica. Il piano di cottura potrà essere nuovamente attivato in seguito.

Pericolo di incendio!

Disattivare il fusibile nella relativa scatola e contattare il servizio di assistenza clienti.

Riparazioni non conformi

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

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

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

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

Per le stoviglie speciali rispettare le indicazioni del produttore.

Pentole e padelle calde

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

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

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

Oggetti duri e acuminati

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

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

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

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

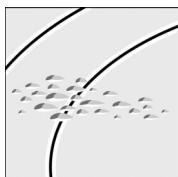
Pellicole e materiali plastici

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

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

Esempi di possibili danni

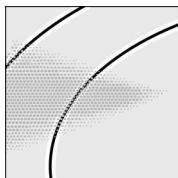
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



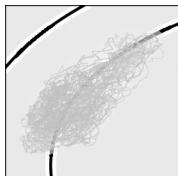
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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



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



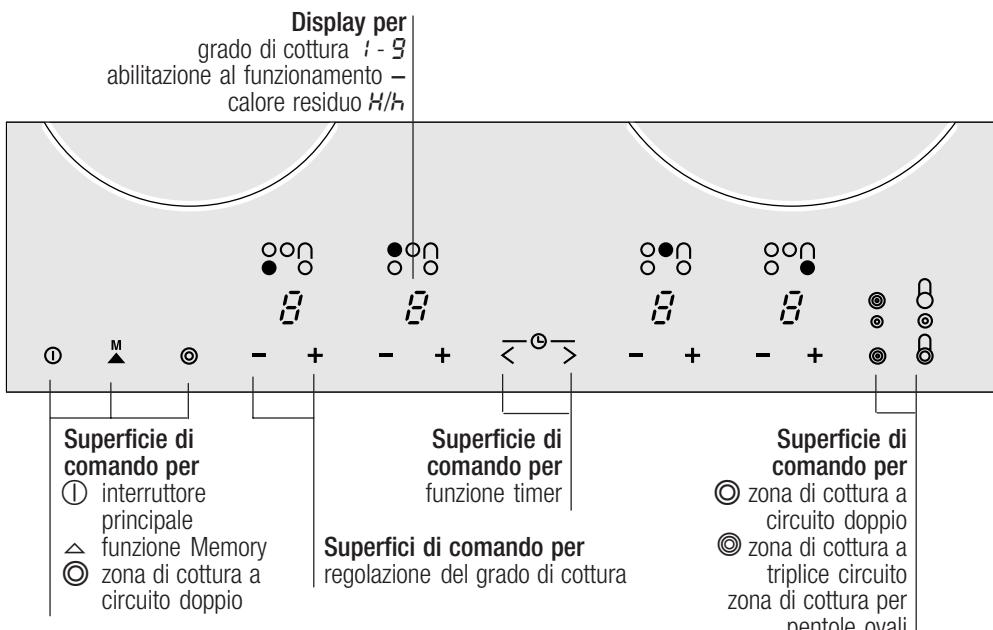
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detergenti non appropriati.

Conoscere l'apparecchio

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

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

Pannello comandi



Superfici di comando

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

Esempio: toccare il simbolo ◎.

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

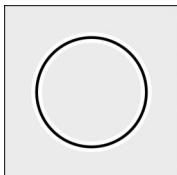
Avvertenza

Se si azionano più pannelli entro un breve intervallo di tempo, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare facilmente i residui traboccati nel campo di regolazione.

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

Zone di cottura

Zona di cottura a circuito singolo

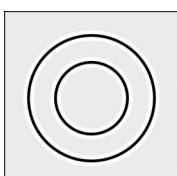


Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.

Scegliere la zona di cottura appropriata.

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

Zona di cottura a circuito doppio



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

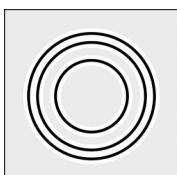
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

sfioreare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

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

Zona di cottura a circuito triplo



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

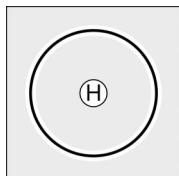
Attivazione del circuito di riscaldamento intermedio: sfiorare il simbolo . La lampada spia si illumina.

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

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

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

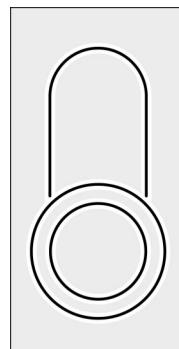
Zona di cottura alogena



Per queste zone di cottura, il sistema di riscaldamento raggiunge la sua potenza massima già dopo pochi secondi.

Il dispositivo di riscaldamento alogeno è molto luminoso. Non osservare la luce alogena poiché è accecante.

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



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

Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo

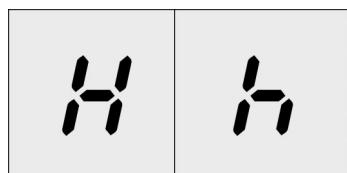
Attivazione della zona di cottura per pentole ovali: sfiorare nuovamente il simbolo

Disattivazione dei circuiti di riscaldamento esterni: sfiorare nuovamente il simbolo

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

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

Indicatore del calore residuo



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

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

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

Attenzione!

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

Interruttore principale con sicurezza bambino

Interruttore principale

Attivazione

L'interruttore principale consente di attivare il dispositivo elettronico del pannello comandi. Ora il piano di cottura è pronto a entrare in funzione.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché non si illuminano i display – delle zone di cottura.

Avvertenze

Toccare il simbolo  finché non si spengono i display – delle zone di cottura. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta attivo finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

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

Se, in seguito all'attivazione del piano di cottura, vi è ancora del calore residuo, sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente  e .

Sicurezza bambino

Attivazione della sicurezza bambino

E' possibile prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura da parte dei bambini che hanno avuto accesso alle zone di cottura. La sicurezza bambino resta permanentemente attiva.

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul grado di cottura 2.

- 2.** Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
 - 3.** Azionare l'interruttore principale per almeno 5 secondi; dopodiché risuona un segnale acustico.
La sicurezza bambino è attivata.
- Utilizzo del piano di cottura**
- Ogniqualvolta si accenda l'apparecchio, azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo lampeggia . Non appena il display si spegne, il piano di cottura è attivato.
- Disattivazione della sicurezza bambino**
- La sicurezza bambino può essere nuovamente disattivata. Procedere seguendo esattamente le indicazioni fornite per l'attivazione della sicurezza bambino.
- Blocco occasionale del piano di cottura**
- E' possibile bloccare il piano di cottura in occasioni particolari, ad esempio in presenza di bambini piccoli. Il piano di cottura deve essere disattivato. Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. I display delle zone di cottura si spengono. Il display si illumina per 10 secondi poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.
- Annulloamento del bloccooccasionale**
- Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene rimosso.
- Attenzione!**
- La presenza sull'interruttore principale ① di acqua di pulitura, liquido fuoriuscito o oggetti di qualsiasi genere può provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino.

Cucinare

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

Superficie di comando + e -

Con i simboli + e - impostare i gradi di cottura desiderati.

Grado di cottura 1 = potenza minima

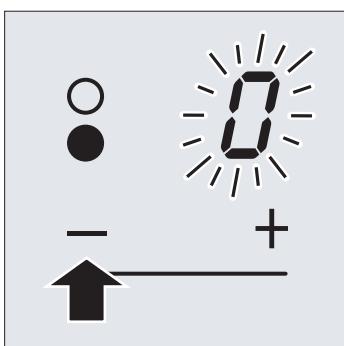
Grado di cottura 9 = potenza massima

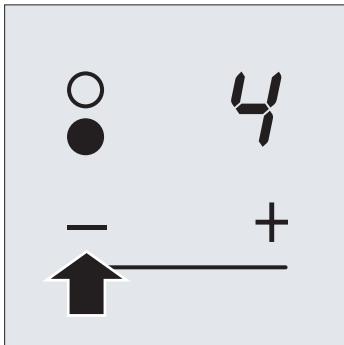
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

Regolazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo -.
Sul display lampeggia 0.



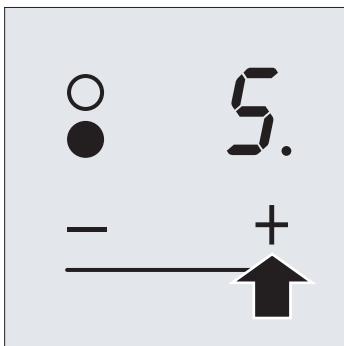


- 2.** Entro i successivi 5 secondi toccare il simbolo + oppure -.

Viene così visualizzata l'impostazione base.

Simbolo + = grado di cottura 9

Simbolo - = grado di cottura 4



- 3.** Modifica del grado di cottura:

Toccare il simbolo + oppure - finché non compare il grado di cottura desiderato.

Disattivare la zona di cottura

Toccare il simbolo - finché non viene visualizzato \emptyset .

Se è stato impostato un grado di cottura elevato, è anche possibile azionare il simbolo + finché non viene visualizzato \emptyset . Azionare nuovamente il simbolo +. Compare in questo modo \emptyset .

La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Tabella

La tabella riportata di seguito fornisce alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Fondere				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Brodo	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Zuppa	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Latte	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Latte	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Scongelare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pesce	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cuocere				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Riso al latte (500ml-1l di latte)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Brasare				
Involtini	4 porzioni	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.

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

* Cottura senza coperchio

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

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

Per ogni zona di cottura è necessario usare pentole dalle dimensioni appropriate. Il diametro dei fondi delle pentole e dei tegami deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura in questione.

Attenzione: I costruttori delle stoviglie indicano spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di solito maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

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

Coprire con un coperchio

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

Cuocere con poca acqua

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

Ridurre il grado di cottura

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

Utilizzare il calore residuo

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

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

Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida

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

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

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

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

Regolazione

1. Impostare il grado di cottura a fuoco lento desiderato per la zona di cottura.
2. Sfiorare contemporaneamente i simboli + e -. Il sistema elettronico di cottura si attiva. Sul display lampeggianno alternatamente *R* e il grado di cottura a fuoco lento.

In seguito alla prima fase di cottura, la zona di cottura passa automaticamente alla fase di cottura a fuoco lento. Sul display è visualizzato soltanto il relativo grado di cottura.

Tabelle

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

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

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

Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida

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

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

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

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

Utilizzare una pentola profonda.

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

Prima di riempire la pentola, risciacquarla con acqua fredda.

Il latte si attacca.

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

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

Funzione timer

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

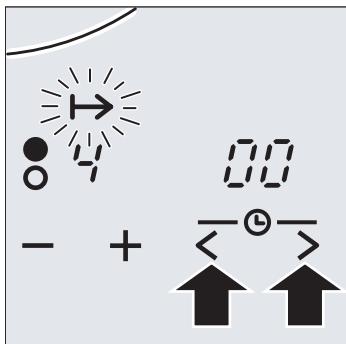
Il timer dispone inoltre di una suoneria da cucina che funziona indipendentemente dalle altre impostazioni. Può essere impostato anche quando il piano di cottura è bloccato.

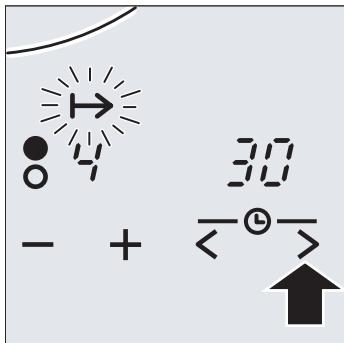
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Regolazione

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

1. Impostare, con la funzione timer, il grado di cottura per la zona di cottura che deve essere azionata.
2. Sfiorare contemporaneamente i simboli < e >. Il display **I→I** della zona di cottura desiderata lampeggia. Sul display del timer lampeggia **00**. Se si seleziona un'altra zona di cottura, azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display **I→I** della zona di cottura desiderata non lampeggi.





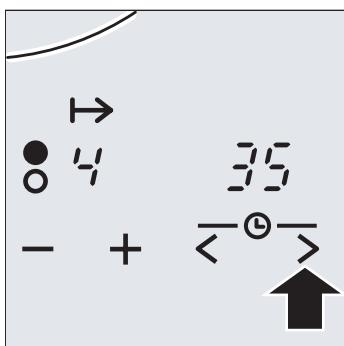
3. Toccare il simbolo > o il simbolo <.

Appare il valore raccomandato.

Con: 30 minuti

con: 10 minuti

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



4. Toccare il simbolo > o il simbolo < finché non compare sul display del timer la durata desiderata.

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

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

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sul display dei gradi di cottura compare uno **0**. Risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia **00** e il display **I→** lampeggia.

Correzione della durata

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

Cancellazione anticipata

Azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display desiderato **I→** non lampeggi. Servendosi del simbolo <, impostare il valore **00**. Dopo alcuni secondi il display si spegne.

Avvertenze

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

E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

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

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

La suoneria della cucina

Regolazione

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

1. Azionare contemporaneamente i simboli < e > finché il display  per la suoneria della cucina non lampeggia. Sul display del timer lampeggia **00**.
2. Toccare il simbolo > o il simbolo <. Appare il valore raccomandato.
Simbolo >: 10 minuti
Simbolo <: 05 minuti
3. Servendosi del simbolo > o del simbolo <, impostare il parametro di tempo.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere. Sul display viene visualizzato il parametro di tempo più basso precedentemente impostato con il timer.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia **00**. Il display  per la suoneria della cucina lampeggia. Il display si spegne dopo ca. 10 secondi.

Correzione del parametro di tempo

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

Avvertenza

Dopo un calo di corrente la suoneria della cucina non è più attiva.

Funzione Memory

La funzione Memory consente di memorizzare e quindi di richiamare in qualunque momento i gradi e i tempi di cottura delle varie pietanze.

La funzione Memory è utile quando si necessitano vari gradi di cottura per la pietanza in questione, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

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

Memorizzazione dell'impostazione

Procedimento

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

- 1.** Il piano di cottura deve essere attivato.
Sfiorare il simbolo Δ per almeno 2 secondi.
Risuonano due segnali acustici.
Dopo 2 secondi il display Δ lampeggia.
- 2.** Servendosi dei simboli $+$ e $-$, selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il grado di cottura. Il display Δ accanto al display delle zone di cottura lampeggia. Ha inizio la registrazione.
- 3.** Preparare quindi la pietanza come desiderato. Le impostazioni vengono registrate.
- 4.** Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare la zona di cottura. La procedura di cottura è stata memorizzata.

Avvertenze

Se si impostano più di 5 gradi di cottura per la pietanza in oggetto, sul display del timer lampeggia **≡** e sul display delle zone di cottura **≡**. I seguenti gradi di cottura non vengono più registrati. Il display del timer si spegne non appena si sfiora una delle superfici di comando della funzione timer. Preparare quindi la pietanza come desiderato.

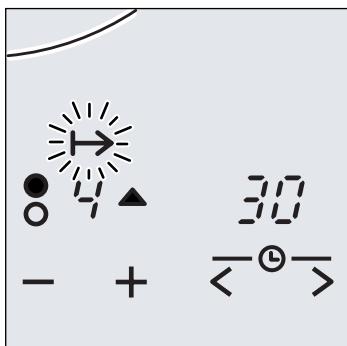
Se si registra per più di 99 minuti, sul display del timer lampeggia **99** e sul display delle zone di cottura **≡**. I seguenti gradi di cottura non vengono più registrati. I display si spengono quando si sfiora una qualunque delle superfici di comando. Preparare quindi la pietanza come desiderato.

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

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

Richiamo della funzione Memory

Visualizzazione della funzione Memory



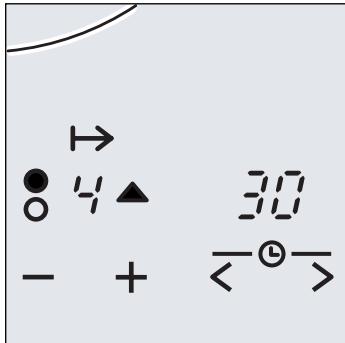
Per preparare nuovamente una pietanza già registrata, richiamare semplicemente la funzione Memory.

1. Sfiorare brevemente il simbolo Δ . Risuona un segnale acustico.
2. Servendosi del simbolo $+$ oppure $-$, scegliere la zona di cottura desiderata. Ha inizio il programma Memory.

Sul display delle zone di cottura vengono visualizzate in rapida successione le impostazioni memorizzate. La zona di cottura non scalda ancora. Il display \rightarrow della zona di cottura lampeggia. Il simbolo Δ s'illumina.

Ogni singola operazione effettuata viene visualizzata sul display per 3 secondi.

Avvio della funzione Memory



In seguito alla visualizzazione di tutte le operazioni, ha inizio il programma Memory. La zona di cottura si accende. Il display Δ della zona di cottura e il display \rightarrow della funzione timer sono costantemente illuminati.

Sul display delle zone di cottura viene visualizzata l'impostazione corrente. Sul display del timer viene visualizzato il parametro di durata, il quale inizia a scorrere a ritroso.

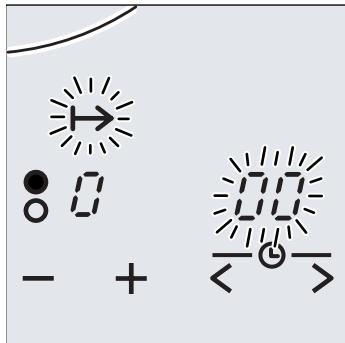
Durante il funzionamento del programma Memory è possibile visualizzare i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente:

sfiorare contemporaneamente i simboli < e >.

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

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

Conclusione della funzione Memory



Quando il programma Memory è terminato, la zona di cottura si disattiva. Risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia 00 . Il display \rightarrow della zona di cottura lampeggia. Sul display delle zone di cottura lampeggia uno 0 .

Conclusione anticipata della funzione Memory

Varie zone di cottura in modalità Memory

Servendosi del simbolo + oppure -, sfiorare la zona di cottura desiderata. Il display delle zone di cottura lampeggia. Sfiorare il simbolo – oppure +. La zona di cottura si disattiva.

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

Avvertenza

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

Delimitazione temporale automatica

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

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

Se si sfiora il pannello +, il display si spegne. E' possibile effettuare una nuova impostazione.

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

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

Quando si aziona un campo, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questa funzione può essere disattivata.

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul grado 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Tenere premuto l'interruttore principale per almeno 5 secondi, finché non risuonerà un segnale di conferma.

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

Cura e manutenzione

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

Manutenzione

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

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detergente

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

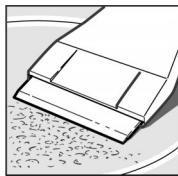
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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

Detergenti non appropriati

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

Raschietto per vetro



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

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



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

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

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

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

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

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

Pannelli comandi

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

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

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

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

Cosa fare in caso di guasto?

Il piano di cottura non funziona

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

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

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

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

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

Il piano di cottura si è disattivato

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

Riparazioni

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

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



Visualizzazione E e numeri

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

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

Visualizzazione F e numeri

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

Display	Errore	Misura
F2	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Togliere le pentole dalle zone di cottura. F2 si spegne quando la visualizzazione viene confermata attraverso l'azionamento di un pannello comandi e quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata. Attendere qualche minuto, finché le zone di cottura non si sono in parte raffreddate. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato F2, la temperatura del piano di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare ancora.
F4	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Controllare se sul pannello comandi è stata appoggiata una pentola calda. Togliere la pentola dal pannello comandi. Attendere qualche minuto affinché il pannello comandi si raffreddi almeno in parte. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato F4, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo.	E' stata attivata la limitazione tempo automatica. Spegnere la zona di cottura. E' possibile riattivarla immediatamente.
U400	Il piano di cottura non è stato collegato correttamente.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica attraverso il dispositivo di protezione domestico o mediante l'interruttore automatico della scatola dei fusibili.

Avvertenze:

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

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

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

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

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

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

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

Servizio di assistenza tecnica

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

Sigla del prodotto e numero FD

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

Acrilamide negli alimenti

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

Come si forma l'acrilamide?

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

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

Quali sono gli alimenti interessati?

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

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

Come intervenire

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

Generalità:

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

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

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

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

Friggere

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

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

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

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

Arrostire nel tegame

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

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

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

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

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