
| | | |
|----|---------------------------|-------|
| DE | Gebrauchsanweisung | 2–10 |
| GB | Instruction manual | 11–20 |
| FR | Mode d'emploi | 21–30 |
| IT | Istruzioni per l'uso | 31–39 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | 40–49 |
| GR | Οδηγίες χρήσεως | 50–60 |
| ES | Instrucciones para el uso | 61–72 |

Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Οδηγίες χρήσεως
Instrucciones para el uso



NCT 335 E

DE, GB, FR, IT, NL, GR, ES

801 144 05

Indice

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Difesa dell'ambiente | 32 |
| Avvertenze per lo smaltimento | 32 |
| Per risparmiare energia | 32 |
| Prima dell'allacciamento | 33 |
| Istruzioni di sicurezza | 34 |
| Così si possono evitare danni | 35 |
| Il piano di cottura | 35 |
| Regolazione | 36 |
| Selettori della zona di cottura | 36 |
| Tabella | 37 |
| Manutenzione e pulizia | 38 |
| Assistenza tecnica | 39 |

Difesa dell'ambiente

Avvertenze per lo smaltimento

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

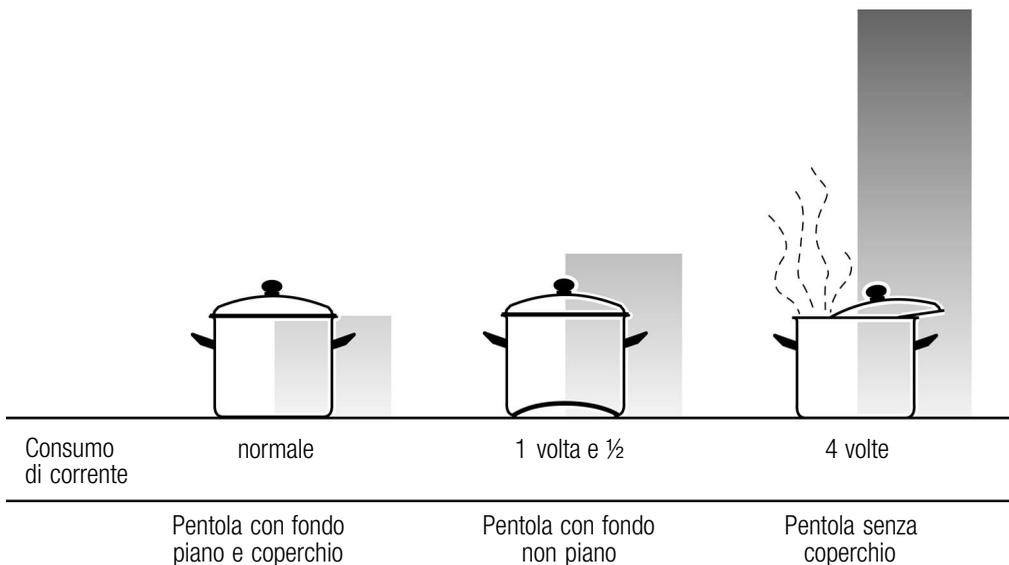
Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

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

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

Per risparmiare energia

- Consigliamo pentole e padelle con fondo piano e spesso. I fondi non piani prolungano i tempi di cottura.
- Scegliere sempre una pentola di grandezza proporzionata alla quantità delle pietanze. Una pentola grande, poco piena, richiede molta energia.
- È opportuno chiudere sempre pentole e tegami con un coperchio adatto.
- La migliore trasmissione del calore è assicurata se il fondo della pentola e la zona di cottura hanno la stessa grandezza. Nell'acquisto delle pentole, tenere presente che la casa produttrice spesso indica il diametro superiore della pentola, che solitamente è maggiore del diametro del fondo.
- Ridurre il riscaldamento al momento giusto.
- Sfruttate il calore residuo. Nei lunghi tempi di cottura la zona di cottura può essere spenta già 5 - 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.



Prima dell'allacciamento

Prima di usare l'apparecchio nuovo, leggete attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la vostra sicurezza, ed altresì per l'uso e la manutenzione del piano di cottura.

- ❑ L'allacciamento elettrico deve essere eseguito da un tecnico specializzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danni derivanti da un errato allacciamento del piano di cottura.
- ❑ Conservate con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Se è necessaria una riparazione, trovate indicazioni importanti per l'assistenza tecnica sulla copertina del libretto d'istruzioni. Se cedete l'apparecchio ad altri, siete pregati di accludervi le istruzioni per l'uso ed il montaggio.
- ❑ Non mettete in funzione il piano di cottura se avete constatato un danno di trasporto.

Istruzioni di sicurezza

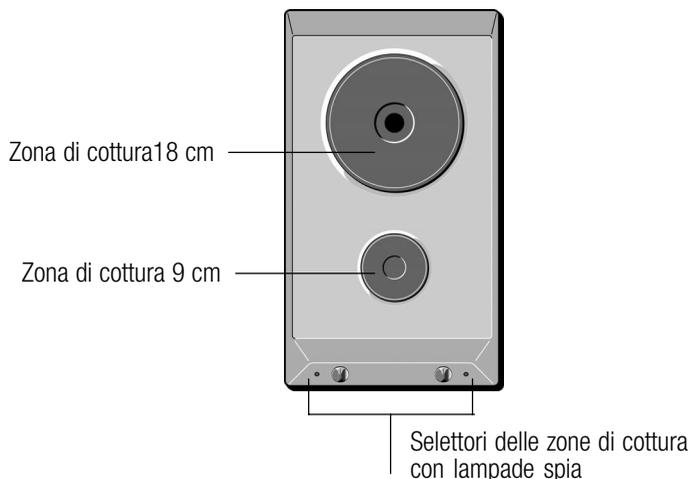
- ❑ Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti qualificati dalla casa produttrice. Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causare danni considerevoli all'utente.
- ❑ Usare l'apparecchio solo per la preparazione di alimenti.
- ❑ Le superfici degli apparecchi da cucina e da riscaldamento si surriscaldano durante il funzionamento. Per principio tenere lontano i bambini.
- ❑ Sorvegliate continuamente le pietanze in preparazione con olio o grassi. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versate mai acqua nell'olio o nei grassi in fiamme. Pericolo di ustioni! Coprite la stoviglia, per soffocare il fuoco e disattivate la zona di cottura. Fate raffreddare la stoviglia sulla zona di cottura.
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. Il piano di cottura e l'isolamento del cavo possono subire danni.
- ❑ Se sotto il piano di cottura vi è un cassetto, non conservate in esso oggetti infiammabili o bombolette spray. Non deponete oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ❑ Attenzione! Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere puliti ed asciutti. Il liquido, che penetra tra il fondo della pentola e la zona di cottura, evapora. A causa della pressione del vapore la pentola può saltare improvvisamente. Pericolo di ferite!
- ❑ Se la zona di cottura è accesa, ma l'indicatore non funziona, spegnete la zona di cottura. Rivolgetevi all'assistenza tecnica.

Così si possono evitare danni

- ❑ Non coprire il piano di cottura con foglio protettivo, si possono verificare danni.
- ❑ Mantenere i fornelli asciutti. L'acqua salata o il fondo bagnato delle pentole li danneggiano.
- ❑ Rimuovere immediatamente gli alimenti traboccati. Usando pentole alte per pietanze con molto liquido, questo non trabocca.
- ❑ Badare che le zone di cottura non vengano accese senza pentola sovrapposta. Non usare pentole con fondo disuguale. Alle zone di cottura non viene sottratto calore sufficiente e possono arroventarsi.
- ❑ La superficie tra le zone di cottura può riscaldarsi quando le zone di cottura restano accese per un lungo periodo. Ciò è tecnicamente determinato.

Il piano di cottura

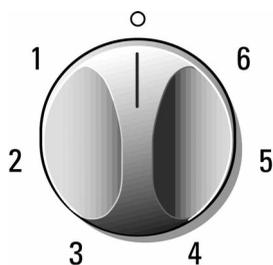
NCT 335



Regolazione

Selettori della zona di cottura

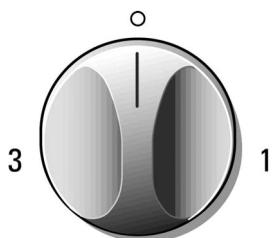
Con i selettori delle zone di cottura regolate la potenza di riscaldamento delle zone di cottura.



Potete girare i selettori sia verso destra che verso sinistra.

1 = potenza minima

6 = potenza massima



La zona di cottura con il diametro di 90 mm è particolarmente adatta per la cottura dell'espresso o della moka.

1 = potenza minima

3 = potenza massima

Tabella

Nella tabella seguente trovate alcuni esempi. Tenete presente che i tempi di cottura dipendono da tipo, peso e qualità degli alimenti e perciò sono possibili differenze.

Per il riscaldamento rapido per la cottura e l'arrosto disporre il selettore della zona di cottura sul grado 6. Ridurre poi al grado di cottura più adatto.

| | Quantità | Livello di cottura rapida 6 | Grado di cottura a fuoco lento | Tempo di cottura totale |
|---|-----------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Fondere | | | | |
| cioccolata, burro, miele | 100 g | – | 1 | – |
| gelatina | 1 pacchetto | – | 1 | – |
| Riscaldare e mantenere in caldo | | | | |
| Piatto unico (p. es. lenticchie) | 400 g - 800 g | 1 - 3 min. | 1 - 2 | – |
| Latte | 500 ml - 1 l | 2 - 4 min. | 1 - 2 | – |
| Riscaldare | | | | |
| Verdura in scatola | 400 g - 800 g | 2 - 4 min. | 1 - 2 | 5 - 10 min. |
| Minestra | 500 ml - 1 l | 4 - 6 min. | 1 - 2 | 5 - 10 min. |
| Latte | 200 ml - 400 ml | 2 - 4 min. | 1 - 2 | 4 - 7 min. |
| Scongelare e riscaldare | | | | |
| Spinaci, surgelati | 300 g - 600 g | 2 - 4 min. | 2 - 3 | 10 - 20 min. |
| Gulash, surgelato | 500 g - 1 kg | 2 - 4 min. | 2 - 3 | 20 - 30 min. |
| Bollire | | | | |
| Riso (con doppia quantità d'acqua) | 125 g - 250 g | 3 - 5 min. | 1 | 20 - 30 min. |
| Verdura, fresca con 1 - 3 tazze d'acqua | 500 g - 1 kg | 3 - 5 min. | 2 - 3 | 10 - 20 min. |
| Patate lesse con buccia con 1 - 3 tazze d'acqua | 750 g - 1,5 kg | 4 - 6 min. | 2 - 3 | 30 - 40 min. |
| Patate lesse senza buccia con 1 - 3 tazze d'acqua | 750 g - 1,5 kg | 4 - 6 min. | 2 - 3 | 20 - 30 min. |
| Pasta (1 - 2 l d'acqua) | 200 g - 400 g | 7 - 12 min. | 1 - 2 | 10 - 15 min. |
| Brasare | | | | |
| stufato | 1 kg | 5 - 8 min. | 2 - 3 | 80 - 100 min. |
| involtini | 4 pezzi | 6 - 11 min. | 2 - 3 | 50 - 60 min. |

| | Quantità | Livello di cottura rapida 6 | Grado di cottura a fuoco lento | Tempo di cottura totale |
|--|----------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Cuocere a bassa temperatura | | | | |
| Canederli (2 - 3 l d'acqua) | 4 - 8 pezzi | 7 - 12 min. | 2 - 3 | 30 - 40 min. |
| Pesce | 300 g - 600 g | 5 - 8 min. | 1 - 2 | 15 - 25 min. |
| Arrostire | | | | |
| Bastoncini di pesce | | 3 - 5 min. | 3 - 4 | 9 - 12 min. |
| Frittata | | 3 - 5 min. | 3 - 4 | arrostire in ciclo continuo |
| Cotoletta, impanata | | 3 - 5 min. | 3 - 4 | 7 - 11 min. |
| Bistecche | 2 - 3 pezzi | 3 - 5 min. | 4 - 5 | 5 - 11 min. |
| Friggere (in 1 - 2 lt. di olio) | | | | |
| prodotti surgelati | 200 g / carica | 10 - 15 min. | 4 - 5 | frittura continua |
| altro | 400 g / carica | 10 - 15 min. | 2 - 3 | frittura continua |

* I minerali e le vitamine non si sciolgono nell'acqua, perciò: poca acqua – vitamine e minerali si conservano. Brevi tempi di cottura – verdure croccanti.

Manutenzione e pulizia

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

Piano di cottura

È sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto. Non usare detersivi corrosivi o abrasivi, altrimenti si formano zone opache. Se per errore uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

Piastre elettriche

Per la pulizia delle piastre elettriche usate polvere abrasiva (Vim, ATA), oppure spugnette abrasive. Dopo ciò è opportuno fare riscaldare brevemente le piastre elettriche per asciugarle. Le piastre umide con il tempo possono arrugginirsi. Applicate infine un prodotto conservante.

Le alterazioni di colore iridescenti dal giallo al blu sui cerchi intorno alle piastre elettriche possono essere rimosse con «Stahl-Fix» oppure con «Sidol per acciaio inox». Non usate prodotti abrasivi oppure oggetti che graffiano.

Assistenza tecnica

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