
fr	Mode d'emploi	3-30
it	Istruzioni per l'uso	31-59

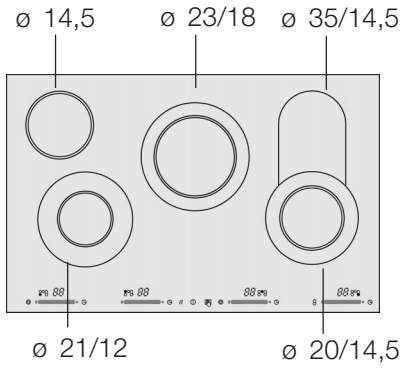
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso



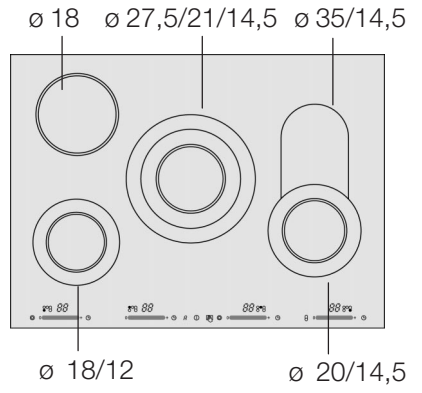
ET 78S., ET 78U.,
ET 7US..

9000137013

ET 78S., ET 78U...



ET 7US..



$\varnothing = \text{cm}$

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	7
Apprentissage de l'appareil	9
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
Faire cuire	13
Réglages	14
Tableau	15
Conseils pour économiser de l'énergie	16
Cuisson avec le préchauffage booster	17
Réglages	17
Tableaux	18
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	19
Fonction Minuterie	20
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	20
Le réveil de cuisine	21

Table de matières

Limitation automatique du temps	22
Désactiver la confirmation d'entrée	22
Anti-effacement	23
Entretien et nettoyage	23
Entretien	23
Nettoyage de la vitrocéramique	24
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	25
Incidents et dépannage	25
Remarques:	27
Emballage et appareil usagé	28
Service après-vente	28
L'acrylamide dans certains aliments	29
Que pouvez-vous faire	29

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.

Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas

Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures !

Appelez le service après-vente.

La table de cuisson se coupe

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.

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.

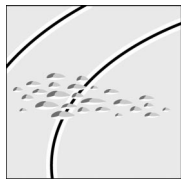
Feuilles et plastiques

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

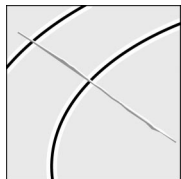
Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Exemples de dommages possibles

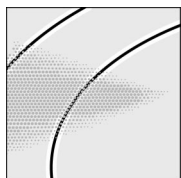
Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



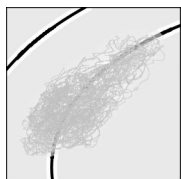
Egratignures dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



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.



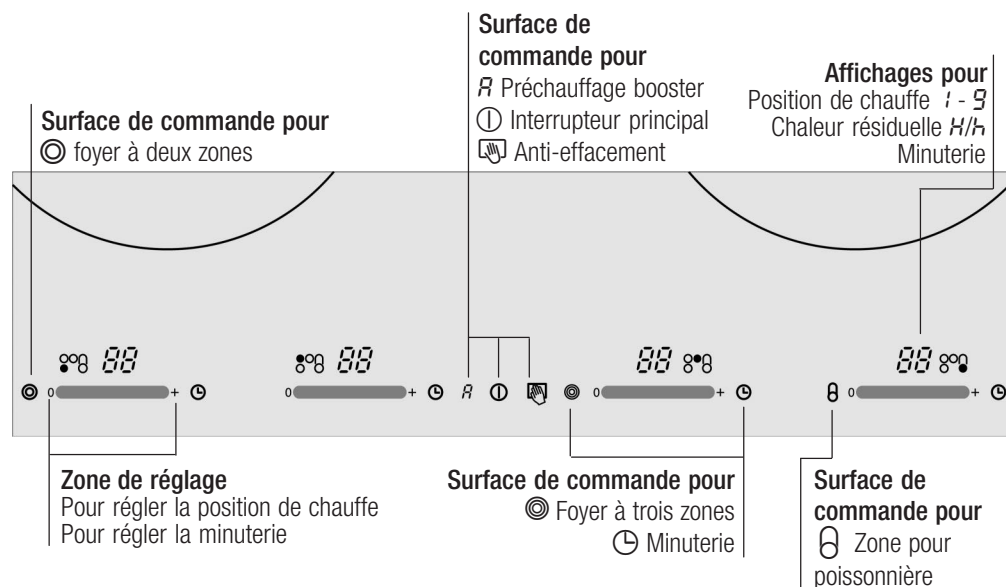
Décor effacé dû à des produits nettoyants inappropriés.

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



Surfaces de commande

Lorsque vous effleurez un symbole, la fonction respective sera activée.

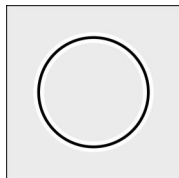
Exemple: Effleurer le symbole **I**.

La table de cuisson sera mise sous tension.

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

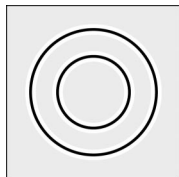


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

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.

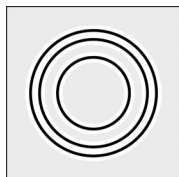
Enclenchement de la surface de chauffe extérieure: Effleurer le symbole ☉. Le voyant lumineux s'allume.

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.

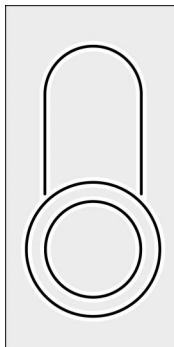
Enclenchement de la moyenne surface de chauffe: Effleurer le symbole ☉. Le voyant lumineux s'allume.

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 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.

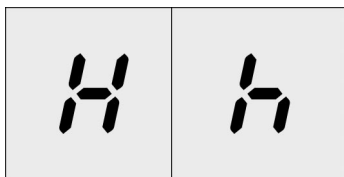
Enclenchement de la zone pour poissonnière:
Effleurer de nouveau le symbole  . Le voyant lumineux s'allume.

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

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

Allumer

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le témoin de service I s'allume.

Eteindre

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le témoin de service I s'éteigne. Tous les foyers seront éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidis.

Remarques

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Sécurité-enfants


Pour 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.

Activer la sécurité-enfants

Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.

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

Piloter la table de cuisson

A chaque mise sous tension, 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.


Désactiver la sécurité-enfants

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

Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson

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

La table de cuisson doit être éteinte.

Effleurer 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 sous tension. Le verrouillage est désactivé.

Attention !

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

Faire 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 suivants vous aideront à économiser de l'énergie.

Zone de réglage

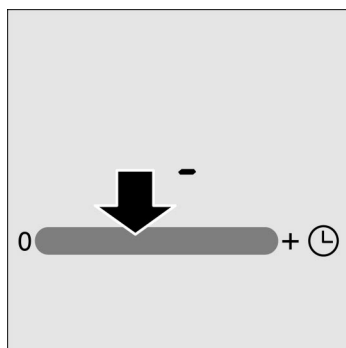
Dans la zone de réglage vous réglez la position de chauffe souhaitée.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

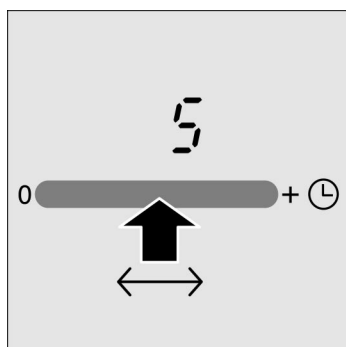
Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglages



La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner le foyer.
Pour cela, effleurer la zone de réglage du foyer.



2. Dans les 5 secondes suivantes, passer sur la zone de réglage jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse dans l'affichage.
Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum
Le foyer est allumé.

Modifier la position de chauffe

Régler la nouvelle position de chauffe dans la zone de réglage du foyer.

Eteindre le foyer

Régler sur 0 dans la zone de réglage du foyer.

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				
Épinards 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	<p>Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.</p> <p>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.</p>

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 dans la zone de réglage la position de mijotage souhaitée pour le foyer.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole *R*. A l'affichage s'allument *R* et la position de mijotage. Le préchauffage booster est activé.

Après le préchauffage, 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			
Épinards 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).

Le lait ou des mets qui moussent fortement débordent.

Utilisez un récipient plus haut.

Le lait brûle.

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

Pendant la cuisson, le mets adhère à la poêle.

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.

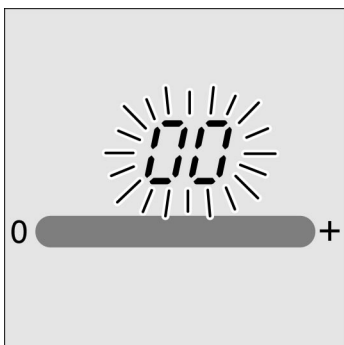
Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine




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.

Le foyer doit être activé.

1. Effleurer le symbole  du foyer souhaité. A l'affichage s'allume  et l'affichage  apparaît.
2. Effleurer le pré-réglage souhaité dans la zone de réglage. Le pré-réglage possible est de gauche à droite 1, 2, 3..... à 10 minutes.

Dans les 5 secondes suivantes, passer sur la zone de réglage autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la durée souhaitée soit atteinte.


La durée réglée apparaît pour 5 secondes dans l'affichage et s'écoule ensuite.

Réglage automatique


Si vous effleurez plus longtemps le pré-réglage 1 à 5 dans la zone de réglage, la durée décroît automatiquement à une minute.

Si vous effleurez plus longtemps le pré-réglage 6 à 10 dans la zone de réglage, la durée accroît automatiquement à 99 minutes.


Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. Vous entendrez un signal et  clignote à l'affichage pour 10 secondes. Effleurez la zone de réglage du foyer. L'affichage s'efface et le signal sonore s'arrête.

Corriger la durée

Effleurer le symbole  du foyer souhaité. Réglez à nouveau.

Effacer prématurément

Effleurer le symbole  du foyer souhaité. Effleurer la zone de réglage 0.

Remarques

La limitation automatique du temps est également active pendant 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. La table de cuisson doit être allumée.

Vous pouvez activer le réveil de cuisine pour chaque foyer éteint.

Réglages

Effleurer le symbole  du foyer. A l'affichage s'allume .

Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. A l'affichage de minuterie clignote .

Effleurez la zone de réglage du foyer. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Effleurer le symbole . Réglez à nouveau.

Effacer prématurément

Effleurer le symbole  du foyer souhaité. Effleurer la zone de réglage 0.

Remarques

Si le réveil de cuisine est activé et vous allumez le foyer, la durée réglée sera validée. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Si l'indication de la chaleur résiduelle est active pour un foyer, l'affichage se remet à l'indication de la chaleur résiduelle après le réglage du réveil de cuisine.

Limitation automatique du temps

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

Le chauffage du foyer sera coupé. A l'affichage clignotent en alternance **F B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h**.

Lorsque vous effleurez un quelconque champ de commande, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera 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.


L'interrupteur principal doit être activé.

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.


Anti-effacement


Si vous essayez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Le bandeau de commande est verrouillé pendant 20 secondes. Vous pouvez essayer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Un signal retentit au bout de 20 secondes. La fonction anti-effacement est désactivée. Le verrouillage du bandeau de commande est supprimé.

Remarques

Lorsque la table de cuisson est allumée et vous activez la fonction anti-effacement, le symbole  et l'interrupteur principal ne seront pas affectés par le verrouillage. Vous pouvez ainsi éteindre la table de cuisson à tout moment et désactiver la fonction anti-effacement.

Lorsque la table de cuisson est éteinte et vous activez la fonction anti-effacement, le symbole  et l'interrupteur principal sont également verrouillés.

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.

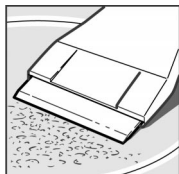
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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 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.

Incidents et dépannage

La table de cuisson ne fonctionne pas

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.

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. Essayez 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. Essayez 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.

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



Affichage $E r$ et des chiffres 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
$F2$	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Enlevez les récipients des foyers. $F2$ 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 $F2$ réapparaît après le rallumage, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteignez le foyer et laissez refroidir davantage.
$F4$	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 $F4$ réapparaît après avoir rallumé, appelez le service après-vente.
$F8$	Le foyer était trop longtemps allumé sans interruption.	La limitation automatique du temps a été activée. Eteignez le foyer. Vous pouvez immédiatement le rallumer.
$U400$	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 petites 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

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.

Frيره dans la poêle

Préparez des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. Si vous faites frire 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 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	33
Prima del montaggio	33
Norme di sicurezza	33
Cause dei danni	35
Conoscere l'apparecchio	37
Pannello comandi	37
Zone di cottura	38
Indicatore del calore residuo	39
Interruttore generale con sicurezza bambino ..	40
Interruttore generale	40
Sicurezza bambino	40
Cottura	41
Regolazione	42
Tabella	43
Consigli per risparmiare energia	44
Cucinare con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida	45
Regolazione	46
Tabelle	46
Consigli per l'utilizzo del dispositivo di prima cottura rapida	47
Funzione timer	48
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	48
Il contaminuti	49

Indice

Limitazione tempo automatica	50
Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi	51
Protezione per la pulizia	51
Cura e manutenzione	52
Manutenzione	52
Pulizia delle superfici in vetroceramica	52
Pulizia della cornice del piano di cottura	53
Cosa fare in caso di guasto?	54
Avvertenze:	56
Imballaggio e apparecchio dismesso	57
Servizio di assistenza tecnica	57
Acrilamide negli alimenti	58
Come intervenire	58

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.

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.

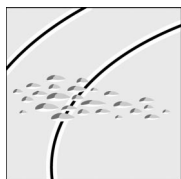
Pellicole e materiali plastici

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

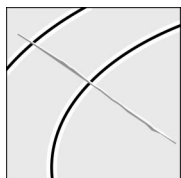
La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Esempi di possibili danni

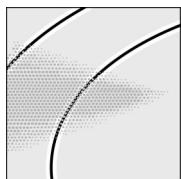
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



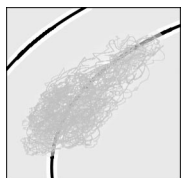
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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 detersivi inappropriati.



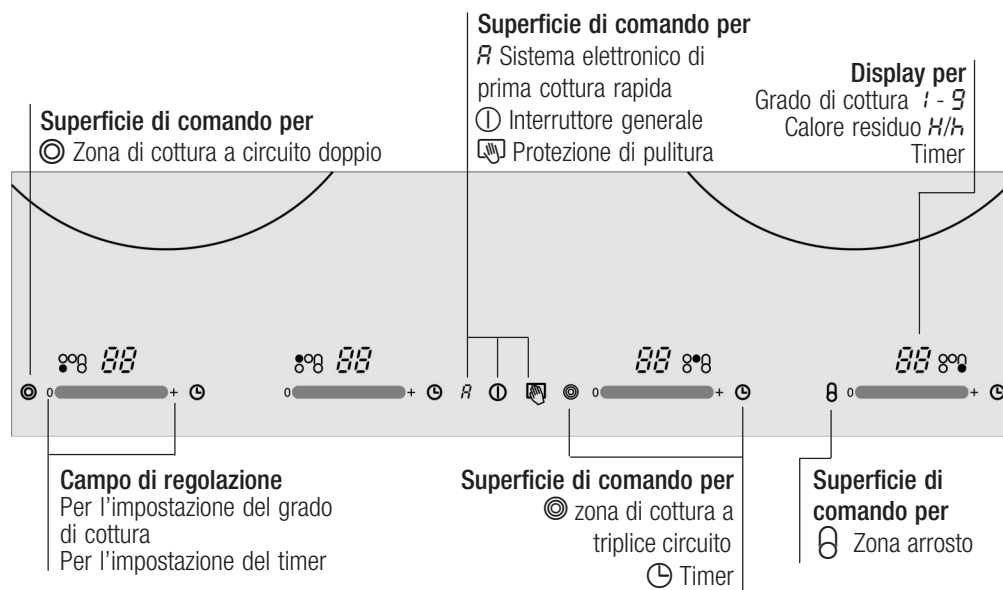
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

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



Superfici di comando

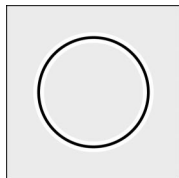
Toccando un simbolo si attiva la funzione corrispondente.

Esempio: toccare il simbolo ⓪.
Il piano di cottura viene attivato.

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

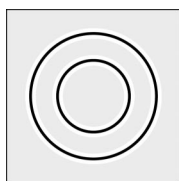


Per queste zone di cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie di cottura.

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.

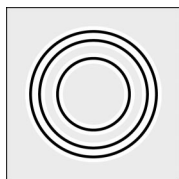
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo ☉. La lampada spia si illumina.

Disattivazione:

sfiorare 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.

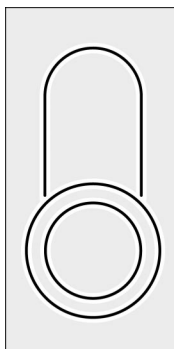
Attivazione del circuito di riscaldamento intermedio: sfiorare il simbolo ☉. La lampada spia si illumina.

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 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 . La lampada spia si illumina.

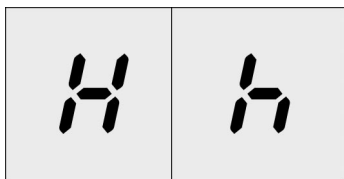
Attivazione della zona di cottura per pentole ovali:
sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si illumina.

Disattivazione dei circuiti di riscaldamento esterni:
sfiorare nuovamente il simbolo . La lampada spia si spegne.

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 generale con sicurezza bambino

Interruttore generale

Attivare il sistema elettronico del pannello comandi mediante l'interruttore generale. In questo modo il piano di cottura è pronto per l'uso.

Attivazione

Toccare il simbolo ① finché non s'illumina il display di esercizio I.

Disattivazione

Toccare il simbolo ① finché non si spegne il display di esercizio I. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta attivo finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini accendano le zone di cottura, è possibile impedire che il piano di cottura venga attivato involontariamente. La sicurezza bambino rimane attiva a lungo.

Attivazione della sicurezza bambino

Attivare il piano di cottura con l'interruttore generale.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul grado di cottura 2.
2. Disattivare le zone di cottura partendo da destra verso sinistra.
3. Toccare l'interruttore generale per almeno 5 secondi finché non si sente il segnale acustico. La sicurezza bambino è attivata.

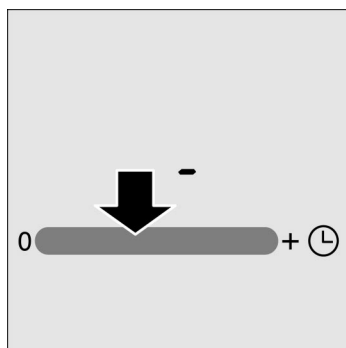
Utilizzo del piano di cottura	Per l'accensione toccare l'interruttore generale ① per più di 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo lampeggia ②. Non appena il display si spegne, il piano di cottura è attivato.
Disattivazione della sicurezza bambino	La sicurezza bambino può essere nuovamente disattivata. Procedere seguendo esattamente le indicazioni fornite per l'attivazione della sicurezza bambino.
Blocco occasionale del piano di cottura	È possibile bloccare il piano di cottura, a esempio in presenza di bambini piccoli: Il piano di cottura deve essere disattivato. Toccare l'interruttore generale ① per più di 4 secondi. I display delle zone di cottura si spengono. Il display ③ si illumina per 10 secondi e poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.
Rimozione del blocco eccezionale	Toccare l'interruttore generale ① per più di 4 secondi. Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene in questo modo rimosso.
Attenzione!	L'acqua di lavaggio, i residui depositati o gli oggetti depositi sull'interruttore generale ① possono attivare o disattivare accidentalmente la sicurezza bambino.

Cottura

Il presente capitolo illustra le modalità di regolazione delle zone di cottura. La tabella indica le zone e i tempi di cottura per diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

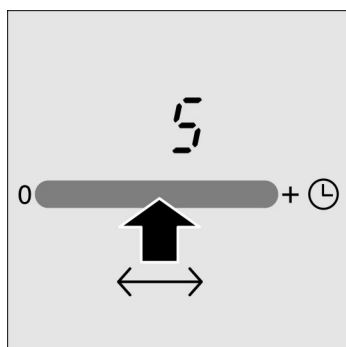
Campo di regolazione	Impostare il grado di cottura desiderato nel campo di regolazione. Grado di cottura 1 = potenza minima Grado di cottura 9 = potenza massima. Ogni grado di cottura possiede un grado intermedio contrassegnato con un punto.
-----------------------------	---

Regolazione



Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Selezionare la zona di cottura.
A tale scopo, azionare il campo di regolazione della zona di cottura.



2. Nei successivi 5 secondi passare sul campo di regolazione finché il grado di cottura desiderato non viene visualizzato sul display.
Grado di cottura 1 = potenza minima
Grado di cottura 9 = potenza massima
La zona di cottura è attivata.

Modifica del grado di cottura

Impostare il nuovo grado di cottura nel campo di regolazione della zona di cottura.

Disattivazione della zona di cottura

Nel campo di regolazione, impostare il valore $\bar{5}$.

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.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
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.
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 <i>H</i> , 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 desiderato per la zona di cottura nel campo di regolazione.
2. Nei 10 secondi successivi, premere il simbolo \bar{R} . Sul display si illuminano \bar{R} e il grado di cottura a fuoco lento. Il sistema elettronico di prima cottura rapida è attivato.

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

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

Ricette per il sistema elettronico di cottura	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
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).

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

Utilizzare una pentola profonda.

Il latte si attacca.

Prima di riempire la pentola, risciacquarla con acqua fredda.

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

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.

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:


- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come orologio da cucina

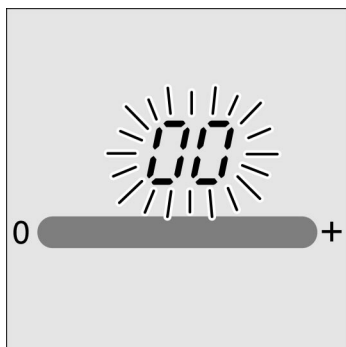
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Regolazione

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Al termine della durata impostata, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Toccare il simbolo ☰ della zona di cottura desiderata. Nel display compare  e si accende il simbolo I→.
2. Toccare l'impostazione predefinita desiderata nel campo di regolazione. L'impostazione predefinita possibile è da sinistra verso destra 1, 2, 3..... fino a 10 minuti.



Entro i 5 secondi successivi scorrere il campo di regolazione fino a raggiungere la durata desiderata.


Prima di iniziare a scorrere, la durata impostata viene visualizzata nel display per 5 secondi.

Impostazione automatica


Se si aziona più a lungo un'impostazione predefinita da 1 a 5 nel campo di regolazione, la durata retrocede automaticamente a un minuto.

Se si aziona più a lungo un'impostazione predefinita da 6 a 10 nel campo di regolazione, la durata avanza automaticamente a 99 minuti.


Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Si sente un segnale acustico e sul display lampeggia  per 10 secondi. Toccare il campo di regolazione della zona di cottura. Il display di spegne e il segnale acustico si interrompe.

Correzione della durata

Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Effettuare nuovamente la regolazione.

Cancellazione anticipata

Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Toccare il campo di regolazione 0.

Avvertenze

Con la funzione Timer è attiva anche la limitazione tempo automatica.

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

Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti. Il piano di cottura deve essere attivato.

Il contaminuti può essere attivato per ogni zona di cottura disattivata.


Regolazione

Azionare il simbolo  della zona di cottura. Sul display si illumina .


Azionare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia . Azionare il campo di regolazione della zona di cottura. I display si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo . Effettuare nuovamente la regolazione.

Cancellazione anticipata

Azionare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Toccare il campo di regolazione 0.

Avvertenze

Se il contaminuti è attivo e si accende la zona di cottura, il parametro impostato per la durata viene acquisito. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Se l'indicatore del calore residuo di una zona di cottura è attivo, dopo aver impostato il contaminuti sul display ricompare l'indicatore del calore residuo.

Limitazione tempo automatica

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

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display lampeggiano alternatamente *F B* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

Se si preme un pannello comandi a piacere, il display si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

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

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

Quando si aziona un pannello, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questo segnale può essere disattivato.


L'interruttore principale deve essere attivato.

1. Impostare le 4 zone di cottura sul livello 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Tenere premuto l'interruttore principale per almeno 5 secondi. In seguito a questo intervallo di tempo risuona un segnale acustico di conferma.

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


Protezione per la pulizia


Se si pulisce il pannello comandi quando il piano di cottura è ancora attivo, si corre il rischio di modificare le impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo . Il pannello comandi rimane bloccato per 20 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

Trascorsi 20 secondi si attiva un segnale acustico. La funzione di protezione viene disattivata. Il blocco del pannello comandi è rimosso.

Avvertenze

Se si attiva la protezione per la pulizia quando il piano di cottura è attivo, il simbolo  e l'interruttore principale non vengono bloccati. In questo modo è possibile disattivare in qualsiasi momento il piano di cottura e la funzione di protezione per la pulizia.

Se si attiva la protezione quando il piano di cottura è disattivato, vengono bloccati anche il simbolo  e l'interruttore principale.

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.

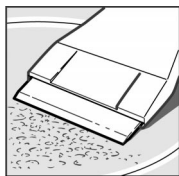
Utilizzare esclusivamente detersivi adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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.

Cosa fare in caso di guasto?

Il piano di cottura non funziona

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

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

Il piano di cottura si è disattivato

Riparazioni

Visualizzazione E r e numeri



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

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

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. Sfioccare la corrispondente superficie di comando. Il simbolo smette di lampeggiare.

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.

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.

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Se sul display vengono visualizzati E r 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
<i>F2</i>	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Togliere le pentole dalle zone di cottura. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> , la temperatura del piano di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare le zone di cottura e lasciarle raffreddare ancora.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
<i>F8</i>	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo.	E' stata attivata la limitazione tempo automatica. Spegnerne la zona di cottura. E' possibile riattivarla immediatamente.
<i>U400</i>	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

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.

Arrostitire nel tegame

Per far arrostitire 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>.