
de	Gebrauchsanweisung	3-16
fr	Mode d'emploi	17-31
it	Istruzioni per l'uso	32-47
nl	Gebruiksaanwijzing	48-64

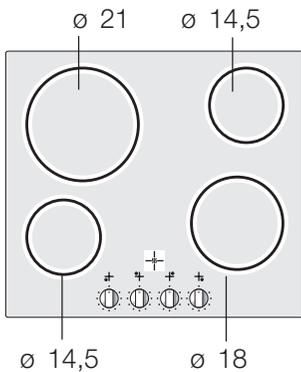
Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso
Gebruiksaanwijzing

ET 710..E, ET 720..E,
ET 72W..E, ET 740..E
ET 750..E, ET 770..E

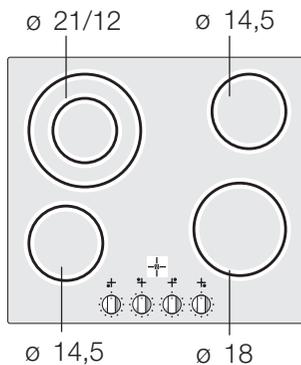


5650031445

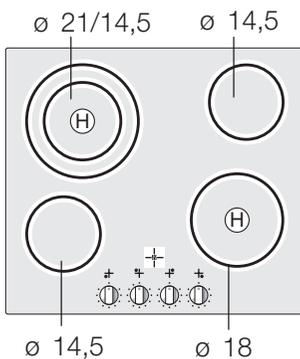
ET 710..E



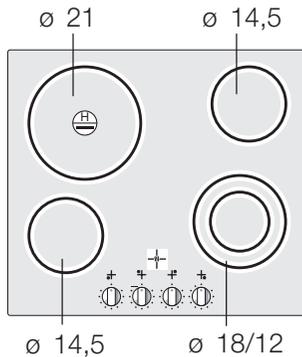
ET 720..E, ET 72W..E



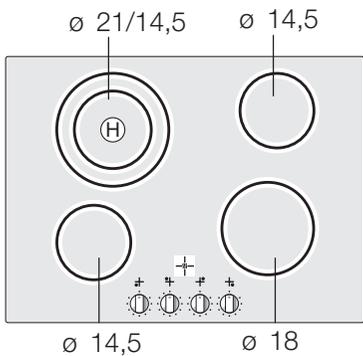
ET 750..E



ET 740..E



ET 770..E



$\varnothing = \text{cm}$

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Einbau	4
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Das Gerät kennen lernen	7
Das Bedienfeld	7
Die Kochstellen	8
Kochstellen- und Restwärmeanzeige	9
Hinweise des Kundendienstes	9
Kochen	10
So stellen Sie ein	10
Tabelle	10
Tipps zum Energiesparen	11
Pflege und Reinigung	12
Pflege	12
Reinigung der Glaskeramik	12
Reinigung des Kochfeldrahmens	13
Verpackung und Altgerät	13
Kundendienst	14
Acrylamid in Lebensmitteln	14
Was können Sie tun	15

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Kochfeld nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Kochfeld anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeabsichtigt.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Brandgefahr!

Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. An Kabelisolierung und Kochfeld können Schäden entstehen.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminium-Töpfen. Es können Schäden an Topfboden und Glaskeramik entstehen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Übergelaufene Speisen

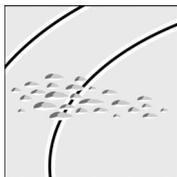
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

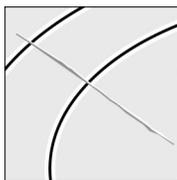
Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.



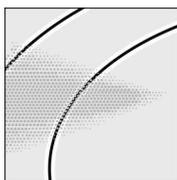
Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



Kratzer

durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor

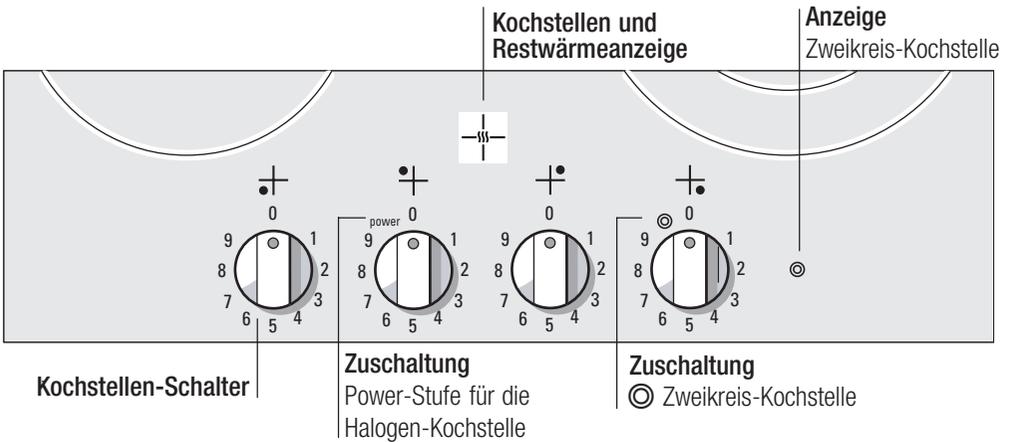
durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

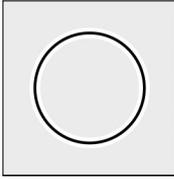
In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfelder, Kochstellen und Anzeigen. Sie unterscheiden sich nach Gerätetyp.

Das Bedienfeld



Die Kochstellen

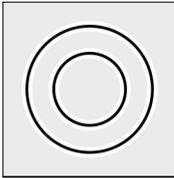
Einkreis-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe der Kochfläche nicht verändern.

Wählen Sie die richtige Kochstelle.
Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

Zweikreis-Kochstelle



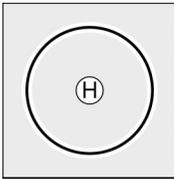
Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:
Kochstellen-Schalter bis zum Symbol ☉ nach rechts drehen. Dann gleich die gewünschte Kochstufe einstellen. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

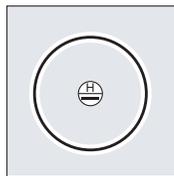
Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen.
Schalten Sie den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ☉ hinaus auf 0.

Halogen-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen erreicht das Heizsystem bereits nach wenigen Sekunden seine volle Leistung. Der Halogenheizring leuchtet sehr hell. Bitte schauen Sie nicht in das Halogenlicht. Es blendet.

Halogen-Kochstelle mit Power-Stufe



Bei diesen Kochstellen können Sie die Leistung mit der Power-Stufe zusätzlich erhöhen, z. B. zum Erhitzen von Wasser.

Zuschalten der Power-Stufe:
Den Kochstellen-Schalter auf die Stufe Power stellen.
Der Kochstellen-Schalter rastet.

Wegschalten der Power-Stufe:
Drehen Sie den Kochstellen-Schalter aus der Power-Stufe auf die gewünschte Kochstufe.

Kochstellen- und Restwärmeanzeige

Die Kochstellen- und Restwärmeanzeige  leuchtet, wenn eine Kochstelle warm ist:

Während des Betriebes, kurze Zeit nach dem Sie eine Kochstelle eingeschaltet haben - Kochstellenanzeige.

Nach dem Kochen wenn die Kochstelle noch warm ist - Restwärmeanzeige.

Restwärme nutzen

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

Hinweise des Kundendienstes

Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.

Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.

Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.

Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

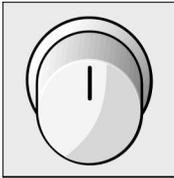
Kochfeld mit weißer Glaskeramik:

Die Kochstellen verfärben sich gelbgrün, wenn sie heiß werden. Beim Abkühlen verschwindet die Färbung wieder.

Kochen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die anschließenden Tipps helfen beim Energiesparen.

So stellen Sie ein



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Das Symbol im Anzeigefeld zeigt, für welche Kochstelle die Anzeige gilt:

z.B.  für die rechte hintere Kochstelle.

Wenn die Kochstelle eingeschaltet ist leuchtet die Betriebsanzeige.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine	1
	Butter	1 - 2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3 - 4
	Brühe	7 - 8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf, z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	5 - 6

	Beispiele	Kochstufe
Kochen	Reis	3
	Pellkartoffeln*	3 - 4
	Salzkartoffeln*	4 - 5
	Gemüse, frisch*	4 - 5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4 - 5
Schmoren	Schmorbraten	3 - 4
	Rouladen	3 - 4
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	5 - 6
	Fischstäbchen	6 - 7
	Schnitzel	7 - 8

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt: Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse

Tipps zum Energiesparen

Die richtige Topfgröße

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeit.

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Deckel auflegen

Schließen Sie Töpfe und Pfannen immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

Mit wenig Wasser garen

Garen Sie mit wenig Wasser. Es spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Restwärme nutzen

Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die ausgeschaltete Kochstelle zum Aufwärmen und Schmelzen verwenden.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

Reinigung der Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigungsmittel

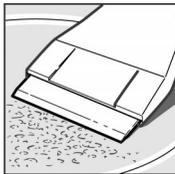
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie nie:
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge.
Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Metallisch schillernde Verfärbungen

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidol für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Bedienfelder

Halten Sie den Bereich immer sauber und trocken. Speisereste und Übergelaufenes können die Funktion beeinträchtigen.

Reinigung des Kochfeldrahmens

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Der Kochfeldrahmen könnte beschädigt werden.

Zitrone und Essig sind zur Reinigung des Kochfeldrahmens ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

Family Line
01805/2223
0,12 EUR/min
Siemens-Hausgeräte

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß-Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel
eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden. Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

Verwenden Sie zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Lagern Sie Kartoffeln nicht unter 8 °C.

Bräunen Sie das Gargut goldbraun - "Vergolden statt verkohlen"

Halten Sie die Back-, Brat- und Frittierzeiten möglichst kurz.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Frittieren

Das Frittierfett sollte nicht heißer als 175 °C sein. Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett-Thermometer.

Halten Sie die Frittierzeit möglichst kurz (bis das Frittiergut goldbraun ist).

Achten Sie auf das Verhältnis von Frittiergut und Fett. Es sollte 1:10 bis max. 1:15 betragen, z.B. ca. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl.

Wässern Sie frische Kartoffelstücke vor dem Frittieren eine Stunde lang.

Braten in der Pfanne

Stellen Sie Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln her. Wenn Sie rohe Kartoffeln braten, verwenden Sie Margarine statt Öl oder Öl mit etwas Margarine.

Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Bratpfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst Nr. 0900.0519 von der Firma testo). Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Wenn die Pfanne eine Temperatur von 150 °C erreicht hat, schalten Sie zurück auf die gewünschte Fortkochstufe.

¹ aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	18
Voor het inbouwen	18
Veiligheidsvoorschriften	18
Oorzaken van schade	19
Het apparaat leren kennen	21
Het bedieningspaneel	21
De kookzones	22
Gebruiks- en restwarmte-indicatie	23
Aanwijzingen van de klantenservice	23
Koken	24
Zo stelt u in	24
Tabel	24
Tips voor het sparen van energie	25
Onderhoud en reiniging	26
Onderhoud	26
Reiniging van de vitrokeramische plaat	26
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	27
De verpakking en uw oude apparaat	28
Klantenservice	28
Acrylamide in levensmiddelen	29
Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?	30

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat veilig en op de juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en het identificatiebewijs van het apparaat goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documenten er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer de kookplaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een erkend vakman mag de kookplaat aansluiten. Bij schade als gevolg van een verkeerde aansluiting vervalt de aanspraak op garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Oververhitte olie en vet

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam.

Brandgevaar!

Verwarm vet of olie nooit zonder dat er toezicht bij is.

Wanneer de olie vlam vat, deze nooit blussen met water.

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op.

Schakel de kookzone uit.

Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.

Hete kookzones

Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicatie waarschuwt voor hete kookzones.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. **Brandgevaar!**

Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar!

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet raken. De isolatie van de kabel en de kookplaat kunnen beschadigd raken.

Natte bodems van pannen en kookzones

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt kan er dampdruk ontstaan. Door de dampdruk kan de pan plotseling omhoog springen. Gevaar voor letsel!
Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Bij breuken, barsten of scheuren in het glaskeramiek bestaat er gevaar van een elektrische schok. Zet het apparaat onmiddellijk uit. Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. Controleer uw kook- en bakgerei. Zorg ervoor dat de pannen niet leegkoken. Dit geldt vooral voor email- en aluminiumpannen. De bodem van de pan en het glaskeramiek kunnen worden beschadigd.

Let bij speciaal servies op de informatie van de fabrikant.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker en zand veroorzaken krassen op het glaskeramiek. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Harde en puntige voorwerpen

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken. Bewaar dergelijke voorwerpen niet boven de kookplaat.

Overgelopen etenswaar

Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. Opgelet De schraper heeft een scherp mes.

Folie en kunststof

Aluminiumfolie of kookgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Voorbeelden van mogelijke schade

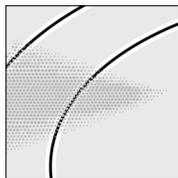
De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.



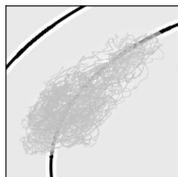
De vorming van blaasjes door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



Krassen door zout-, suiker- of zandkorrels of door ruwe bodems van pannen.



Metaalachtige verkleuringen door slijtage van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



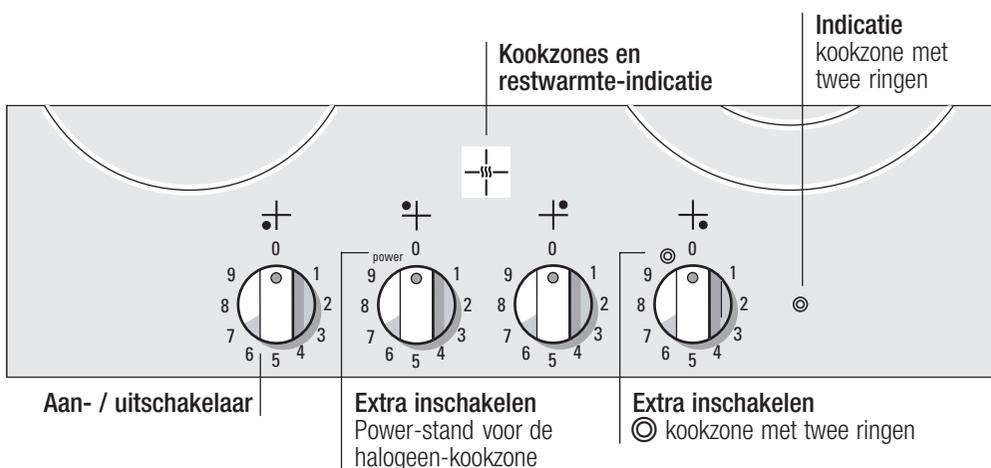
Afgeschuurd decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op pagina 2 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

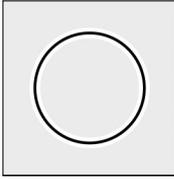
In dit hoofdstuk worden bedieningspanelen, kookzones en aanduidingen beschreven. Deze worden al naar gelang het apparaattype onderscheiden.

Het bedieningspaneel



De kookzones

Kookzone met één ring

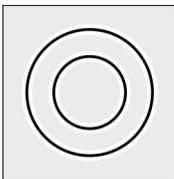


Bij deze kookzones kunt u de grootte van het kookvlak niet veranderen.

Kies de juiste kookzone.

De grootte van de pan en de kookplaat dienen overeen te stemmen.

Kookzone met twee ringen



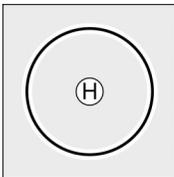
Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen.

Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring: aan- / uitschakelaar tot het symbool  naar rechts draaien. Vervolgens meteen de gewenste kookstand instellen. Dan brandt het indicatielampje.

Uitschakelen:

aan- / uitschakelaar op 0 draaien en opnieuw instellen. Schakel de aan- / uitschakelaar nooit over het symbool  heen op 0.

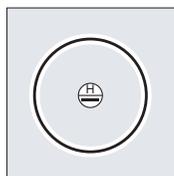
Halogeen-kookzone



Bij deze kookzones bereikt het verwarmingssysteem al na enige seconden zijn volledige vermogen.

De halogeen-verwarmingsring licht zeer fel op. Kijk niet in het halogeenlicht. Dit is verblindend.

Halogeen-kookzone met Power-stand



Bij deze kookzones kunt u het vermogen verhogen met de Power-stand, bijv. om water te verwarmen.

Extra inschakelen van de Power-stand:

De aan- / uitschakelaar op de Power-stand zetten. De aan- / uitschakelaar klikt in.

Uitschakelen van de Power-stand:

Draai de aan- / uitschakelaar uit de Power-stand in de gewenste kookstand.

Gebruiks- en restwarmte-indicatie

De restwarmte gebruiken

De gebruiks- en restwarmte-indicatie  brandt wanneer u een kookzone inschakelt. Na het koken geeft deze de restwarmte aan. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld.

U kunt de restwarmte energiebesparend gebruiken, bijv. een klein gerecht warm houden of couverture smelten.

Aanwijzingen van de klantenservice

De temperatuur van de kookzone wordt geregeld door de verwarming in- en uit te schakelen; d.w.z. dat de roodgloeiende verwarming niet steeds zichtbaar is. Wanneer u een lage kookstand kiest, schakelt de verwarming vaker uit, bij hogere kookstanden slechts zelden. Ook bij de hoogste stand schakelt de verwarming uit en in.

Wanneer de kookzone warm wordt, kan een licht zoemen hoorbaar zijn.

De verwarming van de afzonderlijke kookzones kan in verschillende gradaties oplichten. Afhankelijk van de gezichtshoek, schijnt deze boven de gemarkeerde rand van de kookzone uit.

Dit zijn technische kenmerken die geen invloed op de kwaliteit en de werking hebben.

Afhankelijk van het oppervlak van het werkblad kan er een kleine, ongelijkmatige spleet tussen het werkblad en de kookzone ontstaan. Daarom is de kookplaat rondom voorzien van een elastische dichting.

Het oppervlak van glaskeramiek kan onregelmatigheden vertonen. Door het spiegelgladde oppervlak van de kookplaat kunnen zelfs de kleinste blaasjes met een diameter van minder dan 1 mm in in geringe of sterkere mate opvallen. Ze hebben echter geen invloed op de werking of de duurzaamheid van de keramische kookplaat.

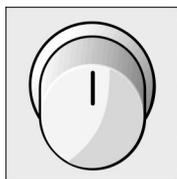
Kookplaat met wit glaskeramiek:

Wanneer ze heet worden, verandert de kleur van de kookzones in geel-groen. Bij het afkoelen verdwijnt de kleur weer.

Koken

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten. De daarna volgende tips helpen bij het sparen van energie.

Zo stelt u in



Met de aan- / uitschakelaars stelt u de verschillende standen van de kookzones in.

Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

Het symbool op het display laat zien op welke kookzone de indicatie betrekking heeft: bijv. † voor de kookzone rechtsachter.

Wanneer de kookzone ingeschakeld is, is de aan- / uitindicatie verlicht.

Tabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

	Voorbeelden:	Kookstand
Smelten	chocolade,	1
	gelatine	1
	boter	1-2
Opwarmen	groente (blik)	3-4
	bouillon	7-8
Opwarmen en warmhouden	eenpansgerecht, bijv. linzengerecht	2
Stomen	vis	5-6

	Voorbeelden:	Kookstand
Koken	rijst	3
	in de schil gekookte aardappels*	3-4
	gekookte aardappels*	4-5
	groente, vers*	4-5
	groente, diepvries	4
	vleesbouillon	4-5
Stoven	stoofvlees	3-4
	rollades	3-4
Braden	pannenkoeken (Flädle)	5-6
	vissticks	6-7
	schnitzels	7-8

* Voor het behoud van de voedingswaarde en de smaak is het volgende belangrijk: weinig water - vitamines en mineralen worden gespaard. korte bereidingstijden - knapperige groente

Tips voor het sparen van energie

Pannen van de juiste grootte

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Bij niet-egale bodems is de bereidingstijd langer.

Kies voor elke kookzone een pan van de juiste grootte. De diameter van pan en bodem dient overeen te komen met de afmetingen van de kookzone. Let op: De fabrikanten van kook- en bakgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan.

Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Afsluiten met deksel

Doe altijd een passende deksel op de pan. Wanneer u zonder deksel kookt, verbruikt u viermaal meer energie.

Koken met weinig water

Gebruik weinig water bij het koken. Zo spaart u energie. Bij groenten blijven de vitamines en mineralen behouden.

Terugschakelen

Stel tijdig een lagere kookstand in.

Restwarmte gebruiken

Schakel bij langere kooktijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Zolang de restwarmte-indicatie aan is, kunt u de uitgeschakelde kookzone gebruiken voor opwarmen en smelten.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

Verzorg uw kookplaat met een beschermings- en verzorgingsmiddel voor vitrokeramiek. Hierdoor wordt het kookvlak bedekt met een glanzende, vuilafstotende film. Zo blijft de kookplaat lang mooi. U maakt het reinigen gemakkelijker.

Reiniging van de vitrokeramische plaat

Maak de kookplaat na het koken altijd schoon. Zo branden er geen kookresten vast.

Schoonmaakmiddelen

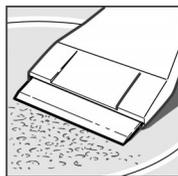
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

Ongeschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik nooit:
krassende sponzen, schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, zoals ovenspray en vlekkenverwijderaars.

Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

Ontdoe de schraper van de bescherming. Maak het vitrokeramische vlak alleen schoon met het schrapermesje.

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



Het schrapermesje is zeer scherp. Gevaar voor letsel! Bescherm het schrapermesje na het schoonmaken.

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensoverblijfselen en vetspatten verwijderen met de schraper.

Het handwarme oppervlak schoonmaken met een schoonmaakmiddel en keukenpapier. Is het kookoppervlak nog te heet, dan kunnen vlekken ontstaan.

Het oppervlak met een natte doek afnemen en met een droge droogwrijven.

Metaalachtige verkleuringen

Verkleuringen ontstaan door ongeschikte schoonmaakmiddelen en slijpsel van pannen. Ze kunnen moeilijk worden verwijderd. Gebruik bijv. polish of sidol. Onze klantenservice verwijderd verkleuringen tegen vergoeding van de kosten.

Bedieningspanelen

Zorg ervoor dat dit gebied altijd schoon en droog is. Etensoverblijfselen en overgelopen gerechten kunnen de functie ervan nadelig beïnvloeden.

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen. De schraper is niet geschikt. De omlijsting van de kookplaat kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het schoonmaken van de omlijsting van de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met deze nummers vindt u op de achterzijde van het identificatiebewijs van het apparaat.

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u dit informatieblad samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door:

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in de levensmiddelen
het sterk bruin worden van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

aardappelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg, bijv. koekjes,
taaitaai en speculaas.

Hoe kunt u een hoog acrylamide-gehalte voorkomen?

U kunt hoge acrylamide-waarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. Hiervoor hebben aid¹ en BMVEL² adviezen uitgegeven:

Algemeen:

Gebruik voor het bakken en frituren aardappels die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen groene plekken of uitlopers hebben. Bewaar aardappels niet bij een temperatuur onder de 8 °C.

Voorkom een te sterk bruinen.

Houd de bak-, braad- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder accrylamide er ontstaat.

Frituren

Het frituurvet mag niet heter zijn dan 175 °C. Controleer de temperatuur met een externe vetthermometer.

Houd de frituurtijd zo kort mogelijk (tot het product goudbruin is).

Let op de verhouding van het te frituren gerecht en het vet. Deze dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. ca. 100 g patates frites op 1,5 l olie.

Laat verse aardappels voor het frituren een uur lang onder water staan.

Bakken in de pan

Gebruik gekookte aardappels om aardappels van te bakken. Bakt u rauwe aardappels, gebruik dan margarine in plaats van olie, of olie met wat margarine.

Het is handig om een oppervlaktethermometer te gebruiken voor het controleren van de temperatuur van het oppervlak in de bakpan (bijv. bst.nr. 0900.0519 van de firma testo). Wij adviseren de bakpan voor te verwarmen op kookstand 9. Wanneer de pan een temperatuur van 150 °C heeft bereikt, schakelt u terug naar de gewenste doorkookstand.

¹ aid infobroschure "Acrylamide" uitgegeven door aid en BMVEL, stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Table de matières

Remarques importantes	33
Avant l'encastrement	33
Consignes de sécurité	33
Causes de dommages	35
Apprentissage de l'appareil	37
Le bandeau de commande	37
Les foyers	38
Indicateur de service et de chaleur résiduelle	39
Indications du service après-vente	39
Cuire	40
Réglages	40
Tableau	40
Conseils pour économiser de l'énergie	41
Entretien et nettoyage	42
Entretien	42
Nettoyage de la vitrocéramique	42
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	43
Emballage et appareil usagé	44
Service après-vente	44
L'acrylamide dans certains aliments	45
Que pouvez-vous faire	46

Remarques importantes

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

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Consignes de sécurité

Huile et graisse brûlantes

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

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

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

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

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds.

Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

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 !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câblage et à la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses.

Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

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

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Poêles et casseroles chaudes

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

Sel, sucre et sable

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

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Aliments débordés

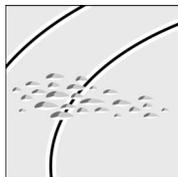
Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

Feuilles et plastiques

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

Exemples de dommages possibles

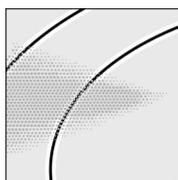
Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



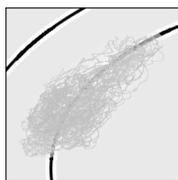
Egratignures dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



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



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



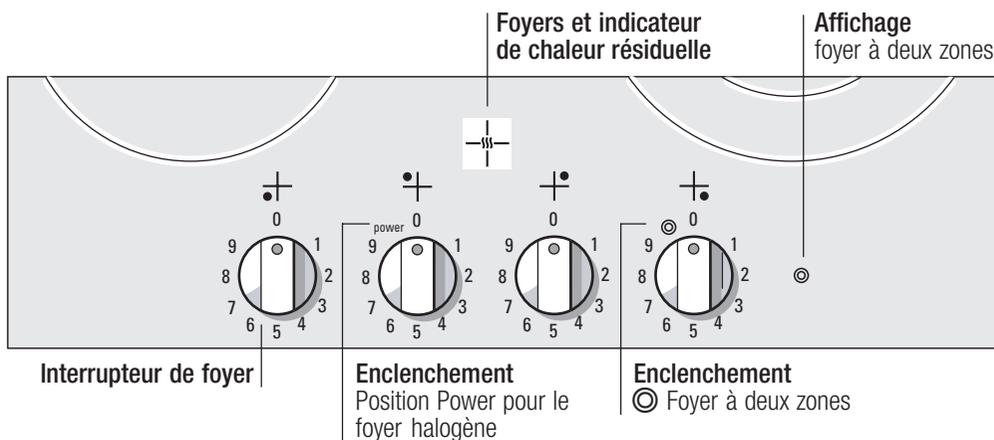
Décor effacé dû à des produits nettoyants inappropriés.

Apprentissage de l'appareil

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.

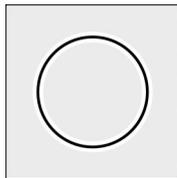
Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d'appareil.

Le bandeau de commande



Les foyers

Foyer à une zone

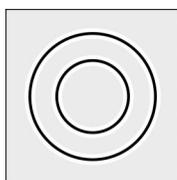


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

Choisissez le foyer approprié.

La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

Foyer à deux zones



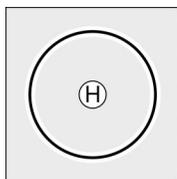
Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.

Enclenchement de la surface de chauffe extérieure: tourner l'interrupteur du foyer vers la droite jusqu'au symbole ☉. Réglez ensuite la position de chauffe souhaitée. Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver :

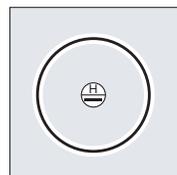
ramener l'interrupteur du foyer sur la position 0 et régler de nouveau. Ne réglez jamais l'interrupteur du foyer sur 0 par-dessus le symbole ☉.

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 halogène avec position Power



Sur ces foyers vous pouvez encore augmenter la puissance au moyen de la position Power, p.ex. pour chauffer de l'eau.

Enclenchement de la position Power : régler l'interrupteur du foyer sur la position Power. L'interrupteur du foyer s'enclenche.

Désactivation de la position Power: tourner l'interrupteur du foyer depuis la position Power sur la position de chauffe souhaitée.

Indicateur de service et de chaleur résiduelle

Utiliser la chaleur résiduelle

L'indicateur de service et de chaleur résiduelle  s'allume, lorsque vous allumez un foyer. Après la cuisson il indique la chaleur résiduelle. Il s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie, p.ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture.

Indications du service après-vente

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 ni 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.

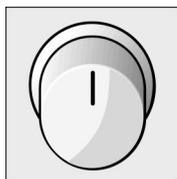
En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très petite bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm se voient plus ou moins. Elles ne compromettent ni le bon fonctionnement ni la durabilité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

Table de cuisson avec une vitrocéramique blanche: Les foyers deviennent jaune-vert lorsqu'ils chauffent. Cette teinte disparaît lors du refroidissement.

Cuire

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

Réglages



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

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

Le symbole dans la zone d'affichage indique à quel foyer l'affichage s'applique :

p.ex. ⚡ pour le foyer arrière droit.

Si le foyer est enclenché, le témoin de service est allumé.

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.

	Exemples	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, glaçage	1
	Gélatine	1
	Beurre	1-2
Réchauffer	Légumes (boîte)	3-4
	Bouillon	7-8
Réchauffer et maintenir au chaud	Potée, p.ex. plat de lentilles	2
Cuire à l'étuvée	Poisson	5-6

	Exemples	Position de chauffe
Faire cuire	Riz	3
	Pommes de terre en robe des champs*	3-4
	Pommes de terre à l'Anglaise*	4-5
	Légumes, frais*	4-5
	Légumes, surgelés	4
	Bouillon de bœuf	4-5
Braisier	Rôti à braiser	3-4
	Paupiettes	3-4
Poêler	Crêpe épaisse (galette)	5-6
	Bâtonnets de poisson	6-7
	Escalope	7-8

* Les minéraux et vitamines s'appauvrissent facilement, c'est pourquoi il s'applique: Peu d'eau - les vitamines et minéraux seront ménagés. Temps de cuisson courts - des légumes croquants

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 est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer et pour faire fondre des aliments.

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

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

Produits nettoyants

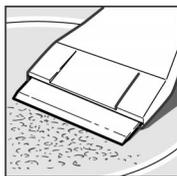
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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 aiguisée. 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.

Emballage et appareil usagé

Élimination 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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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.

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

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

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

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

Quels aliments sont concernés ?

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

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

Que pouvez-vous faire

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

En général :

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

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

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

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

Fritures

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

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

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

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

Frirer dans la poêle

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

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Nous recommandons : Chauffez la poêle à frirer 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	49
Prima del montaggio	49
Norme di sicurezza	49
Cause dei danni	51
Conoscere l'apparecchio	53
Pannello comandi	53
Zone di cottura	54
L'indicatore di esercizio e di calore residuo	55
Avvertenze del servizio di assistenza tecnica	55
Cucinare	56
Regolazione	56
Tabella	57
Consigli per risparmiare energia	58
Cura e manutenzione	59
Manutenzione	59
Pulizia delle superfici in vetroceramica	59
Pulizia della cornice del piano di cottura	60
Imballaggio e apparecchio dismesso	61
Servizio di assistenza tecnica	61
Acrilamide negli alimenti	62
Come intervenire	63

Aspetti a cui prestare attenzione

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

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

Olio e grasso bollenti

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

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

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

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

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

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.

Disattivare la zona di cottura.

Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!

Tenere 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 vetro-ceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche! Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola. Rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Riparazioni non conformi

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

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

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

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

Per le stoviglie speciali rispettare le indicazioni del produttore.

Pentole e padelle calde

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

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

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

Oggetti duri e acuminati

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

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

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

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

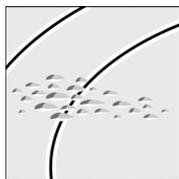
Pellicole e materiali plastici

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

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

Esempi di possibili danni

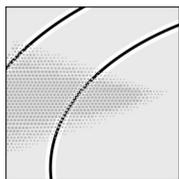
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



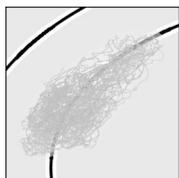
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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



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



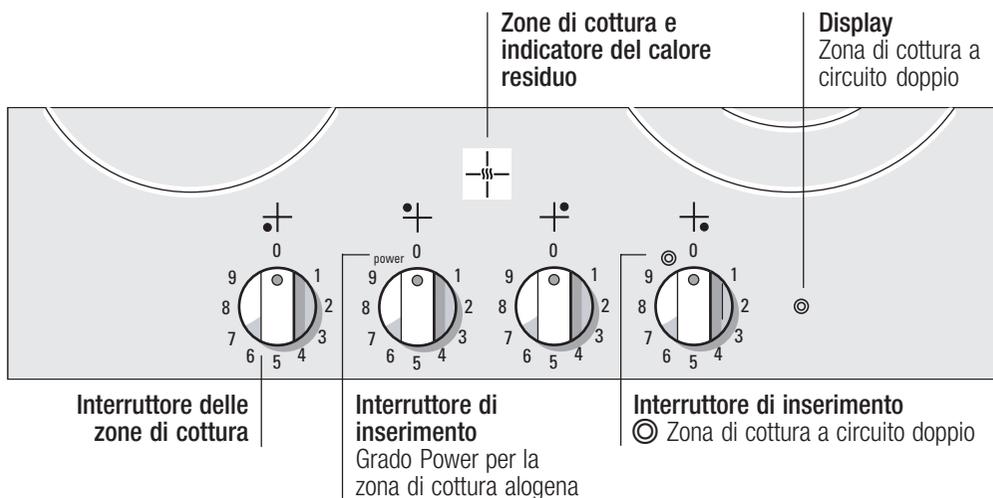
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

Conoscere l'apparecchio

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.

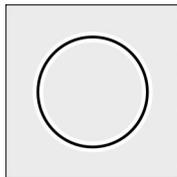
In questo capitolo vengono descritti i piani di cottura, le zone di cottura e i display. Essi si differenziano a seconda del tipo di apparecchio in questione.

Pannello comandi



Zone di cottura

Zona di cottura a circuito singolo

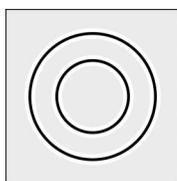


Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.

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.

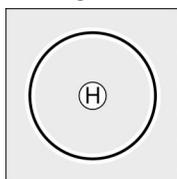
Interruttore di inserimento del circuito di riscaldamento esterno:

Ruotare verso destra l'interruttore della zona di cottura sino al simbolo ☉. Quindi impostare il grado di cottura desiderato. La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

Ruotare l'interruttore della zona di cottura sul valore 0 per una nuova impostazione. Per impostare l'interruttore della zona di cottura sul parametro 0, non ruotarlo mai oltre il simbolo ☉.

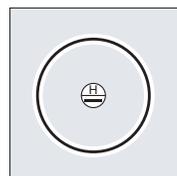
Zona di cottura alogena



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 alogena con grado Power



Con queste zone di cottura, la potenza può essere ulteriormente incrementata mediante il grado Power, per esempio per riscaldare l'acqua.

Attivazione del grado Power:

Impostare l'interruttore della zona di cottura sul grado Power. L'interruttore della zona di cottura si innesta in posizione.

Disattivazione del grado Power:

Ruotare l'interruttore della zona di cottura oltre il grado Power sino al grado di cottura desiderato.

L'indicatore di esercizio e di calore residuo

L'indicatore di esercizio e di calore residuo  si illumina allorché si attiva una zona di cottura. Al termine della cottura, indica il calore residuo. Si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

Utilizzo del calore residuo

E' possibile utilizzare il calore residuo ai fini del risparmio energetico, usandolo, per esempio, per mantenere calda una piccola pietanza o per far sciogliere la marmellata.

Avvertenze del servizio di assistenza tecnica

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.

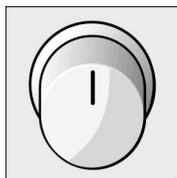
Il vetroceramica può presentare sulla superficie delle irregolarità dovute al tipo di materiale. Per effetto della superficie lucida del piano di cottura, si potrebbero scorgere in modo più o meno marcato anche piccolissime bollicine con diametro inferiore a 1 mm. Queste non compromettono né la funzionalità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

Piano di cottura con vetroceramica bianco: le zone di cottura sbiadiscono assumendo una colorazione verde-gialla quando si surriscaldano. Questa tonalità scompare nuovamente con il raffreddamento.

Cucinare

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

Regolazione



Gli interruttori delle zone di cottura consentono di impostare il grado di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

Il simbolo sul display indica la zona di cottura cui si riferisce il display:
per esempio + per la zona di cottura posteriore destra.

Quando la zona di cottura è attivata, il display di esercizio si illumina.

Tabella

La tabella seguente fornisce alcuni esempi. Il tempo di cottura dipende dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Esempi	Grado di cottura
Fondere	Cioccolato, glassa	1
	Gelatina	1
	Burro	1-2
Riscaldare	Verdure (in barattolo)	3-4
	Brodo	7-8
Scaldare e mantenere caldo	Minestrone, per esempio minestrone alle lenticchie	2
Rosolare	Pesce	5-6
Cuocere	Riso	3
	Patate lesse (con la buccia)*	3-4
	Patate lessate in acqua salata*	4-5
	Verdure, fresche*	4-5
	Verdure, surgelate	4
	Brodo di carne	4-5
Stufare	Stufato	3-4
	Involtini	3-4
Friggere	Frittata (schiacciata)	5-6
	Bastoncini di pesce	6-7
	Cotolette	7-8

* Le vitamine e i minerali si perdono facilmente, quindi: poca acqua - per conservare vitamine e minerali. Tempi di cottura brevi - per avere verdure croccanti

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, è possibile utilizzare la zona di cottura – seppure disattivata – per mantenere caldo il cibo o per sciogliere.

Cura e manutenzione

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

Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detersivo 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

Detersivo

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

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

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

Detersivi non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti: spugne ruvide, abrasivi o detersivi 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 detersivi 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.

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

Sigla del prodotto e numero FD

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.

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

Acrilamide negli alimenti

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

Come si forma l'acrilamide?

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

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

Quali sono gli alimenti interessati?

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

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

Come intervenire

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

Generalità:

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

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

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

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

Friggere

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

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

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

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

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>.

