
fr	Mode d'emploi	3-39
it	Istruzioni per l'uso	41-77

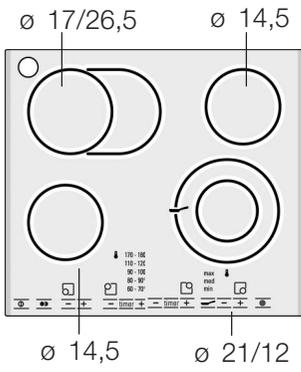
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso



PRN 67..

5650037125

PRN 67..



$\varnothing = \text{cm}$

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	11
Cuire	12
Réglages:	12
Tableau	14
Conseils pour économiser de l'énergie	15
Cuisiner avec le système sensoriel de cuisson .	16
Plages de températures	17
Vaisselle	17
Procéder comme suit	18
Réglages	19
Tableau	20
Frire des aliments	22
Conseils pour cuisiner	23
Frire avec le système sensoriel de rôtissage ...	24
Les positions de rôtissage	24
Poêles pour le système sensoriel de rôtissage	25
Ce qu'il faut savoir	25
Réglages	26

Table de matières

Tableau	27
Conseils pour le rôtissage	29
Fonction Minuterie	29
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	29
Limitation automatique du temps	31
Désactiver la confirmation d'entrée	31
Entretien et nettoyage	32
Entretien	32
Nettoyage de la vitrocéramique	32
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	33
Sonde de cuisson	33
Casserole détectable par sonde	34
Incidents et dépannage	34
Remarques:	36
Emballage et appareil usagé	37
Service après-vente	37
L'acrylamide dans certains aliments	38
Que pouvez-vous faire	38

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. Risques d'incendie! Restez à proximité lorsque vous chauffez de la graisse ou de l'huile.

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 de court-circuit.

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.

Risque 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 de 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.

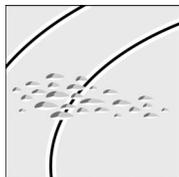
Feuilles et plastiques

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

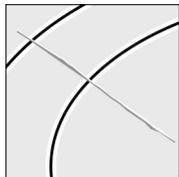
Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Exemples de dommages possibles

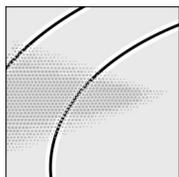
Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



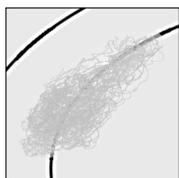
Egratignures dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



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.



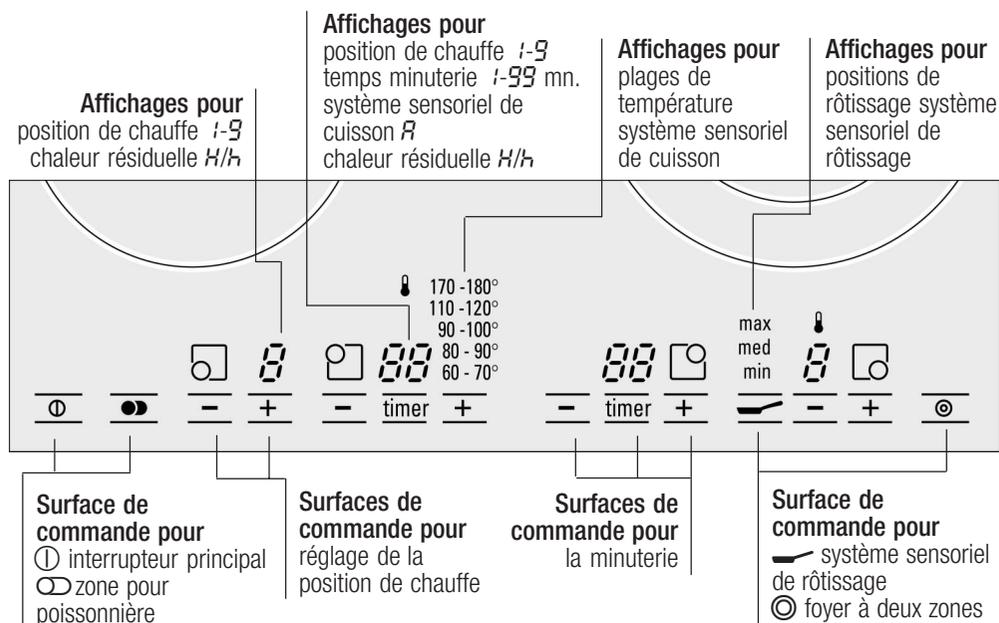
Décor effacé dû à des produits nettoyants inappropriés.

Apprentissage de l'appareil

A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Dans ce chapitre sont décrits le bandeau de commande, les foyers et affichages.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole ⊙.

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

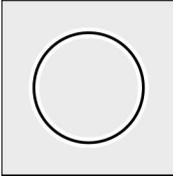
Remarque

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

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

Les foyers

Foyer à une zone

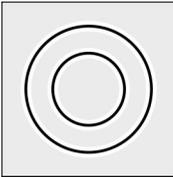


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

Choisissez le foyer approprié.

La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

Foyer à deux zones



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

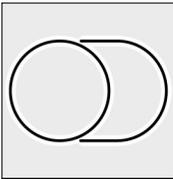
Enclenchement de la surface de chauffe extérieure: Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver:

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

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

Zone pour poissonnière



Sur ces foyers vous pouvez enclencher en plus la zone pour poissonnière. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la zone pour poissonnière:

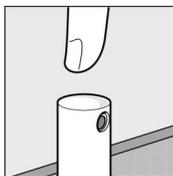
Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver:

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

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

Sonde de cuisson



La sonde de cuisson sert à cuisiner avec le système sensoriel de cuisson.

Le maniement est décrit en détail dans le chapitre Cuisson avec le système sensoriel.

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

Allumer

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

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Désactivation

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Les affichages sont noirs. 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.

Cuire

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

Surface de commande + et -

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

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

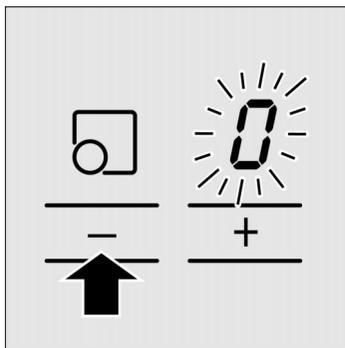
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

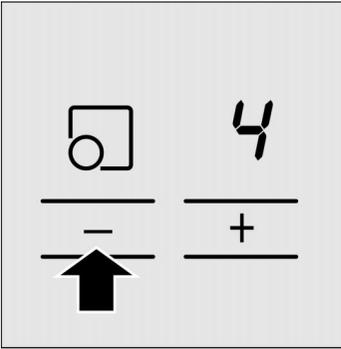
Réglages:

L'interrupteur principal doit être enclenché.

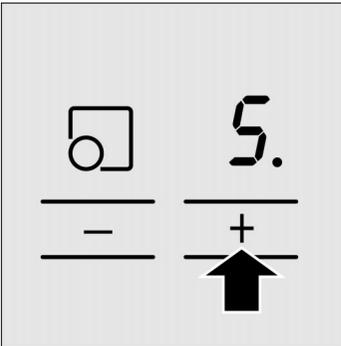
1 Effleurer le champ -.

A l'affichage clignote un 0.





2. Effleurer dans les 5 secondes suivantes le champ + ou le champ -. Le réglage de base apparaît.
Champ + = position de chauffe 9
Champ - = position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe:
A cet effet, effleurer le champ + ou le champ - jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse à l'affichage.

Modifier la position de chauffe

Vous pouvez à tout moment modifier la position de chauffe.

Eteindre le foyer

Effleurez le champ -, jusqu'à l'apparition de .

Si vous avez réglé une position de chauffe puissante, vous pouvez également effleurer le champ + jusqu'à l'apparition de . Appuyez encore une fois sur le champ +, le  apparaît.

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

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

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

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

* Mijoter sans couvercle

Conseils pour économiser de l'énergie

La bonne dimension de casserole

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

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

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

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

Mettre le couvercle

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

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

Cuisiner avec le système sensoriel de cuisson

Le système sensoriel de cuisson fonctionne de la manière suivante

Lorsque vous sortez la sonde de cuisson vous pouvez cuisiner sur le foyer arrière gauche avec le système sensoriel de cuisson.

Le système sensoriel de cuisson convient aux aliments que l'on chauffe dans du liquide ou dans une grande quantité de graisse. Le système sensoriel de cuisson n'est pas approprié au rôtissage.

Chaque récipient avec un contenu chaud émet de la chaleur. La sonde de cuisson capte cette chaleur. La table de cuisson règle automatiquement la température du récipient.

Les avantages de ce système lors de la cuisson

Le foyer chauffe uniquement lorsque c'est nécessaire. Ceci fait économiser de l'énergie.

L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

La température monte lentement. Le débordement est évité. Vous n'avez pas besoin de régler pendant la cuisson.

Plages de températures

Pour la cuisson avec le système sensoriel vous disposez de cinq plages de températures qui sont nécessaires pour la cuisson.

170 - 180 °C pour fritures

110 - 120 °C pour la cuisson en cocotte minute

90 - 100 °C pour faire cuire, bouillir, braiser

80 - 90 °C pour faire mitonner, gonfler, étuver

60 - 70 °C pour décongeler, réchauffer,
maintenir au chaud.

Remarque:

- ❑ La plage de température 90-100 °C est suffisante pour la cuisson, même si cela bouillonne moins que d'habitude.

Le point d'ébullition dépend de l'altitude de votre domicile.

Vaisselle

La surface des casseroles détectables par sonde doit être telle qu'elle émet bien la chaleur à la sonde. En cas de casseroles inappropriées la régulation ne fonctionne pas. Les aliments dans la casserole débordent ou brûlent.

Casseroles inappropriées

Sont inappropriées p.ex. des casseroles en inox sans décor émaillé. Des poêles sont également inappropriées, car elles ne sont pas assez hautes.

Casseroles appropriées

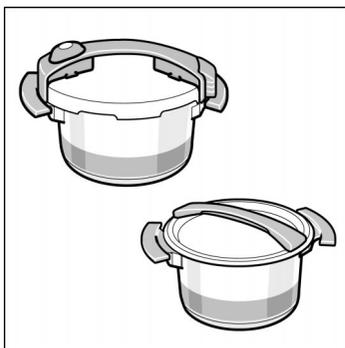
Nous recommandons des casseroles détectables par sonde de la série «Fissler magic spécial». Le récipient livré avec l'appareil fait partie de cette série.

Vous pouvez vous procurer d'autres récipients de la série dans le commerce spécialisé pour des articles ménagers et dans les rayons spécialisés des grands magasins.

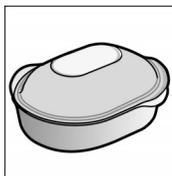
Sont illustrées : Marmite et cocotte minute.

Vous pouvez également utiliser vos casseroles émaillées. Elles doivent avoir un fond épais et lisse.

Vous pouvez vous procurer le récipient livré avec l'appareil comme accessoire en option chez votre revendeur d'électroménager. Veuillez indiquer le numéro HEZ1032.



Cocotte



Vous pouvez vous procurer une cocotte appropriée comme accessoire en option auprès de votre revendeur d'électroménager. Veuillez indiquer le numéro HEZ 6000.

Procéder comme suit

Choisir le récipient et le foyer

Choisissez le foyer à sonde.

Mettez les aliments dans le récipient détectable par sonde. Il doit être si grand qu'il couvre complètement le foyer. Veillez à ce que la bande décorative à la casserole détectable par sonde soit propre.

Remplir le récipient

Versez du liquide.

En cas de casserole détectable par sonde : au moins jusqu'au repère.

En cas de récipient sans repère : au moins à une hauteur de deux doigts.

Mettre le récipient et couvrir

Placez le récipient sur le foyer. Veillez au marquage du foyer. Le récipient doit se trouver à l'intérieur du marquage. Vous obtiendrez ainsi un résultat optimal lors de la cuisson.

Si vous utilisez la casserole à manche, le manche ne doit pas se trouver au-dessus de la zone de la sonde. Mettez le couvercle, sinon la régulation ne fonctionne pas.

Sélectionner la plage de température

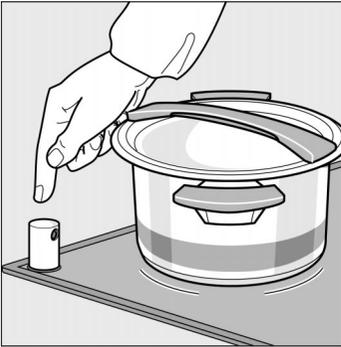
Choisissez dans le tableau suivant la plage de température appropriée à votre plat.

Réglages

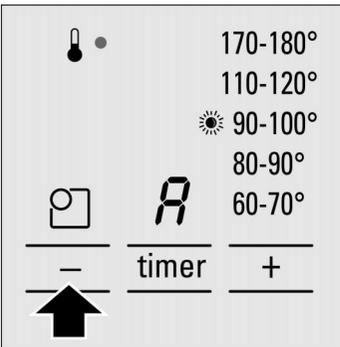
Remarque

La table de cuisson doit être allumée.
Pour activer le système sensoriel de cuisson, la sonde de cuisson doit être sortie, le foyer étant éteint.

Le couvercle de la sonde de cuisson escamotée devient chaud lorsque le foyer adjacent est allumé. Touchez le couvercle uniquement lorsque le foyer adjacent est éteint depuis 15 minutes.



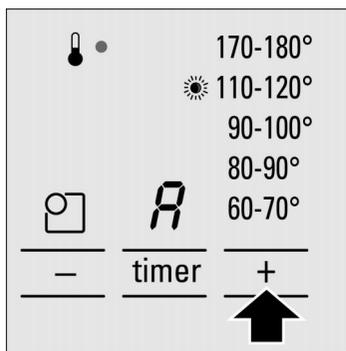
1. Appuyez sur la sonde de cuisson pour la faire sortir. Contrôlez si la fenêtre de la sonde est propre.



2. Effleurer le symbole –.

Le voyant lumineux à côté de la plage de température 90-100 °C s'allume. C'est le réglage de base.

Le *A* indique que le système sensoriel de cuisson est activé.



3. Modifier la plage de température:
Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de la plage de température souhaitée s'allume.

Une petite lampe à côté du symbole de température est allumée jusqu'à ce que la température soit atteinte. Un signal se fait alors entendre et la lampe s'éteint.

Lorsque le mets est prêt

Eteignez le foyer. Escamotez la sonde de cuisson afin de ne pas salir la fenêtre de la sonde.

Mettre des aliments dans le liquide chaud

Vous pouvez également mettre les aliments dans le liquide chaud. Remplissez le récipient uniquement de liquide.

Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Lorsque la température est atteinte et un signal retentit, mettez les aliments dans le liquide.

Tableau

Le tableau indique quelle plage de températures convient au plat que vous voulez préparer. La durée de cuisson peut dépendre de la nature, du poids et de la qualité des aliments.

		Plages de températures	Durée de cuisson à partir du signal sonore
Soupes	Bouillon de viande	90–100°C	60–90 min.
	Ragoût	90–100°C	45–60 min.
Accompagnements	Pommes de terre	90–100°C	30–40 min.
	Quenelles	80–90°C	30–40 min.
	Pâtes	90–100°C	7–10 min.
	Polenta	80–90°C	20–25 min.
	Riz	80–90°C	25–35 min.

		Plages de températures	Durée de cuisson à partir du signal sonore
Oeufs	Oeufs cuits durs (eau froide au début)	90–100°C	5–10 min.
Poissons	Viande à l'étuvée	80–90°C	15–20 min.
Viandes	Boulettes de viande	90–100°C	20–30 min.
	Raviolis	90–100°C	10–15 min.
	Poule au pot	90–100°C	60–90 min.
	Viande bouillie	90–100°C	60–90 min.
	Petites saucisses	80–90°C	5–10 min.
Légumes	Légumes frais, brocoli par ex.	90–100°C	10–20 min.
	Légumes frais, par ex. choux de Bruxelles	90–100°C	30–40 min.
	Produits surgelés: légumes en sauce à la crème, épinards par ex. *)	60–70°C	15–30 min.
	Légumes surgelés, par ex. choux de Bruxelles, haricots *)	90–100°C	15–20 min.
Entremets	Gâteau de semoule	80–90 °C	5–10 min.
	Compote	90–100°C	10–20 min.
	Riz au lait	80–90°C	35–45 min.
	Pudding au chocolat	80–90°C	3–5 min.
Plats précuisinés	Conserves, soupes en conserve par ex.	60–70°C	10–15 min.
	Soupes instantanées, de pâtes par ex.	90–100°C	5–10 min.
	Soupes instantanées, à la crème par ex.	80–90°C	10–15 min.
Boissons	Lait	60–70°C	–
	Vin chaud	60–70°C	–
Plats cuits à l'autocuiseur	Poule	110–120°C	20–25 min.
	Riz	110–120°C	6–8 min.
	Pommes de terre	110–120°C	6–8 min.
	Ragoût	110–120°C	15–20 min.

* Rajouter du liquide conformément aux instructions du fournisseur

Frirer des aliments

Ne chauffer jamais de la graisse sans la surveiller
- risque d'incendie

Faites toujours frirer dans la plage de température de 170-180 °C. Utilisez la casserole détectable par sonde.

Graisse à fritures

Pour des fritures, utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse appropriée, p.ex. graisse végétale. Fractionnez les barres de graisse en petits morceaux. La graisse fondue doit arriver au moins au repère.

Graisse inappropriée

Des mélanges de graisse sont inappropriés, p.ex. mélange d'huile et de graisse ou des types de graisse différents. La graisse chaude peut déborder.

Chauffer la graisse

1. Mettre la graisse dans le récipient et couvrir.
Le lampe à côté du symbole de température  est allumé jusqu'au retentissement du signal.
La graisse est chaude, vous pouvez frirer les aliments.

Fritures

Faites toujours frirer sans couvercle.

2. Introduire la première portion et la faire frirer.

3. Enlever.

Lorsque la lampe à côté du symbole de température  est éteinte, la graisse est suffisamment chaude pour la portion suivante. Si elle est allumée, attendre avant de mettre la portion suivante, jusqu'à ce que le signal retentisse et que la lampe à côté du symbole de température  s'éteigne.

4. Faire frirer la portion suivante.

Remarques

Si le niveau de la graisse descend en-dessous du repère, rajoutez de la graisse.

En cas de produits surgelés, faites les frirer par petites portions. Sinon, la graisse refroidit trop vite. Exemple : Frites surgelées : 1,5 l de graisse, par portion env. 150g de frites.

Conseils pour cuisiner

Préparer des aliments surgelés en bloc

Placez le bloc surgelé, p.ex. des épinards, dans le récipient.

Ajoutez la quantité de liquide selon les indications du fabricant. Fermez le récipient.

Réglez la plage de température 60-70 °C. Remuez entre-temps.

Préparer des aliments qui rendent beaucoup d'eau (p.ex. filets de poisson)

En cas de tels aliments, vous devez cuisiner avec peu de liquide - en dessous du repère.

Mettez impérativement un couvercle.

Préparer des aliments très écumeux (p.ex. des pâtes)

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de cuisson, vous pouvez mettre le couvercle même en cas d'aliments très écumeux. Vous économiserez de l'énergie.

Épaissir des préparations

Faites chauffer la préparation à la température recommandée. Après l'épaississement de la préparation, finissez-la à 80-90 °C pour la faire gonfler.

Des aliments, p.ex. pommes de terre, ne sont pas cuits uniformément

La fois suivante, utilisez plus de liquide.

La petite lampe au symbole de la température ne s'éteint pas ou bien aucun signal ne retentit

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle. De cette manière, la régulation fonctionne de manière optimale.

Cuire en cocotte minute

Utilisez soit la cocotte minute «Fissler magic spécial» ou une cocotte minute émaillée. Ajoutez du liquide selon les indications du fabricant. Vous pouvez faire chauffer des légumes secs dans la plage de température 90-100 °C. Ecumez et fermez la cocotte minute. Réglez la plage de température 110-120 °C.

Frirer avec le système sensoriel de rôtissage

Sur le foyer avant droit vous pouvez faire frirer avec le système sensoriel de rôtissage.

Le grand foyer à deux zones est doté d'une sonde de rôtissage. Elle règle la température de la poêle.

Les avantages lors du rôtissage

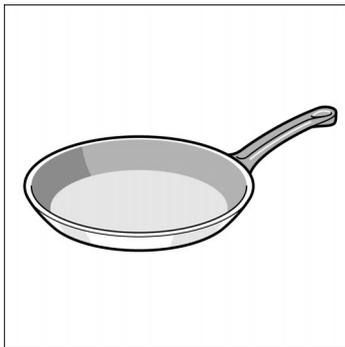
Le foyer chauffe uniquement lorsque c'est nécessaire. Ceci fait économiser de l'énergie.

L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

Les positions de rôtissage

Positions de rôtissage	Température	Convient à
max	élevée	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
med	moyenne	p. ex. aliments panés, produits surgelés panés, poisson, escalopes, viande émincée, légumes
min	faible	p. ex. aliments épais à frirer tels que palets de viande hachée et saucisses, produits prêts à l'emploi délayés avec de l'eau, aliments frits avec du beurre ou de la margarine

Poêles pour le système sensoriel de rôtissage



Pour le rôtissage, l'appareil est livré avec une poêle. Utilisez exclusivement cette poêle. En cas d'autres poêles, la régulation ne fonctionne pas. Les poêles peuvent surchauffer.

Vous pouvez vous procurer la poêle comme accessoire optionnel chez votre revendeur d'électroménager. Veuillez indiquer le numéro HEZ 1030.

La poêle possède un revêtement anti-adhérent. Vous pouvez également faire frire vos aliments avec peu de graisse.

Ce qu'il faut savoir

Ne faites jamais chauffer de la graisse sans la surveiller - risque d'incendie.

Placez la poêle au milieu sur le foyer.

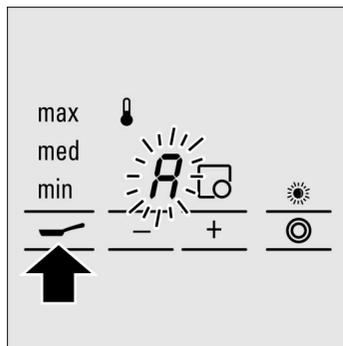
Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionne pas.

Utilisez uniquement de la graisse appropriée aux fritures. Pour du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionnez la position de rôtissage min.

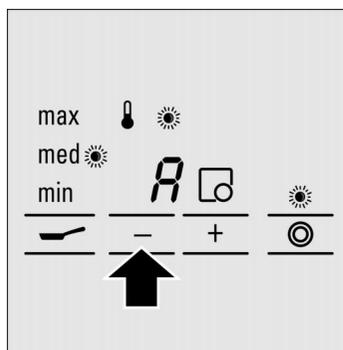
Réglages

Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée.
Placez la poêle sur le foyer. La table de cuisson doit être allumée.

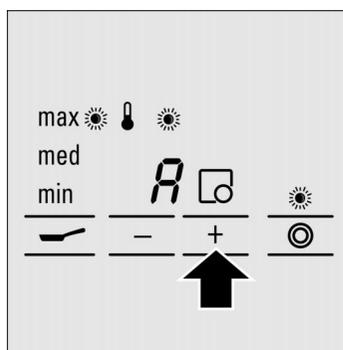
1. Effleurer le champ .
Le **R** clignote dans l'affichage



2. Effleurer le symbole + ou le symbole - .
Le voyant lumineux à côté de med et la lampe à côté du symbole de température s'allument, le système sensoriel de rôtissage est activé. Le grand foyer à deux zones est activé automatiquement.



3. Modifier la position de rôtissage:
Effleurer le symbole + ou -
jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté de la position de rôtissage souhaitée s'allume.



Un signal sonore se fait entendre lorsque la température de rôtissage est atteinte. Le voyant lumineux au symbole de température s'éteint.

4. Mettre la graisse de friture et ensuite l'aliment dans la poêle.

Retournez l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Lorsque le mets est prêt

Eteindre le foyer et enlever la poêle du foyer.

Remarque

Cela dure un peu plus longtemps jusqu'à ce que la température soit atteinte. La poêle ne surchauffe pas.

Tableau

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viande	Escalope, nature ou panée	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Côtelette	med	8-12 min
	Cordon bleu	min	15-20 min
	Steaks, saignant	max	6-8 min
	Steaks, à point	med	8-10 min
	Steaks, bien cuit	med	10-12 min
	Saucisses, ébouillantées	min	8-20 min
	Saucisses, crues	min	10-30 min
	Palets de viande hachée	min	20-30 min
	Pâté de viande hachée et de foie (tranches)	min	6-9 min
	Emincés, gyros	med	7-12 min
	Saisir de la viande hâchée	med	8-15 min
	Faire fondre du lard	min	5-8 min
	Poisson	Poisson, frit	med
Filet de poisson, nature ou panét		med	10-20 min
Crevettes, gambas		med	4-10 min
Riz	Galettes de riz, frites	med	faire frire en permanence

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
	Pommes de terres sautées à base de pommes de terre crues	med	15-25 min
	Galettes de pommes de terre	max	faire frire en permanence
	Pommes de terre, glacées	med	10-15 min
Pâtes	Pâtes, frites	max	10-20 min
	Pâtes fourrées, frites	min	8-12 min
Plats aux œufs	Crêpe épaisse	med	faire frire en permanence
	Omelettes	min	faire frire en permanence
	Oeuf au plat	min	3-6 min
	Oeuf brouillé	min	3-6 min
	Galette épaisse sucrée	med	10-15 min
	Pain perdu	med	faire frire en permanence
Légumes	Faire saisir des oignons	min	5-10 min
	Champignons	med	10-15 min
	Courgettes, panées	med	3-8 min
	Aubergines	med	8-12 min
Produits surgelés*	Bâtonnets de poisson	med	8-12 min
	Filet de poisson, nature ou pané	med	10-15 min
	Poêlées/légumes à la poêle	min	10-15 min
	Rouleaux du printemps	med	10-20 min
	Crêpes fourrées	med	8-10 min
	Pommes frites précuites	max	15-20 min
	Gyros	med	10-15 Min
	Kebab	med	7-12 min
	Escalope, panée	med	15-20 min
	Cordon bleu	min	10-25 min
Plats cuisinés*	Produits à base de pommes de terre	med	15-17 min
	Pâtes (avec l'addition d'eau)	min	4-6 min
Divers	Croûtons	min	10-15 min
	Camembert frit/fromage frit	med	7-10 min
	Griller des amandes**	min	8-12 min

* préparation comme décrit dans les conseils pour le système sensoriel de rôtissage

** mettre dans la poêle froide

Conseils pour le rôtissage

Préparer des plats surgelés et des plats cuisinés

Mettez le plat dans la poêle froide si le fabricant le prescrit.

Les indications des fabricants, faire frire à feu moyen ou à faible feu, ne correspondent pas aux positions de rôtissage du système sensoriel de rôtissage. Suivez les indications du tableau.

Plats avec le goût de beurre

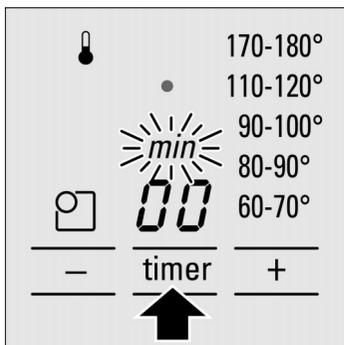
Si votre plat doit avoir le goût du beurre, ajoutez à la fin du rôtissage un peu de beurre à l'huile.

Fonction Minuterie

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

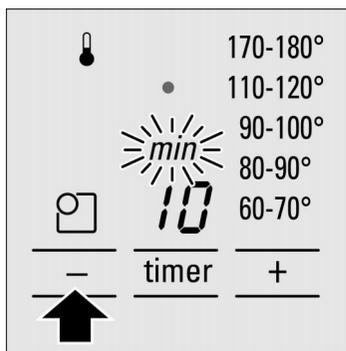
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Réglages

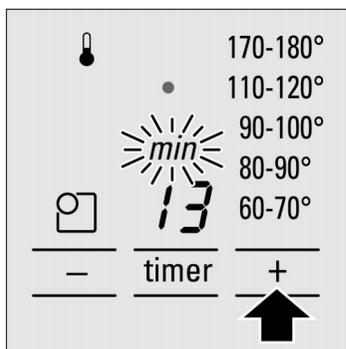


Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

1. Réglage de la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole de minuterie.
A l'affichage de minuterie clignote  et min est allumé.



3. Effleurer le symbole + ou le symbole -.
La valeur de référence apparaît.
Si + : 30 minutes
si - : 10 minutes



4. Modifier le temps :
Effleurer le symbole + ou le symbole -, jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse à l'affichage de minuterie.

Après écoulement du temps

La fonction Minuterie démarre quelques secondes plus tard. La durée s'écoule à l'arrière-plan.

Après écoulement de la durée, un signal retentit pendant 10 secondes. Le foyer s'éteint automatiquement.

Interroger la durée

Si entre-temps vous désirez interroger la durée réglée, effleurez le symbole de minuterie. La durée restante apparaît pendant 5 secondes.

Corriger le temps

Effleurer le symbole de minuterie. Modifier le temps comme décrit sous point 4.

Annulation

Appuyer deux fois sur le symbole de minuterie. Le foyer s'éteint.

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de cuisson

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de cuisson, la durée réglée démarre seulement quand la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

Remarques

Pendant l'écoulement de la minuterie, vous pouvez à tout moment modifier la position de chauffe ou la plage de température pour ce foyer.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Limitation automatique du temps

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

La chauffe du foyer est interrompue.

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

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

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

Désactiver la confirmation d'entrée

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

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. Les sondes de cuisson doivent être escamotées.

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

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

Entretien et nettoyage

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

Entretien

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

Nettoyage de la vitrocéramique

Produits nettoyants

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

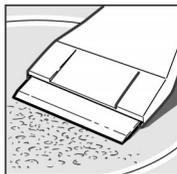
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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

Produits nettoyants inappropriés:

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

Racloir à verre



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

Enlevez la sécurité du racloir à verre.
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très 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.

Sonde de cuisson

La fenêtre à la sonde de cuisson doit toujours être propre. Enlevez régulièrement les projections de graisse et les salissures.

Utilisez à cet effet des cotons-tiges ou un chiffon doux et du produit à vaisselle et du nettoyeur pour vitres.

Nettoyeurs inappropriés

N'utilisez pas d'objets grattant tels que des éponges à dos récurant ou des brosses à poils durs. N'utilisez pas de lait de nettoyant tel que Stahl-fix. La fenêtre de la sonde subirait des dommages.

Casserole détectable par sonde

Nettoyez la casserole à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle, avec une brosse douce ou une éponge. Séchez immédiatement la casserole. Cela évite la formation de taches d'eau. Respectez la notice d'utilisation pour la casserole.

Nettoyez jamais la casserole détectable par sonde avec des objets durs, de la paille de fer ou de la poudre à récurer. Ne le nettoyez jamais au lave-vaisselle.

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.

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

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

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

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

La table de cuisson s'est coupée

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

Réparations

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

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
$F0$	Le système est défectueux.	Escamotez la sonde de cuisson. Si la signalisation d'anomalie s'éteint, la sonde de cuisson est défectueuse. Vous pouvez cuisiner sans le système sensoriel de cuisson. Appelez le SAV. Si la signalisation d'anomalie ne s'éteint pas, vous pouvez à la rigueur continuer à cuisiner sans affichage. Appelez le SAV.
$F2$	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Retirez 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.
$F3$	La sonde de cuisson est trop chaude.	Déplacez le récipient et sortez la sonde de cuisson. $F3$ s'éteint lorsque l'affichage est acquitté en effleurant une surface de commande et la sonde de cuisson a suffisamment refroidi. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le foyer ait un peu refroidi. Si $F3$ réapparaît après le rallumage, la sonde de cuisson est toujours trop chaude. Eteignez le foyer et laissez refroidir davantage.
$F7$	Le système sensoriel de rôtissage est défectueux.	Appelez le service après-vente. Vous pouvez cuisiner sans le système sensoriel de rôtissage.

Affichage	Anomalie	Mesure
<i>FB</i>	Le foyer était trop longtemps allumé sans interruption.	La limitation automatique du temps a été activée. Eteignez le foyer. Vous pouvez immédiatement le rallumer.
<i>U400</i>	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Séparez l'appareil du secteur au moyen du disjoncteur général ou du disjoncteur dans le boîtier à fusibles.

Remarques:

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

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

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

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

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

En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très 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, speculatius).

Que pouvez-vous faire

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

En général :

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

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

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. Nous vous recommandons la plage de température de 170-180 °C des foyers à sonde.

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

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

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

Frire dans la poêle

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

Pour des pommes de terre sautées, nous vous recommandons d'utiliser la position «min» du foyer à système sensoriel de rôtissage.

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	42
Prima del montaggio	42
Norme di sicurezza	42
Cause dei danni	44
Conoscere l'apparecchio	46
Pannello comandi	46
Zone di cottura	47
Indicatore del calore residuo	48
Interruttore principale	48
Cucinare	49
Regolazione:	49
Tabella	51
Consigli per risparmiare energia	52
Cucinare con il sistema di cottura a sensori ...	53
Ambiti di temperatura	54
Stoviglie	54
Procedimento	55
Regolazione	56
Tabella	58
Per friggere	59
Consigli per la preparazione delle pietanze	60
Friggere con il sistema a sensori	61
Livelli di frittura	62
Tegami per il sistema a sensori	62
Aspetti a cui prestare attenzione	63
Regolazione	63

Indice

Tabella	65
Consigli per la frittura	67
Funzione timer	67
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	67
Delimitazione temporale automatica	69
Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi	70
Cura e manutenzione	70
Manutenzione	70
Pulizia delle superfici in vetroceramica	71
Pulizia della cornice del piano di cottura	72
Sensore di cottura	72
Pentola per sensori	72
Cosa fare in caso di guasto?	73
Avvertenze:	75
Imballaggio e apparecchio dismesso	76
Servizio di assistenza tecnica	76
Acrilamide negli alimenti	77
Come intervenire	78

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

L'olio o il grasso bollenti si incendiano. Pericolo di incendio! Quando si fa scaldare dell'olio o del grasso, è necessario rimanere nelle immediate vicinanze. 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 lontano i bambini. 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 calde. 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 presenza di rotture, crepe o fessure del materiale in vetroceramica, sussiste il pericolo di cortocircuiti. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

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 di assistenza tecnica.

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 tecnica.

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 da noi adeguatamente istruito.

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.

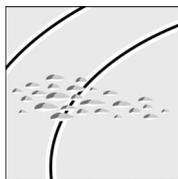
Pellicole e materiali plastici

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

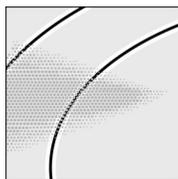
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



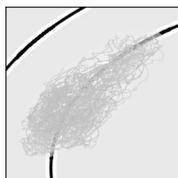
Formazione di residui gelatinosi per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



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.



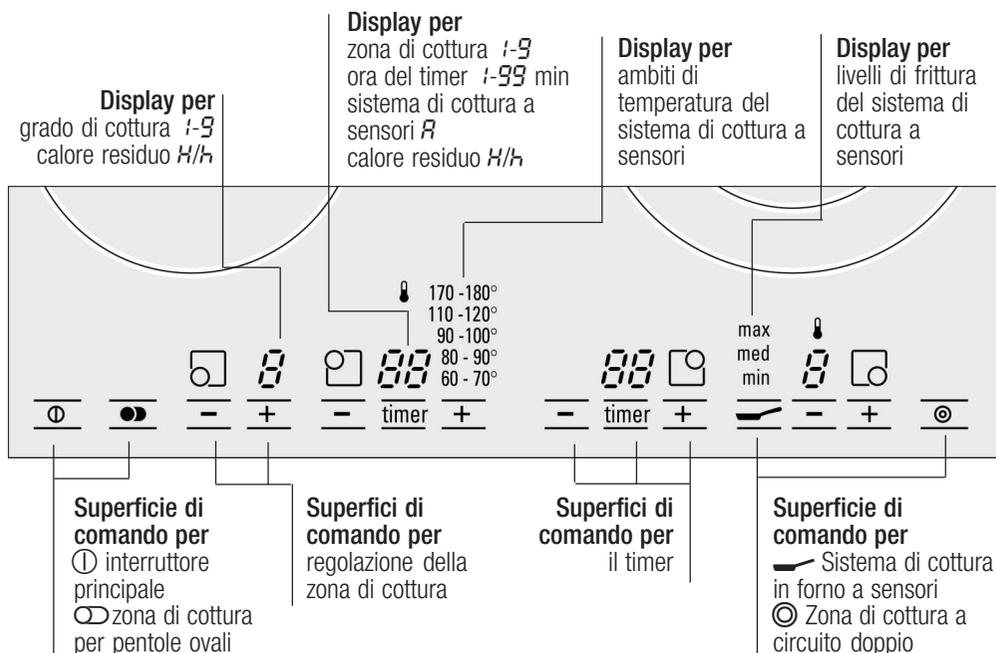
Decorazione smerigliata in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

Conoscere l'apparecchio

A pagina 2 è fornito un sommario dei modelli con le relative misure.

Il presente capitolo illustra il pannello comandi, le zone di cottura e i display.

Pannello comandi



Superfici di comando

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

Esempio: sfiorare il simbolo ⊙.

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

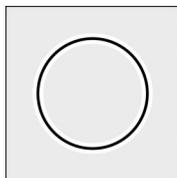
Avvertenza

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

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

Zone di cottura

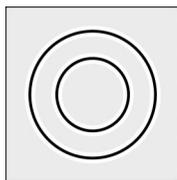
Zona di cottura a circuito singolo



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

Scegliere la zona di cottura appropriata. Le dimensioni della pentola e della zona di cottura devono coincidere.

Zona di cottura a circuito doppio



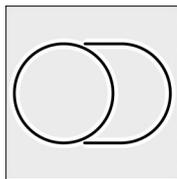
Per queste zone di cottura è possibile modificare le dimensioni. La zona di cottura deve essere attivata.

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

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 per pentole ovali



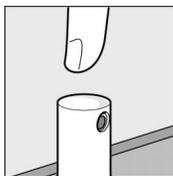
Per queste zone di cottura è possibile attivare anche la zona di cottura per pentole ovali. La zona di cottura deve essere attivata.

Attivazione della zona di cottura per pentole ovali: 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.

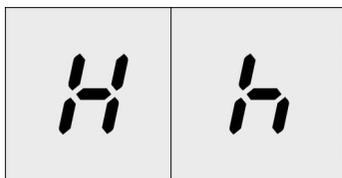
Sensore di cottura



I sensori di cottura consentono di cucinare con il sistema di cottura a sensori.

L'utilizzo è descritto dettagliatamente al capitolo "Cucinare con il sistema di cottura a sensori".

Indicatore del calore residuo



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

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

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

Attenzione!

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

Interruttore principale

L'interruttore principale consente di attivare il sistema elettronico del pannello comandi. In questo modo il piano di cottura è pronto.

Attivazione

Sfiorare il simbolo ① finché la lampada spia non si illumina.

Disattivazione

Sfiorare il simbolo ① finché la lampada spia non si spegne. I display sono oscurati. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicazione di calore residuo resta attiva finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

Se tutte le zone di cottura restano disattivate per oltre 20 secondi, il piano di cottura si disattiva automaticamente.

Cucinare

Superficie di comando + e -

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

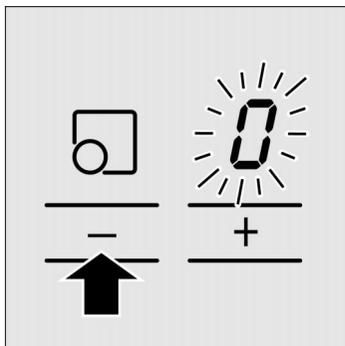
Con i simboli + e - impostare i gradi di cottura desiderati.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

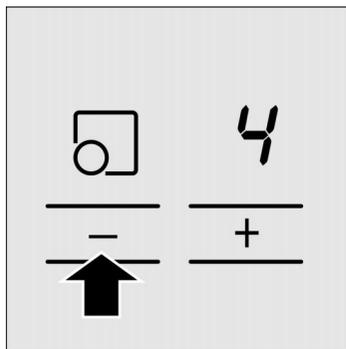
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

Regolazione:



L'interruttore principale deve essere attivato.

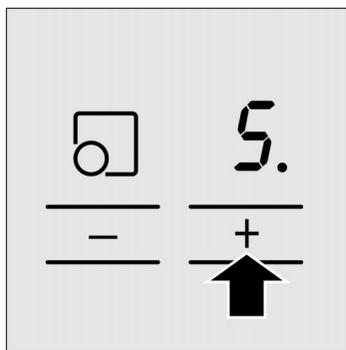
- 1 Sfiocare il pannello -.
Sul display lampeggia uno 0



2. Entro i successivi 5 secondi, sfiorare il pannello + oppure il pannello -. Viene così visualizzata l'impostazione base.

Campo + = grado di cottura 9

Campo - = grado di cottura 4



3. Modifica del grado di cottura:

Sfiorare il pannello + oppure il pannello -, finché sul display non venga visualizzato il grado di cottura desiderato.

Modifica del grado di cottura

Il grado di cottura può essere modificato in qualunque momento.

Disattivazione della zona di cottura

Sfiorare il pannello -, finché non compare lo .

Se è stato impostato un grado di cottura elevato, è anche possibile azionare il pannello +, finché non compare il . Premere nuovamente il pannello +, finché non compare lo .

La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore di 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 sistema di cottura a sensori

Ecco il funzionamento del sistema di cottura a sensori

Quando si estrae il sensore di cottura, è possibile utilizzare il sistema di cottura a sensori per la zona di cottura posteriore.

Il sistema di cottura a sensori è adatto a pietanze che devono essere cotte con molto liquido o molto grasso. Il sistema di cottura a sensori non è adatto per friggere.

Qualunque pentola dal contenuto caldo rilascia calore. Il sensore di cottura a sensori intrappola questo calore. Il piano di cottura regola automaticamente la temperatura della pentola.

Vantaggi durante la cottura

La zona di cottura si scalda solo se necessario, con conseguente risparmio d'energia.

L'olio e il grasso non si surriscaldano.

La temperatura aumenta lentamente. Si evita che il contenuto trabocchi. Si risparmia la regolazione successiva.

Ambiti di temperatura

Per la cottura con sistema a sensori sono disponibili i cinque ambiti di temperatura necessari per cucinare.

- 170 - 180 °C per friggere
- 110 - 120 °C per cucinare in pentole a pressione
- 90 - 100 °C per far cuocere, bollire, stufare
- 80 - 90 °C per stufare, far lievitare, rosolare
- 60 - 70 °C per far scongelare, riscaldare e mantenere caldo

Avvertenza:

- ❑ L'ambito di temperatura 90 - 100 °C è sufficiente per cuocere come d'abitudine, anche quando non ci sono ribollimenti eccessivi.
Il punto di ebollizione dipende dall'altitudine della località in cui ci si trova.

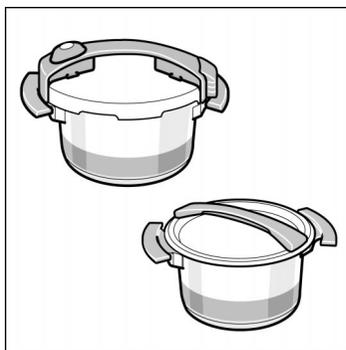
Stoviglie

Le pentole per sensori sono dotate di una superficie che trasmette calore al sensore in modo ottimale. Se si utilizzano pentole non adatte, il sistema di regolazione non funziona. Gli alimenti contenuti nella pentola possono traboccare oppure attaccare al fondo e bruciare.

Pentole non adatte

Non sono appropriate per esempio le pentole in acciaio legato prive di decorazioni smaltate. Anche i tegami non sono adatti per questo tipo di cottura in quanto sono troppo piatti.

Pentole adatte



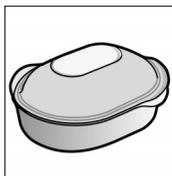
Si consigliano le pentole per sensori della serie "Fissler magic special". La pentola fornita appartiene a questa serie.

Le altre pentole della serie possono essere richieste presso i rivenditori specializzati di articoli casalinghi, nonché nei reparti specializzati dei grandi magazzini. Le illustrazioni raffigurano: una pentola e una pentola a pressione.

E' anche possibile utilizzare le proprie pentole smaltate, purché abbiano il fondo spesso e liscio.

La pentola in dotazione può essere acquistata come accessorio speciale presso il proprio rivenditore specializzato. Indicare il codice HEZ 1032.

Pentola ovale



La pentola ovale adatta può essere richiesta come accessorio speciale presso il proprio rivenditore specializzato. Indicare il codice HEZ 6000.

Procedimento

Scelta della pentola e della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura a sensori. Disporre gli alimenti nella pentola per sensori. Le dimensioni della pentola devono essere tali da coprire l'intera zona di cottura. Verificare che la striscia decorativa sulla pentola per sensori sia sempre pulita.

Riempimento della pentola

Aggiungere il liquido. Per la pentola per sensori: almeno fino alla marcatura. In caso di pentole prive di marcatura: almeno due dita di liquido.

Posizionamento della pentola e applicazione del coperchio

Posizionare la pentola sulla zona di cottura. Prestare attenzione alla marcatura della zona di cottura. La pentola deve trovarsi all'interno della marcatura. In questo modo sarà possibile ottenere un risultato di cottura ottimale. Qualora si utilizzi la casseruola con manico, quest'ultimo non deve trovarsi al di sopra del sensore. Coprire con un coperchio, poiché in caso contrario il dispositivo di regolazione non funziona.

Selezione del campo di temperatura

Impostare il campo di temperatura appropriato per la ricetta in questione, scegliendolo tra quelli riportati dalla seguente tabella.

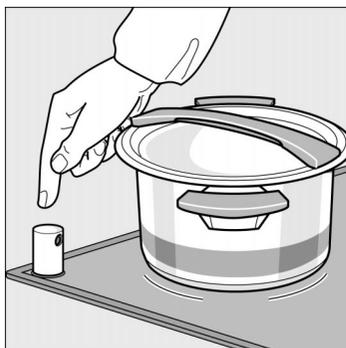
Regolazione

Avvertenza

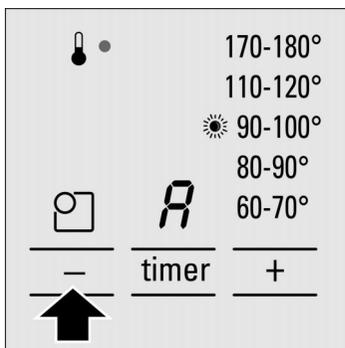
Il piano di cottura deve essere attivato. Per attivare il sistema di cottura a sensori, è necessario che il sensore venga estratto quando la zona di cottura è disattivata.

Quando la zona di cottura circostante è attiva, il coperchio del sensore di cottura inserito diventa caldo.

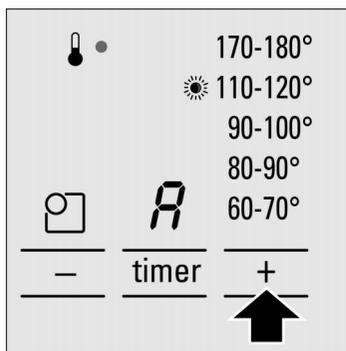
Prima di toccare il coperchio, accertarsi che la zona di cottura circostante sia stata disattivata da almeno 15 minuti.



1. Premere il sensore di cottura per estrarlo.
Verificare che la finestrella del sensore sia pulita.



2. Sfiocare il simbolo **-**.
La lampada spia accanto all'ambito di temperatura 90-100 °C si illumina. Questa è l'impostazione base.
A indica che il sistema di cottura a sensori è attivo.



3. Modifica dell'ambito di temperatura:
sfiorare il simbolo + oppure -, finché la lampada spia accanto all'ambito di temperatura desiderato non si illumini.

Quando la pietanza è pronta

Mettere i cibi nel liquido già caldo

Accanto al simbolo della temperatura si accende una piccola spia luminosa, che resta attiva sino al raggiungimento della temperatura in oggetto. Successivamente risuona un segnale acustico e la piccola spia luminosa si spegne.

Disattivare la zona di cottura. Abbassare il sensore di cottura per evitare che la finestrella del sensore si sporchi.

Il cibo può essere messo anche nel liquido già caldo. Riempire la pentola soltanto con liquido. Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 3. Al raggiungimento della temperatura impostata, risuona un segnale acustico. A questo punto mettere i cibi nel liquido.

Tabella

La tabella mostra i campi di temperatura indicati per le diverse pietanze. Il tempo di cottura può dipendere dal tipo, peso e dalla qualità degli alimenti.

		Campo di temperatura	Tempo di cottura dal segnale acustico
Minestre	brodo di carne	90–100°C	60–90 min.
	piatto unico	90–100°C	45–60 min.
Contorni	patate	90–100°C	30–40 min.
	gnocchi/canederli	80–90°C	30–40 min.
	pasta	90–100°C	7–10 min.
	polenta	80–90°C	20–25 min.
	riso	80–90°C	25–35 min.
Uova	uova sode (messe a bollire in acqua fredda)	90–100°C	5–10 min.
Pesce	pesce cotto al vapore	80–90°C	15–20 min.
Carne	polpette di carne	90–100°C	20–30 min.
	ravioli	90–100°C	10–15 min.
	pollo lesso	90–100°C	60–90 min.
	lombata di manzo	90–100°C	60–90 min.
	salsicciotti	80–90°C	5–10 min.
Verdura	verdura fresca per es. broccoli	90–100°C	10–20 min.
	verdura fresca per es. cavoletti di Bruxelles	90–100°C	30–40 min.
	verdura surgelata: passata di verdura, verdura in sugo alla panna, per es. spinaci *)	60–70°C	15–30 min.
	verdura surgelata per es. cavoletti di Bruxelles, fagiolini *)	90–100°C	15–20 min.
Dessert	pappa di semolino	80–90 °C	5–10 min.
	frutta cotta	90–100°C	10–20 min.
	riso al latte	80–90°C	35–45 min.
	budino al cioccolato	80–90°C	3–5 min.
Pietanze pronte	brattolo di conserva, per es. gulasch	60–70°C	10–15 min.
	minestra istantanea, per es. pastina in brodo	90–100°C	5–10 min.
	minestra istantanea, passata	80–90°C	10–15 min.

		Campo di temperatura	Tempo di cottura dal segnale acustico
Bevande	latte	60–70°C	–
	vino brûlé	60–70°C	–
Pietanze nella pentola a pressione	pollo	110–120°C	20–25 min.
	riso	110–120°C	6–8 min.
	patate	110–120°C	6–8 min.
	piatto unico	110–120°C	15–20 min.

* Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore

Per friggere

Mantenere sempre sotto controllo i cibi grassi durante la cottura - Pericolo di incendio.

Per friggere, scegliere sempre il campo di temperatura 170-180 °C. Utilizzare la pentola per sensore.

Grasso per friggere

Per friggere si raccomanda di utilizzare esclusivamente olio o grasso appropriato, per esempio grasso vegetale.

Le fette di grasso devono essere sminuzzate. Il grasso fuso deve raggiungere almeno il livello indicato dalla marcatura.

Grassi non appropriati

Non sono appropriati i composti misti di grasso, per esempio olio e grasso, o differenti tipi di grassi. A elevate temperature, il grasso potrebbe traboccare.

Riscaldamento del grasso

1. Disporre il grasso nella pentola e coprire con un coperchio.
La spia luminosa accanto al simbolo della temperatura  resta accesa finché non risuona il segnale acustico.

Il grasso è caldo ed è ora possibile friggere gli alimenti.

Friggere

Friggere sempre senza coperchio.

2. Mettere nella pentola la prima porzione e friggerla.

3. Estrarla.

Se la lampada spia accanto al simbolo della temperatura  non è illuminata, il grasso è sufficientemente caldo per la porzione successiva. Se è illuminata, aspettare, per la porzione successiva, finché non risuoni il segnale e la spia luminosa accanto al simbolo della temperatura  non si spenga.

4. Friggere la porzione successiva.

Se il livello del grasso fuso scende al di sotto della marcatura, aggiungere dell'altro.

Per friggere alimenti surgelati, si consiglia di procedere a piccole porzioni. In caso contrario, il grasso si raffredda troppo rapidamente. Esempio: patatine fritte surgelate: 1,5 l di grasso, per ogni porzione, ca. 150 g, di patatine.

Avvertenze

Consigli per la preparazione delle pietanze

Preparazione di blocchi di alimenti congelati

Disporre nella pentola il blocco surgelato, per esempio gli spinaci.

Aggiungere il componente liquido seguendo le indicazioni del produttore. Coprire la pentola con un coperchio.

Impostare il campo di temperatura 60-70 °C.

Mescolare di tanto in tanto.

Preparazione di alimenti che assorbono molta acqua (per esempio il filetto di pesce)

Si possono cuocere questi alimenti con meno liquido (al di sotto della marcatura).

E' assolutamente necessario coprire con un coperchio!

Preparazione di alimenti che fanno molta schiuma (per esempio la pasta)

Utilizzando il sistema di cottura a sensori, è possibile coprire con un coperchio anche i cibi che fanno molta schiuma. In questo modo si risparmia energia.

Per ispessire gli alimenti

Cucinare gli alimenti alla temperatura consigliata. Dopo averli fatti ispessire, lasciarli gonfiare a una temperatura di 80-90 °C.

Gli alimenti, per esempio le patate, sono cotti in modo non uniforme

La prossima volta utilizzare una maggiore quantità di liquido.

La spia luminosa vicino al simbolo della temperatura non si spegne e non risuona alcun segnale acustico

Coprire sempre la pentola con un coperchio. In questo modo è possibile garantire un funzionamento ottimale del sistema di regolazione.

Per cucinare con la pentola a pressione

Utilizzare la pentola a pressione “Fissler magic spezial” oppure una pentola a pressione smaltata. Aggiungere il componente liquido seguendo le indicazioni del produttore. Per la cottura dei legumi, selezionare il campo di temperatura 90-100 °C. Schiumare e chiudere la pentola a pressione. Impostare il campo di temperatura 110-120 °C.

Friggere con il sistema a sensori

Per friggere con il sistema a sensori è possibile utilizzare la zona di cottura anteriore sul lato destro. La zona di cottura a circuito doppio grande è dotata di un sensore, il quale regola la temperatura del tegame.

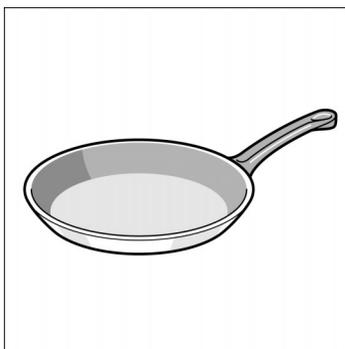
Vantaggi

La zona di cottura si riscalda solo se necessario, con conseguente risparmio d'energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Livelli di frittura

Livelli di frittura	Temperatura	Ideale per
max	alto	per esempio frittelle di patate, patate arrostiti e bistecche (al sangue)
med	medio	per esempio pietanze impanate, prodotti surgelati impanati, pesce, scaloppine, spezzatino, verdure
min	basso	per esempio pietanze arrostiti spesse, quali polpette e salsicce, prodotti pronti da mescolare con acqua, nonché pietanze arrosto cucinate con burro o margarina

Tegami per il sistema a sensori



Per friggere è stato fornito in dotazione un tegame. Utilizzare esclusivamente questo tegame. Qualora si utilizzino tegami differenti, il sistema di regolazione non funziona. Altri tegami possono surriscaldarsi.

Il tegame adatto può essere richiesto come accessorio speciale presso il proprio rivenditore specializzato. Indicare il codice HEZ 1030.

La pentola è dotata di rivestimento antiaderente. E' anche possibile cucinare con poco grasso.

Aspetti a cui prestare attenzione

Mantenere sempre sotto controllo il grasso quando lo si fa scaldare - pericolo di incendi!

Posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Non coprire il tegame. In caso contrario il dispositivo di regolazione non funziona.

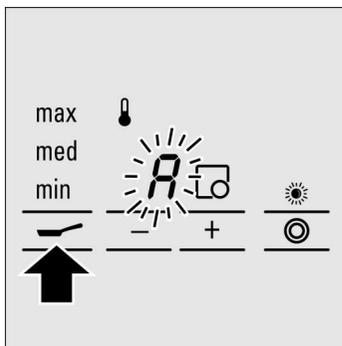
Utilizzare esclusivamente grasso adatto a friggere. Se si desidera cucinare con burro, margarina, olio d'oliva o strutto, usare il grado min.

Regolazione

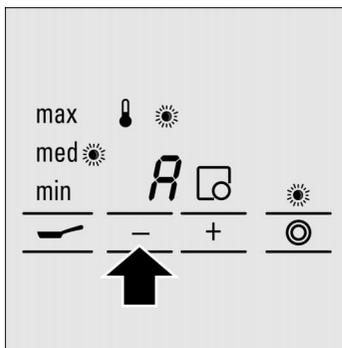
Impostare il livello di frittura adeguato, scegliendolo tra quelli indicati dalla tabella.

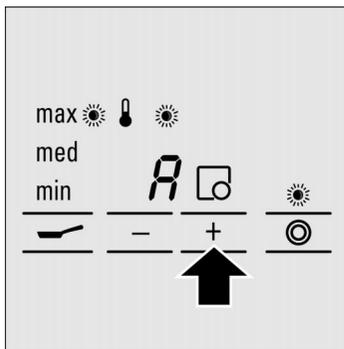
Posizionare il tegame sulla zona di cottura. Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il campo .
Sul display lampeggia **A**



2. Toccare il simbolo + oppure -.
La lampada spia accanto a "med" e la spia luminosa accanto al simbolo della temperatura si illuminano e il sistema di cottura a sensori è attivato. La zona grande di cottura a circuito doppio si attiva automaticamente.





- 3.** Modifica del livello di frittura:
Toccare il simbolo + oppure il simbolo –,
finché non si illumina la lampada spia accanto al
livello di frittura desiderato.

Al raggiungimento della temperatura di frittura,
risuona un segnale acustico. La lampada spia
accanto al simbolo della temperatura si spegne.

- 4.** Mettere quindi nel tegame il grasso e
successivamente la pietanza.

Voltare come d'abitudine affinché non bruci.

Disattivare la zona di cottura e togliere il tegame dalla
stessa.

E' necessario un tempo più lungo per il raggiungi-
mento della temperatura richiesta. Il tegame non si
surriscalda.

**Quando la pietanza è
pronta**

Avvertenza

Tabella

La tabella indica il grado di cottura in forno che meglio si addice a ogni tipo di pietanza. Il tempo di cottura può variare in funzione del tipo di alimento, del peso, dello spessore, nonché della qualità del cibo.

		Grado di cottura in forno	Tempo di cottura complessivo a partire dall'emissione del segnale acustico
Carne	Scaloppina al naturale o impanata	med	6-10 min.
	Filetto	med	6-10 min.
	Cotoletta	med	8-12 min.
	Cordon bleu	min	15-20 min.
	Bistecche al sangue	max	6-8 min.
	Bistecche a media cottura	med	8-10 min.
	Bistecche ben cotte	med	10-12 min.
	Salsicciotti bolliti	min	8-20 min.
	Salsicciotti crudi	min	10-30 min.
	Polpette	min	20-30 min.
	Pasticcio di fegato (a fette)	min	6-9 min.
	Carne sminuzzata, "Gyros"	med	7-12 min.
	Rosolare la carne	med	8-15 min.
Far sciogliere lo speck	min	5-8 min.	
Pesce	Pesce al forno	med	10-20 min.
	Filetto di pesce al naturale o impanato	med	10-20 min.
	Scampi, gamberetti	med	4-10 min.
Patate	Patate al forno preparate usando patate lesse con la buccia	max	6-12 min.
	Patate al forno preparate usando patate crude	med	15-25 min.
	Frittelle di patate	max	Arrostire con continuità
	Patate glassate	med	10-15 min.
Pasta	Pasta, al forno	max	10-20 min.
	Ravioli, al forno	min	8-12 min.
Riso	Dolcetti di riso, al forno	med	Arrostire con continuità

		Grado di cottura in forno	Tempo di cottura complessivo a partire dall'emissione del segnale acustico
Pietanze a base di uova	Frittate	med	Arrostire con continuità
	Omelette	min	Arrostire con continuità
	Uova al tegamino	min	3-6 min.
	Uova strapazzate	min	3-6 min.
	Frittata dolce sminuzzata	med	10-15 min.
	Pane fritto	med	Arrostire con continuità
Verdura	Rosolare le cipolle	min	5-10 min.
	Funghi	med	10-15 min.
	Zucchini, impanati	med	3-8 min.
	Melanzane	med	8-12 min.
Prodotti surgelati*	Bastoncini di pesce	med	8-12 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	med	10-15 min.
	Pietanze pronte/verdure pronte	min	10-15 min.
	Involtni primavera	med	10-20 min.
	Frittata con ripieno	med	8-10 min.
	Patatine fritte	max	15-20 min.
	"Gyros"	med	10-15 min.
	"Döner Kebab"	med	7-12 min.
	Scaloppine impanate	med	15-20 min.
Cordon bleu	min	10-25 min.	
Pietanze pronte*	Prodotti a base di patate	med	15-17 min.
	Pasta (con aggiunta di acqua)	min	4-6 min.
Altro	Crostini	min	10-15 min.
	Camembert al forno/formaggio al forno	med	7-10 min.
	Arrostire le mandorle**	min	8-12 min.

* Per la preparazione seguire i consigli forniti per il sistema di cottura in forno a sensori

** Mettere nel tegame freddo

Consigli per la frittura

Preparazione di pietanze pronte e surgelate

Se indicato sulla confezione, mettere la pietanza nel tegame freddo.

Le indicazioni sulla confezione, quali “friggere a elevata temperatura / a media temperatura / a bassa temperatura”, non corrispondono ai livelli di frittura del sistema a sensori. Attenersi alle indicazioni fornite dalla tabella.

Pietanze a base di burro

Se si desidera che la propria pietanza abbia il sapore di burro, aggiungere del burro all'olio alla fine della cottura.

Funzione timer

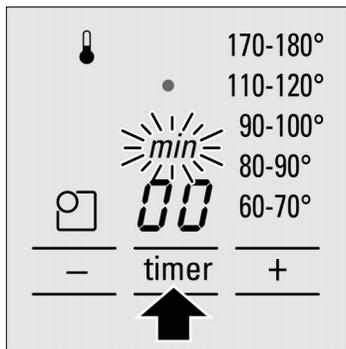
Il timer è un interruttore orario che consente di fare disattivare in modo automatico le due zone di cottura posteriori.

Disattivazione automatica di una zona di cottura

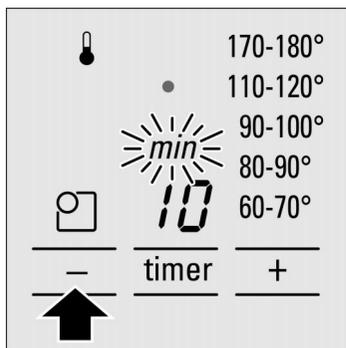
Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione

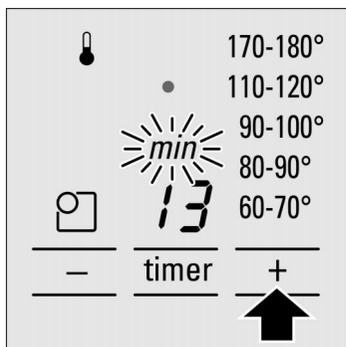
1. Impostazione del grado di cottura.



2. Toccare il simbolo del timer.
Sul display del timer lampeggia **00** ed è illuminata la sigla "min.".



3. Toccare il simbolo **+** oppure **-**.
Appare il valore raccomandato.
Con **+**: 30 minuti
Con **-**: 10 minuti



4. Modifica del parametro di tempo:
sfiorare il simbolo **+** oppure **-**, finché la durata di cottura desiderata non venga visualizzata sul display del timer.

Trascorso il tempo impostato

La funzione del timer si avvia dopo alcuni secondi. La durata di cottura scorre in background.

Una volta trascorso il tempo impostato, risuona un segnale acustico per 10 secondi. La zona di cottura si disattiva automaticamente.

Visualizzazione della durata di cottura

Per visualizzare il tempo impostato, toccare il simbolo relativo al timer. Per 5 secondi viene visualizzata la durata di cottura residua.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo del timer. Modificare il parametro di tempo conformemente a quanto descritto al punto 4.

Cancellazione

Premere due volte il simbolo del timer. La zona di cottura si disattiva.

Funzione del timer nel sistema di cottura a sensori

Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura a sensori, il tempo impostato inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

Avvertenze

Durante il funzionamento del timer, è sempre possibile modificare il grado di cottura o l'ambito di temperatura per la zona di cottura.

E' possibile impostare una durata di cottura fino a 99 minuti.

Delimitazione temporale automatica

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

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

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

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

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

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

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale. I sensori di cottura devono essere abbassati.

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

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

Cura e manutenzione

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

Manutenzione

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

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detergente

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

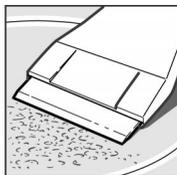
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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

Detergenti non appropriati

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

Raschietto per vetro



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

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



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

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

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

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

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

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

Pannelli comandi

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

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

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

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

Sensore di cottura

La finestrella del sensore deve essere sempre pulita. Eliminare regolarmente lo sporco e gli spruzzi di grasso

utilizzando dei bastoncini di ovatta oppure un panno morbido imbevuto di detergente o detersivo per vetri.

Detergenti non appropriati

Non usare oggetti che possano graffiare, come spugnette abrasive o spazzole. Evitare l'uso di latti detergenti quali Sidol, Stahl-fix o cera-fix. La finestrella del sensore può infatti danneggiarsi.

Pentola per sensori

Pulire la pentola con una soluzione alcalina di lavaggio calda, una spazzola morbida o una spugna.

Asciugarla immediatamente per evitare che si formino macchie prodotte dall'acqua. Si raccomanda di osservare le istruzioni per l'uso della pentola.

Non pulire mai le pentole per sensori utilizzando oggetti duri, lana di acciaio o polvere abrasiva. Non lavarle mai in lavastoviglie.

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. Sfiare 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>F0</i>	Il sistema è difettoso.	Abbassare il sensore di cottura. Se il messaggio di errore scompare, il sensore di cottura è difettoso. E' possibile cucinare senza sistema di cottura a sensori. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. Se il messaggio di errore non scompare, è possibile, in caso di necessità, continuare a cucinare senza display. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
<i>F2</i>	L'apparecchio è surriscaldato e si è disattivato.	Togliere le pentole dalle zone di cottura. <i>F2</i> si spegne quando si confermano i dati visualizzati dal display sfiorando una delle superfici di comando e la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza. 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.
<i>F3</i>	Il sensore di cottura è surriscaldato.	Spostare la pentola lateralmente ed estrarre il sensore di cottura. <i>F3</i> si spegne quando si confermano i dati visualizzati dal display sfiorando una delle superfici di comando e il sensore di cottura si è raffreddato a sufficienza. Attendere qualche minuto che la zona di cottura si raffreddi almeno in parte. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato <i>F3</i> , la temperatura del sensore di cottura è ancora troppo elevata. Disattivare la zona di cottura e lasciarla raffreddare ancora.
<i>F7</i>	Il sistema di cottura arrosto a sensori è difettoso.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica. E' possibile cucinare senza sistema di cottura arrosto a sensori.
<i>F8</i>	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo.	E' stata attivata la limitazione temporale automatica. Disattivare 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.

”Dorare anziché arrostitire”: far assumere agli alimenti un colore bruno dorato.

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. Si consiglia di utilizzare il campo di temperatura 170-180 °C delle zone di cottura a sensori.

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 arrostitire le patate si consiglia d’impostare il grado “min” della zona di cottura del sistema di cottura a sensori.

¹ Opuscolo informativo aid “Acilamide”, 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>.