
de	Gebrauchsanweisung	3-39
fr	Mode d'emploi	40-76

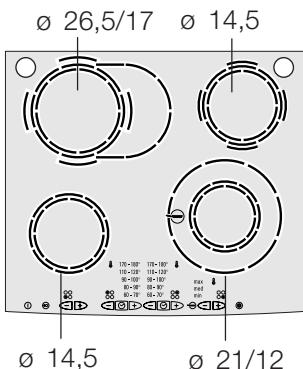
**Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi**



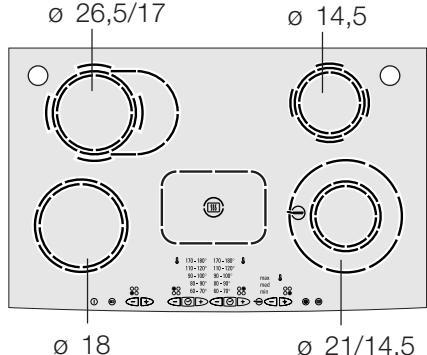
T 6463..,
T 6483..

9000004356

T 6463..



T 6483..



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

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	7
Das Gerät kennen lernen	8
Das Bedienfeld	9
Die Kochstellen	10
Restwärme-Anzeige	11
Hauptschalter	12
Kochen	12
So stellen Sie ein	13
Tabelle	14
Tipps zum Energiesparen	16
Kochen mit der Kochsensorik	17
Die Temperaturbereiche	17
Geschirr	18
So gehen Sie vor	18
So stellen Sie ein	19
Tabelle	21
Speisen frittieren	22
Tipps zum Kochen	23
Braten mit der Bratsensorik	24
Die Bratstufen	24
Pfannen für die Bratsensorik	25
Das sollten Sie wissen	25
So stellen Sie ein	26

Inhaltsverzeichnis

Tabelle	27
Tipps zum Braten	29
Timer-Funktion	29
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	29
Automatische Zeitbegrenzung	31
Eingabebestätigung ausschalten.	31
Pflege und Reinigung	32
Pflege	32
Reinigung der Glaskeramik	32
Reinigung des Kochfeldrahmens	33
Kochsensoren	33
Sensortöpfe	34
Bratpfanne	34
Eine Störung, was tun?	34
Hinweise:	36
Verpackung und Altgerät	37
Kundendienst	37
Acrylamid in Lebensmitteln	38
Was können Sie tun	38

Worauf Sie achten müssen

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeabsichtigt. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

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

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

Nasse Topfböden und Kochstellen

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

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

Sprünge in der Glaskeramik

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

Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

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

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht

Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus.

Verbrennungsgefahr!

Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und sich danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Das Kochfeld könnte später wieder einschalten.

Brandgefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

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

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

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

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

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Heiße Pfannen und Töpfe

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

Salz, Zucker und Sand

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

Harte und spitze Gegenstände

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

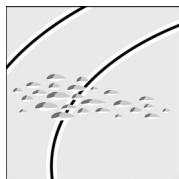
Übergelaufene Speisen

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

Folien und Kunststoffe

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

Beispiele zu möglichen Schäden



Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.

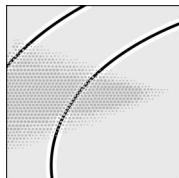
Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



Kratzer

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



Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



Abgeschmiergeleites Dekor

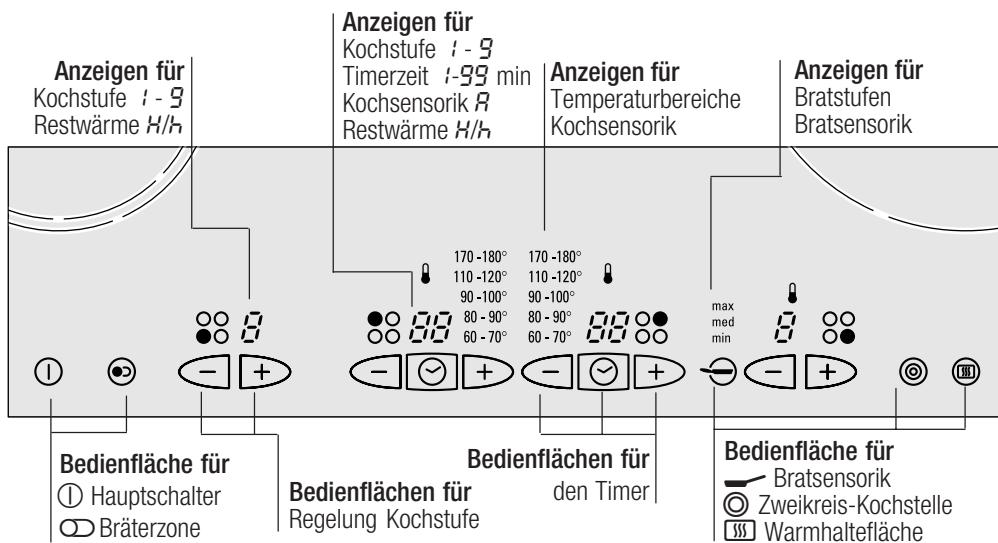
durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Gerät kennen lernen

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

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

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Beispiel: Symbol ② berühren.

Der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle wird zugeschaltet.

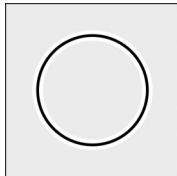
Hinweis

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie kurzfristig mehrere Felder berühren. So können Sie problemlos Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

Die Kochstellen

Einkreis-Kochstelle

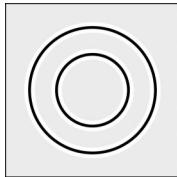


Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe der Kochfläche nicht verändern.

Wählen Sie die richtige Kochstelle.

Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

Zweikreis-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:

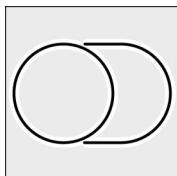
Symbol \odot berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Symbol \odot erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Wenn Sie die Kochstelle wieder einschalten, wird die letzte Größe automatisch gewählt.

Bräterzone



Bei diesen Kochstellen können Sie die Bräterzone zuschalten. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten der Bräterzone:

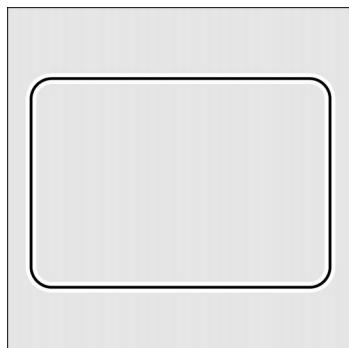
Symbol $\odot\odot$ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Symbol $\odot\odot$ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Wenn Sie die Kochstelle wieder einschalten, wird die letzte Größe automatisch gewählt.

Warmhaltefläche



Die Warmhaltefläche ist zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen und Geschirr geeignet. Verwenden Sie keine Alu-Folie oder Kunststoffgefäß, sie schmelzen an.

Einschalten der Warmhaltefläche:

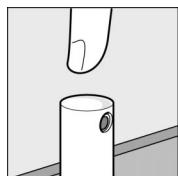
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Berühren Sie das Feld . In der Anzeige erscheint eine .

Berühren Sie das Feld erneut. In der Anzeige erscheint eine , die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.

Ausschalten:

Berühren Sie das Feld . In der Anzeige erscheint eine , die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet. Nach 5 Sekunden erlischt die Anzeige.

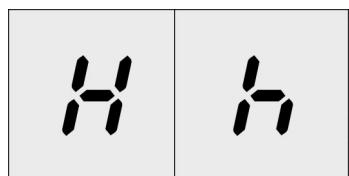
Kochsensor



Der Kochsensor dient zum Kochen mit der Kochsensorik.

Die Bedienung ist ausführlich im Kapitel Kochen mit Kochsensorik beschrieben.

Restwärme-Anzeige



Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

Erscheint in der Anzeige ein , ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu . Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Achtung!

Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter schalten Sie die Elektronik des Bedienfeldes ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

Einschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigelampe leuchtet.

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigelampe erlischt. Die Anzeigen sind dunkel. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kochen

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

Bedienfläche + und –

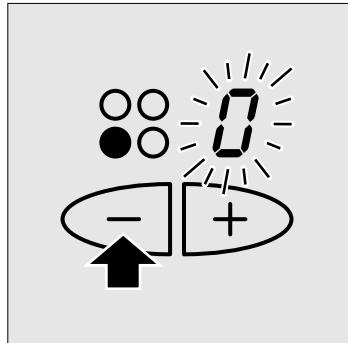
Mit den Symbolen + und – stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

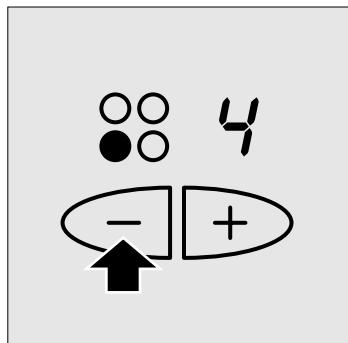
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

So stellen Sie ein

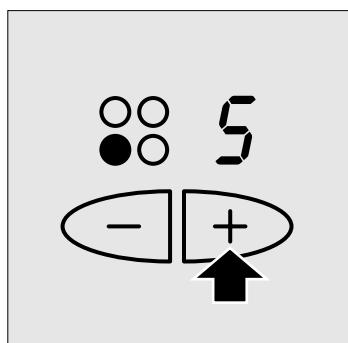
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



1. Symbol – berühren.
In der Anzeige blinkt ?.



2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol + oder – berühren.
Die Grundeinstellung erscheint:
Symbol + = Kochstufe 9
Symbol – = Kochstufe 4



3. Die Kochstufe ändern:
Symbol + oder – berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstufe ausschalten

Berühren Sie Symbol –, bis  erscheint.

Wenn Sie eine hohe Kochstufe eingestellt haben, können Sie auch das Symbol + berühren, bis  erscheint. Nochmals auf Symbol + tippen,  erscheint.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2.-3.	20-30 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Wasser- menge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	5-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	5-8 Min.	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	6-11 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		2-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	2-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	2-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	2-4 Min.	6-7	8-12 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren

* Fortkochen ohne Deckel

Tipps zum Energie-sparen

Die richtige Topfgröße

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

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

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

Deckel auflegen

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

Mit wenig Wasser garen

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

Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Restwärme nutzen

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

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

Kochen mit der Kochsensorik

So funktioniert die Kochsensorik

Wenn Sie die Kochsensoren ausfahren, können Sie auf den hinteren Kochstellen mit Kochsensorik kochen.

Die Kochsensorik ist für Speisen geeignet, die in Flüssigkeit oder viel Fett erhitzt werden. Zum Braten ist die Kochsensorik nicht geeignet.

Ihre Vorteile beim Kochen

Jeder Kochtopf mit heißem Inhalt gibt Wärme ab. Der Kochsensor erfasst diese Wärme. Das Kochfeld regelt automatisch die Temperatur des Kochtopfes.

Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie.

Öl und Fett überhitzt nicht.

Die Temperatur regelt langsam hoch. Überkochen wird verhindert. Sie sparen das Nachregeln.

Die Temperaturbereiche

Beim Kochen mit Kochsensorik stellen Sie keine Kochstufen sondern Temperaturbereiche ein. Es stehen Ihnen fünf Temperaturbereiche zur Verfügung:

170-180 °C zum Frittieren

110-120 °C zum Garen im Schnellkochtopf

90-100 °C zum Kochen, Sieden, Schmoren

80- 90 °C zum Garziehen, Quellen, Dünsten

60- 70 °C zum Auftauen, Erwärmen, Warmhalten.

Kochen im Temperaturbereich 90-100 °C

Der Temperaturbereich 90-100 °C reicht zum Kochen aus, auch wenn es nicht so stark sprudelt wie gewohnt.

Der Kochpunkt hängt davon ab, wie hoch Ihr Wohnort über dem Meeresspiegel liegt.

Wenn Ihr Gericht zu stark oder zu schwach kocht, rufen Sie uns unter der Telefonnummer 01805/240025 (0,12 EUR/min) an.

Für Österreich und für die Schweiz:

Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

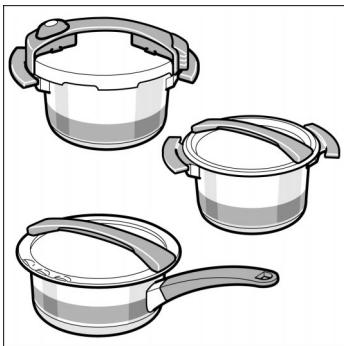
Geschirr

Ungeeignete Töpfe

Sensortöpfe müssen eine Oberfläche haben, die Wärme besonders gut an den Sensor abgibt. Bei ungeeigneten Töpfen funktioniert die Regelung nicht. Die Speisen im Topf kochen über oder brennen an.

Geeignete Töpfe

Ungeeignet sind z.B. Edelstahl töpfe ohne Emaildekor. Pfannen sind ebenfalls ungeeignet, weil Sie zu flach sind.



Wir empfehlen Ihnen Sensortöpfe der Serie "Fissler magic special". Die beiliegenden Töpfe sind aus dieser Serie.

Weitere Töpfe der Serie können Sie im Fachhandel für Haushaltswaren und in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen.

Abgebildet sind: Topf, Schnellkochtopf und Stielkasserolle.

Auch Ihre vorhandenen Emailtöpfe können Sie benutzen. Sie müssen einen dicken, glatten Boden haben.

So gehen Sie vor

Topf und Kochstelle wählen

Eine der hinteren Kochstellen auswählen. Speisen in den Sensortopf geben. Er muss so groß sein, dass er die Kochstelle vollständig bedeckt.

Darauf achten, dass der Dekorstreifen am Sensortopf sauber ist.

Topf füllen

Flüssigkeit einfüllen.

Beim Sensortopf: mindestens bis zur Markierung.

Bei Töpfen ohne Markierung: mindestens zwei Finger breit.

Topf aufstellen und Deckel auflegen

Topf auf die Kochstelle stellen. Achten Sie auf die Markierung der Kochstelle. Der Topf muss innerhalb der Markierung sein. So erreichen Sie beim Kochen ein optimales Ergebnis.

Wenn Sie die Stielkasserolle benutzen, darf der Griff nicht über dem Sensorbereich stehen.

Deckel auflegen, sonst funktioniert die Regelung nicht.

Temperaturbereich auswählen

In der nachfolgenden Tabelle den passenden Temperaturbereich für das Gericht auswählen.

So stellen Sie ein

Hinweis

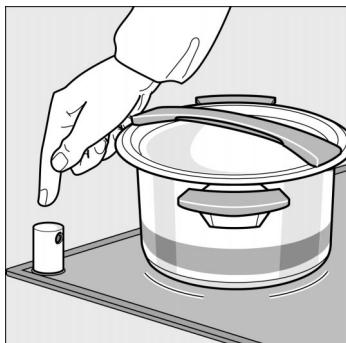
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

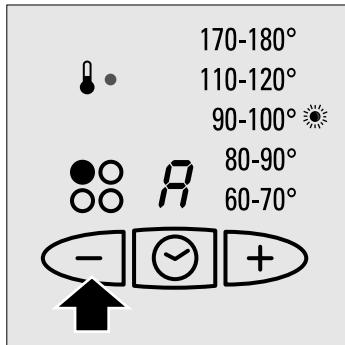
Um die Kochsensorik zu aktivieren, muss der Kochsensor bei ausgeschalteter Kochstelle ausgefahren werden.

Der Deckel des eingefahrenen Kochsensors wird heiß, wenn die angrenzende Kochstelle eingeschaltet ist.

Berühren Sie den Deckel erst, nachdem die angrenzende Kochstelle 15 Minuten ausgeschaltet ist.

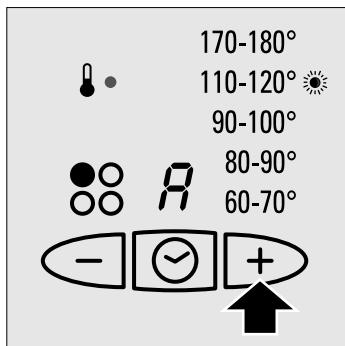
1. Auf den Kochsensor drücken, damit er ausfährt.
Kontrollieren Sie, ob das Sensorfenster sauber ist.





2. Symbol – berühren.

Die Anzeigelampe neben dem Temperaturbereich 90-100 °C leuchtet. Das ist die Grundeinstellung. Das **R** zeigt, dass die Kochsensorik aktiviert ist.



3. Temperaturbereich ändern:

Symbol + oder – berühren, bis die Anzeigelampe neben dem gewünschten Temperaturbereich leuchtet.

Neben dem Temperatursymbol leuchtet ein Lämpchen, bis die Temperatur erreicht ist. Dann hören Sie ein Signal, das Lämpchen erlischt.

Wenn das Gericht fertig ist

Speisen in die heiße Flüssigkeit geben.

Kochstelle ausschalten. Den Kochsensor versenken, damit das Sensorfenster nicht verschmutzt.

Sie können die Speisen auch in die heiße Flüssigkeit geben. Füllen Sie den Topf nur mit Flüssigkeit. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben. Wenn die Temperatur erreicht ist und ein Signal ertönt, geben Sie die Speisen in die Flüssigkeit.

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welcher Temperaturbereich für welches Gericht geeignet ist. Die Garzeit kann von Art, Gewicht und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Temperaturbereich	Garzeit ab Signalton
Suppen	Fleischbrühe	90-100°C	60-90 Min.
	Eintopf	90-100°C	45-60 Min.
Beilagen	Kartoffeln	90-100°C	30-40 Min.
	Klöße/Knödel	80-90°C	30-40 Min.
	Nudeln	90-100°C	7-10 Min.
	Polenta	80-90°C	20-25 Min.
	Reis	80-90°C	25-35 Min.
Eier	Gekochte Eier (in kaltem Wasser aufgesetzt)	90-100°C	5-10 Min.
Fisch	Gedünsteter Fisch	80-90°C	15-20 Min.
Fleisch	Fleischklopse	90-100°C	20-30 Min.
	Maultaschen, Ravioli	90-100°C	10-15 Min.
	Suppenhuhn	90-100°C	60-90 Min.
	Tafelspitz	90-100°C	60-90 Min.
	Würstchen	80-90°C	5-10 Min.
Gemüse	Frisches Gemüse z.B. Brokkoli	90-100°C	10-20 Min.
	Frisches Gemüse z.B. Rosenkohl	90-100°C	30-40 Min.
	Tiefkühlkost: passiertes Gemüse in Rahmsoße, z.B. Spinat *)	60-70°C	15-30 Min.
	Tiefkühl-Gemüse, z.B. Rosenkohl, Bohnen *)	90-100°C	15-20 Min.
Süßspeisen	Grießbrei	80-90 °C	5-10 Min.
	Kompott	90-100°C	10-20 Min.
	Milchreis	80-90°C	35-45 Min.
	Schokoladenpudding	80-90°C	3-5 Min.
Fertiggerichte	Konservendose z.B. Gulaschsuppe	60-70°C	10-15 Min.
	InstantSuppen, z.B. Nudelsuppe	90-100°C	5-10 Min.
	InstantSuppen, z.B. Cremesuppe	80-90°C	10-15 Min.

		Temperaturbereich	Garzeit ab Signalton
Getränke	Milch	60-70°C	-
	Glühwein	60-70°C	-
Gerichte im Schnell-kochtopf	Huhn	110-120°C	20-25 Min.
	Reis	110-120°C	6-8 Min.
	Kartoffeln	110-120°C	6-8 Min.
	Eintopf	110-120°C	15-20 Min.

* Flüssigkeit zugeben nach Herstellerangabe

Speisen frittieren

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt - Brandgefahr

Frittieren Sie immer im Temperaturbereich 170-180 °C. Benutzen Sie den Sensortopf.

Frittierzett

Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett, z.B. Pflanzenfett.

Brechen Sie die Fettriegel in kleine Stücke.

Das geschmolzene Fett muss mindestens die Markierung erreichen.

Ungeeignetes Fett

Ungeeignet sind Fettmischungen, z.B. Öl mit Fett oder verschiedene Fettarten. Das heiße Fett kann überschäumen.

Fett erhitzen

1. Fett einfüllen und Topf schließen.

Das Lämpchen neben dem Temperatursymbol  leuchtet bis das Signal ertönt.

Das Fett ist heiß, Sie können die Speisen frittieren.

Frittieren

Frittieren Sie immer ohne Deckel.

2. Erste Portion hineingeben und frittieren.

3. Herausnehmen.

Wenn das Lämpchen neben den Temperatursymbol  nicht leuchtet, ist das Fett heiß genug für die nächste Portion.

Leuchtet es, mit der nächsten Portion warten, bis das Signal ertönt und das Lämpchen neben den Temperatursymbol  erlischt.

4. Nächste Portion frittieren.

Hinweise

Sinkt das Fett unter die Markierung, neues Fett zugeben.

Tiefgefrorenes in kleinen Portionen frittieren. Das Fett kühlt sonst zu schnell ab. Beispiel: Tiefgekühlte Pommes frites: 1,5 l Fett, pro Portion ca. 150g Pommes frites.

Tipps zum Kochen

Im Block gefrorene Lebensmittel zubereiten

Legen Sie den gefrorenen Block, z.B. Spinat, in den Topf.

Geben Sie die Flüssigkeit -nach Herstellerangabe- zu. Schließen Sie den Topf.

Stellen Sie den Temperaturbereich 60-70 °C ein. Rühren Sie zwischendurch um.

Speisen zubereiten, die viel Wasser ziehen (z.B. Fischfilet)

Bei diesen Speisen dürfen Sie mit weniger Flüssigkeit -unter der Markierung- kochen.

Legen Sie unbedingt einen Deckel auf.

Stark schäumende Speisen zubereiten (z.B. Nudeln)

Beim Kochen mit der Kochsensorik können Sie auch bei Speisen, die stark schäumen, den Deckel auflegen. Sie sparen Energie.

Speisen andicken

Kochen Sie die Speise mit der empfohlenen Temperatur an. Nach dem Andicken lassen Sie die Speise auf 80-90 °C ausquellen.

Lebensmittel z.B. Kartoffeln sind ungleichmäßig gegart

Verwenden Sie beim nächsten Mal mehr Flüssigkeit.

Das Lämpchen beim Temperatursymbol erlischt nicht bzw. es ertönt kein Signal

Schließen Sie den Topf immer mit einem Deckel. So funktioniert die Regelung optimal.

Kochen im Schnellkochtopf

Benutzen Sie entweder den Schnellkochtopf "Fissler magic spezial" oder einen emaillierten Schnellkochtopf. Geben Sie Flüssigkeit nach Herstellerangabe zu. Hülsenfrüchte kochen Sie im Temperaturbereich 90-100 °C an. Schöpfen Sie den Schaum ab und verschließen Sie den Schnellkochtopf. Stellen Sie jetzt den Temperaturbereich 110-120 °C ein.

Braten mit der Bratsensorik

Braten mit der Bratsensorik können Sie auf der rechten vorderen Kochstelle.

Die große Zweikreis-Kochstelle hat einen Bratsensor. Er regelt die Temperatur der Pfanne.

Ihre Vorteile beim Braten

Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie.
Öl und Fett überhitzt nicht.

Die Bratstufen

Bratstufen	Temperatur	geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks rare (blutig)
med	mittel	z.B. Paniertes, panierte Tiefkühlprodukte, Fisch, Schnitzel, Geschnetzeltes, Gemüse
min	gering	z.B. dickes Bratgut wie Frikadellen und Würstchen, mit Wasser angerührte Fertigprodukte, mit Butter oder Magarine Gebratenes.

Pfannen für die Bratsensorik



Für das Braten liegt eine Pfanne bei. Benutzen Sie nur diese Pfanne. Bei anderen Pfannen funktioniert die Regelung nicht. Die Pfannen können überhitzen.

Die WMF - Siegelpfanne können Sie unter der Art. Nr.: 0733286401 im Fachhandel für Haushaltswaren und in den Fachabteilungen der Warenhäuser nachkaufen.

Die Pfanne ist antihaftbeschichtet. Sie können Ihre Gerichte auch mit wenig Fett braten.

Das sollten Sie wissen

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.

Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.

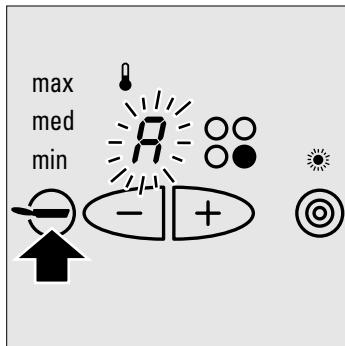
Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht.

Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Magarine, Olivenöl oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe min.

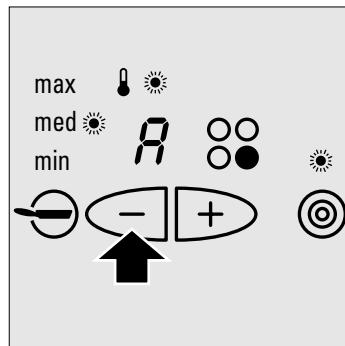
So stellen Sie ein

Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus.

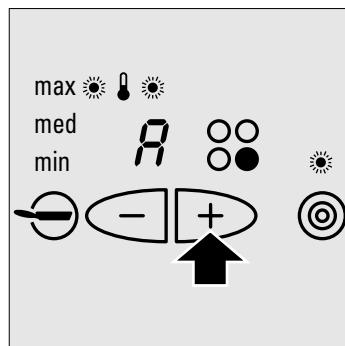
Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



1. Feld berühren.
Das **R** in der Anzeige blinkt



2. Symbol + oder – berühren.
Die Anzeigelampe neben med und das Lämpchen neben dem Temperatursymbol leuchten, die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



3. Die Bratstufe ändern:
Symbol + oder – berühren
bis die Anzeigelampe neben der gewünschten Bratstufe leuchtet.

Wenn die Brattemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Die Anzeigelampe beim Temperatursymbol erlischt.

4. Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben.

Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Wenn das Gericht fertig ist

Kochstelle ausschalten und Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Hinweis

Es dauert etwas länger, bis die Temperatur erreicht ist. Die Pfanne überhitzt nicht.

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Schnitzel, natur oder paniert	med	6-10 Min
	Filet	med	6-10 Min
	Kotelett	med	8-12 Min
	Cordon bleu	min	15-20 Min
	Steaks rare (blutig)	max	6-8 Min
	Steaks medium	med	8-10 Min
	Steaks well done	med	10-12 Min
	Würstchen, gebrüht	min	8-20 Min
	Würstchen, roh	min	10-30 Min
	Frikadellen	min	20-30 Min
	Leberkäse (Scheiben)	min	6-9 Min
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7-12 Min
	Hackfleisch anbraten	med	8-15 Min
	Speck auslassen	min	5-8 Min
Fisch	Fisch, gebraten	med	10-20 Min
	Fischfilet, natur oder paniert	med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-10 Min

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	med	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min
Teigwaren	Nudeln, gebraten	max	10-20 Min
	Maultaschen, gebraten	min	8-12 Min
Reis	Reisküchlein, gebraten	med	fortlaufend braten
Eierspeisen	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min	3-6 Min
	Rührei	min	3-6 Min
	Kaiserschmarrn	med	10-15 Min
Gemüse	Arme Ritter	med	fortlaufend braten
	Zwiebeln anbraten	min	5-10 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	Zucchini, paniert	med	3-8 Min
Tiefkühlprodukte*	Auberginen	med	8-12 Min
	Fischstäbchen	med	8-12 Min
	Fischfilet, natur oder paniert	med	10-15 Min
	Pfannengerichte/Pfannengemüse	min	10-15 Min
	Frühlingsrollen	med	10-20 Min
	Gefüllte Pfannkuchen	med	8-10 Min
	Backofen - Pommes Frites	max	15-20 Min
	Gyros	med	10-15 Min
	Döner Kebab	med	7-12 Min
	Schnitzel, paniert	med	15-20 Min
Fertiggerichte*	Cordon bleu	min	10-25 Min
	Kartoffelprodukte	med	15-17 Min
Sonstiges	Teigwaren (mit Wasserzugabe)	min	4-6 Min
	Croûtons	min	10-15 Min
	Backcamembert/Backkäse	med	7-10 Min
	Mandeln rösten**	min	8-12 Min

* Zubereitung wie in den Tipps zur Bratsensorik beschrieben

** in die kalte Pfanne geben

Tipps zum Braten

Tiefkühlgerichte und Fertiggerichte zubereiten

Geben Sie das Gericht in die kalte Pfanne, wenn es der Hersteller vorschreibt.

Die Herstellerangaben

bei starker Hitze, bei mittlerer Hitze oder bei geringer Hitze braten, entsprechen nicht den Bratstufen in der Bratsensorik. Richten Sie sich nach den Angaben in der Tabelle.

Gerichte mit Buttergeschmack

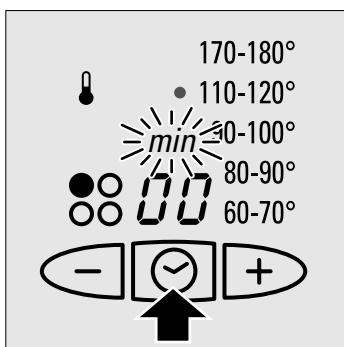
Soll Ihr Gericht nach Butter schmecken, geben Sie am Ende des Bratvorgangs etwas Butter zum Öl.

Timer-Funktion

Der Timer ist eine Schaltuhr. Damit können Sie die hinteren zwei Kochstellen automatisch ausschalten lassen.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

So stellen Sie ein

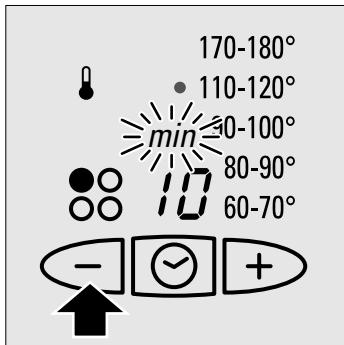


Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

1. Kochstufe einstellen

2. Symbol  berühren.

In der Timer-Anzeige blinkt **00** und min leuchtet.



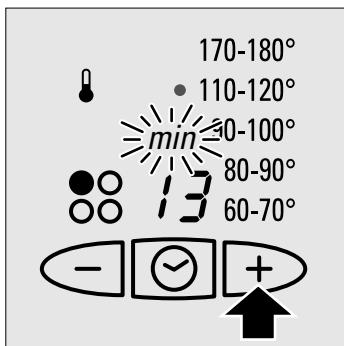
3. Symbol + oder Symbol – berühren.

Der Vorschlagswert erscheint.

Bei + : 30 Minuten

bei – : 10 Minuten

•



4. Zeit ändern:

Symbol + oder Symbol – berühren, bis die gewünschte Dauer in der Timer-Anzeige erscheint.

Nach Ablauf der Zeit

Nach einigen Sekunden startet die Timer-Funktion. Die Dauer läuft im Hintergrund ab.

Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt 10 Sekunden lang ein Signal. Die Kochstelle schaltet automatisch ab.

Dauer abfragen

Möchten Sie zwischendurch die eingestellte Dauer abfragen, berühren sie das Symbol √. Die restliche Dauer erscheint 5 Sekunden lang.

Zeit korrigieren

Symbol timer berühren. Die Zeit ändern wie in Punkt 4 beschrieben.

Löschen

Tippen Sie zweimal auf Symbol √. Die Kochstelle schaltet aus.

Timer-Funktion bei Kochsensorik

Wenn Sie mit der Kochsensorik kochen, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Hinweise

Während der Timer abläuft, können Sie jederzeit die Kochstufe oder den Temperaturbereich für diese Kochstelle verändern.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein *F* und eine *B*.

Wenn Sie das Feld + berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Eingabebestätigung ausschalten.

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt. Diesen Ton können Sie wegschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten. Die Kochsensoren müssen versenkt sein.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Bestätigungssignal.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genau so vor, wie beim Wegschalten.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

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

Reinigung der Glaskeramik

Reinigungsmittel

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

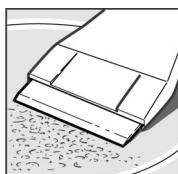
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

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



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

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Metallisch schillernde Verfärbungen

Bedienfelder

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

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

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

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

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

Reinigung des Kochfeldrahmens

Kochsensoren

Ungeeignete Reiniger

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.

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

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

Das Sensorfenster am Kochsensor muss immer sauber sein. Entfernen Sie regelmäßig Fettspritzer und Schmutz.

Nehmen Sie dazu Wattestäbchen oder ein weiches Tuch mit Spülmittel und Glasreiniger.

Benutzen Sie keine kratzenden Gegenstände wie Scheuerschwämme oder -bürsten. Verwenden Sie keine Reinigungsmilch wie Sidol, Stahl-fix oder cera-fix. Das Sensorfenster wird beschädigt.

Sensortöpfe

Reinigen Sie die Töpfe mit heißer Spüllauge, einer weichen Bürste oder einen Schwamm. Trocknen Sie die Töpfe sofort ab. Dann bilden sich keine Wasserflecken. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung für die Töpfe.

Sensortöpfe nie mit harten Gegenständen, Stahlwolle oder Scheuersand reinigen. Nie in der Spülmaschine reinigen.

Bratpfanne

Die Bratpfanne ist antihaftbeschichtet. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung für die Pfanne.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Das Kochfeld funktioniert nicht

Sehen Sie nach, ob die Haussicherungen für das Gerät in Ordnung sind. Prüfen Sie ob ein Stromausfall vorliegt.

In der Kochstellen-Anzeige blinkt E

Die Bedienfläche ist stark verschmutzt, eine Speise ist übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Bedienfläche. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie die entsprechende Bedienfläche. Das Blinken hört auf.

In allen Kochstellen-Anzeigen blinkt E und ein Signal ertönt

Der Hauptschalter wurde länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Stellen Sie neu ein.

Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet

Der Hauptschalter wurde irrtümlich berührt. Schalten Sie wieder ein. Stellen Sie neu ein.

Reparaturen

Reparaturen dürfen nur geschulte Kundendienst-Techniker durchführen.



Anzeige $E \text{--}$ und Zahlen

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Anzeige F und Zahlen

Wenn in den Anzeigefeldern ein $E \text{--}$ und Zahlen erscheinen, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

Wenn in Anzeigen ein F und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
$F0$	Das System ist defekt.	Versenken Sie den Kochsensor. Wenn die Fehlermeldung erlischt, ist der Kochsensor defekt. Sie können ohne Kochsensorik kochen. Bitte rufen Sie den Kundendienst. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, können Sie im Notfall ohne Anzeige weiterkochen. Bitte rufen Sie den Kundendienst.
$F2$	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen.. $F2$ erlischt, wenn die Anzeige durch berühren einer Bedienfläche qittiert wird und die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstellen etwas abgekühlt sind. Erscheint nach dem Einschalten erneut $F2$, ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochstellen ausschalten und weiter abkühlen lassen.
$F3$	Der Kochsensor ist zu heiß.	Schieben Sie den Topf beiseite und fahren Sie den Kochsensor aus.. $F3$ erlischt, wenn die Anzeige durch berühren einer Bedienfläche qittiert wird und der Kochsensor ausreichend abgekühlt ist. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstelle etwas abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut $F3$, ist der Kochsensor immer noch zu heiß. Kochstelle ausschalten und weiter abkühlen lassen
$F7$	Die Bratsensorik ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Sie können ohne Bratsensorik kochen.

Anzei ge	Fehler	Maßnahme
F8	Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Schalten Sie die Kochstelle aus. Sie können sofort wieder einschalten.
U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen	Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten vom Netz trennen.

Hinweise:

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

Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.

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

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

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

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätelpass.

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

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25 0,12 EUR/min

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweißbausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch hohe Temperaturen, einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel und eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

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

Allgemeines

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

“Vergolden statt Verkohlen” - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

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

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

Frittieren

Das Frittierfett sollte nicht heißer als 175 °C sein. Wir empfehlen Ihnen den Temperaturbereich 170-180 °C der Sensor-Kochstellen.

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

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

Wässern Sie frische Kartoffelstücke vor dem Frittieren eine Stunde lang.

Braten in der Pfanne

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

Für Bratkartoffeln empfehlen wir Ihnen die Verwendung der Stufe "min" der Bratsensorik - Kochstelle.

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

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

Table de matières

Remarques importantes	42
Avant l'encastrement	42
Consignes de sécurité	42
Causes de dommages	44
Apprentissage de l'appareil	46
Le bandeau de commande	46
Les foyers	47
Indicateur de chaleur résiduelle	48
Interrupteur principal	49
Cuire	49
Réglages	50
Tableau	51
Conseils pour économiser de l'énergie	53
Cuisiner avec le système sensoriel de cuisson .	54
Plages de température	54
Vaisselle	55
Procédez comme suit	55
Réglages	56
Tableau	58
Frire des aliments	59
Conseils pour cuisiner	60
Frire avec le système sensoriel de rôtissage ...	61
Les positions de rôtissage	61
Poêles pour le système sensoriel de rôtissage	62
Ce qu'il faut savoir	62
Réglages	63

Table de matières

Tableau	64
Conseils pour le rôtissage	66
Fonction Minuterie	66
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	66
Limitation automatique du temps	68
Désactiver la confirmation d'entrée	68
Entretien et nettoyage	69
Entretien	69
Nettoyage de la vitrocéramique	69
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	70
Sonde de cuisson	70
Casserole détectable par sonde	71
Poêle à frire	71
Incidents et dépannage	71
Remarques:	73
Emballage et appareil usagé	74
Service après-vente	74
L'acrylamide dans certains aliments	75
Que pouvez-vous faire	75

Remarques importantes

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

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Huile et graisse brûlantes

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

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

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

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

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

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

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

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Poêles et casseroles chaudes

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

Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

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

Objets durs et pointus

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

Aliments débordés

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

Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

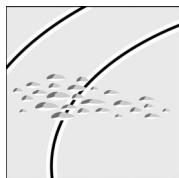
Feuilles et plastiques

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

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

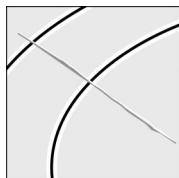
Exemples de dommages possibles

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



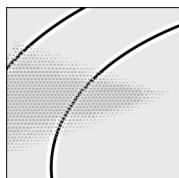
Egratignures

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



Rayures

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



Effets de miroitements métalliques

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



Décor effacé

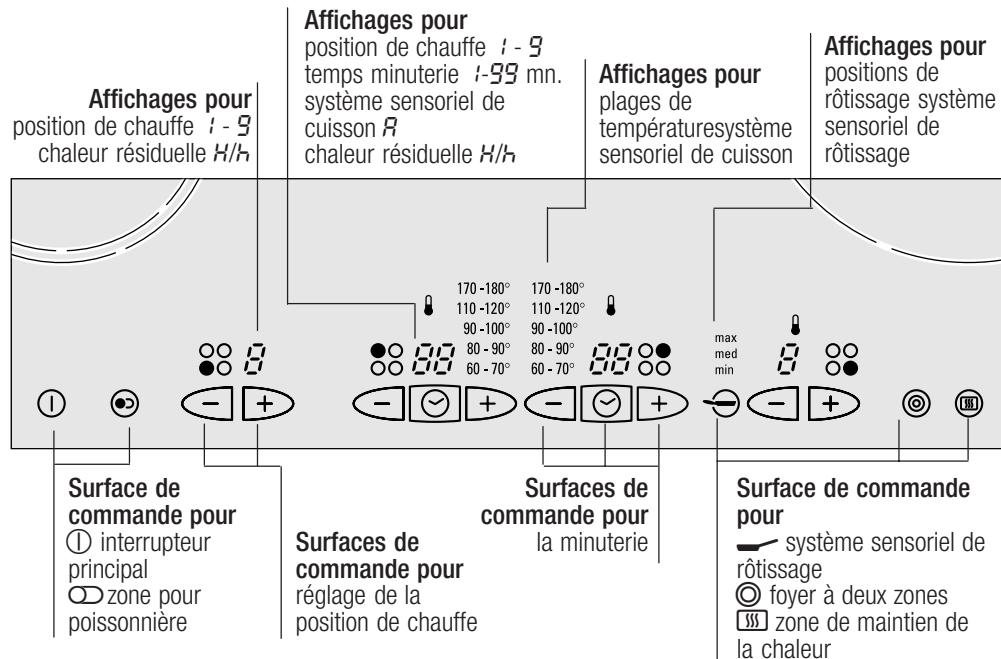
dû à des produits nettoyants inappropriés.

Apprentissage de l'appareil

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

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

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole \odot .

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

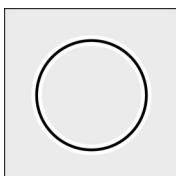
Remarque

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

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

Les foyers

Foyer à une zone

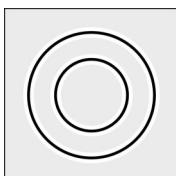


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

Choisissez le foyer approprié.

La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

Foyer à deux zones



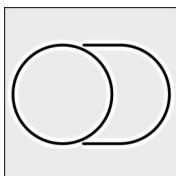
Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension. Le foyer doit être activé.

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

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

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

Zone pour poissonnière



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

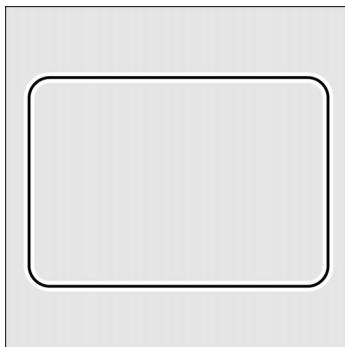
Enclenchement de la zone pour poissonnière:

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.

Zone de maintien de la chaleur



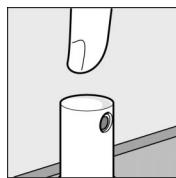
La zone de maintien de la chaleur convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir au chaud des aliments et de la vaisselle. N'utilisez pas de feuille en aluminium ou des récipients en plastique, ils fondent.

Activation de la zone de maintien de la chaleur :
La table de cuisson doit être allumée. Effleurez le champ . A l'affichage apparaît un . Effleurez à nouveau le champ . A l'affichage apparaît un , la zone de maintien de la chaleur est activée.

Eteindre :

Effleurez à nouveau le champ . A l'affichage apparaît un , la zone de maintien de la chaleur est désactivée. L'affichage s'éteint au bout de 5 secondes.

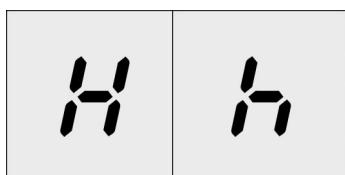
Sonde de cuisson



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 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 . L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

Attention!

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

Interrupteur principal

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

Allumer

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le 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 -

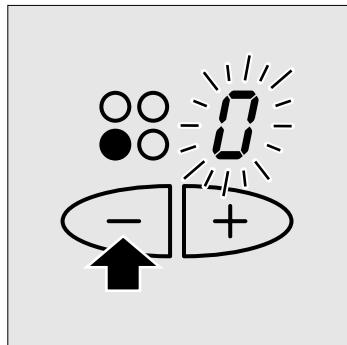
Avec les symboles + et - vous réglez les positions de chauffe souhaitées.

Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

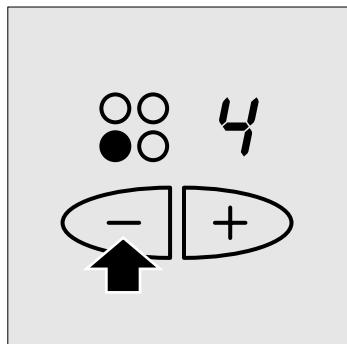
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglages

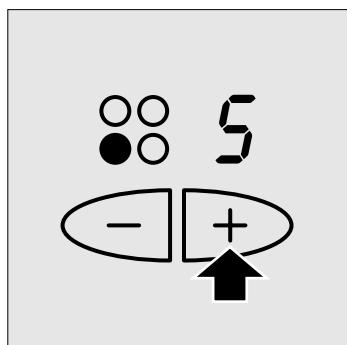
La table de cuisson doit être allumée.



1. Effleurer le symbole **-**.
A l'affichage clignote **0**.



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



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

Désactiver la position de chauffe

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

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

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

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g-800 g	2-4 mn.	1-2	3-6 mn.
Bouillon	500 ml-1 l	3-4 mn.	7-8	2-4 mn.
Soupe liée	500 ml-1 l	2-4 mn.	2-3	2-4 mn.
Lait	200 ml-400 ml	2-4 mn.	1-2	2-3 mn.
Réchauffer et maintenir au chaud				
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	2-3 mn.	1-2	
Lait	500 ml-1 l	3-4 mn.	1-2	
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g-600 g	4-5 mn.	2-3	5-15 mn.
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	4-5 mn.	2-3	20-30 mn.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	8-12 mn.	4-5*	20-30 mn.
Poisson	300 g-600 g	5-8 mn.	4-5*	10-15 mn.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
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.
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 *H* 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

Les avantages de ce système lors de la cuisson

Lorsque les sondes de cuisson sont sorties, vous pouvez cuisiner sur les foyers arrière 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.

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 température

En cuisinant avec le système sensoriel de cuisson, vous ne réglez pas de positions de chauffe mais des plages de température. Cinq plages de température sont à votre disposition:

- 170-180 °C pour frire
- 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.

Cuisson dans la plage de température de 90-100 °C

La plage de température de 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.

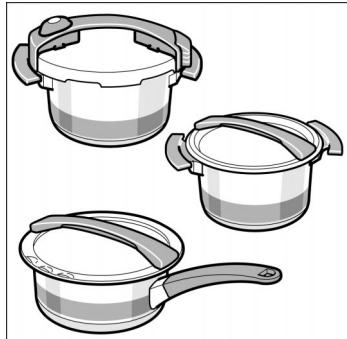
Vaisselle

Casseroles inappropriées

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 appropriées

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



Nous recommandons des casseroles détectables par sonde de la série "Fissler magic spécial". Les récipients livrés avec l'appareil font 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, cocotte minute et casserole à manche.

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

Procédez comme suit

Choisir le récipient et le foyer

Choisissez l'un des foyers arrière.

Mettez les aliments dans la casserole détectable par sonde. Elle doit être si grande qu'elle couvre complètement le foyer. Veillez à ce que la bande décorative à la casserole détectable par sonde soit toujours propre.

Remplir la casserole

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

Dans le tableau suivant, choisissez la plage de température appropriée à votre plat.

Réglages

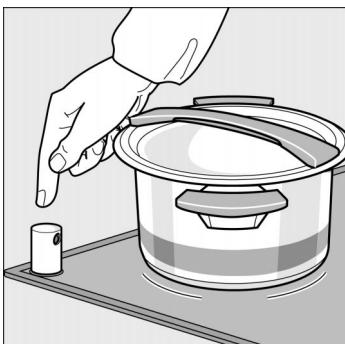
Remarque

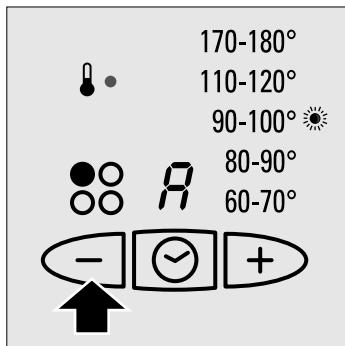
La table de cuisson doit être allumée.

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

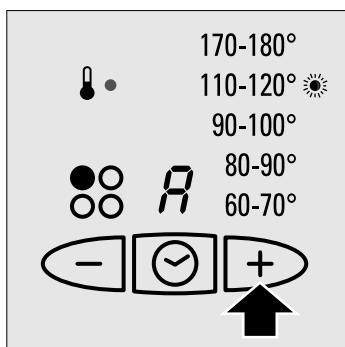




2. Effleurer le symbole –.

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

Le **R** 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

Eteindre le foyer. Escamoter 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.
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.

		Plages de températures	Durée de cuisson à partir du signal sonore
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

Frir des aliments

Graisse à fritures	Ne chauffer jamais de la graisse sans la surveiller - risque d'incendie
	Faites toujours frire dans la plage de température de 170-180 °C. Utilisez la casserole détectable par sonde.
Graisse inappropriée	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 fondu doit arriver au moins au repère.
Chauffer la graisse	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.
Fritures	<p>1. Mettre la graisse dans le récipient et couvrir. Le lampe à côté du symbole de température  est allumé jusqu'au retentissement du signal.</p> <p>La graisse est chaude, vous pouvez frire les aliments.</p> <p>Faites toujours frire sans couvercle.</p> <p>2. Introduire la première portion et la faire frire.</p>

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 frire 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 frire 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.

La fois suivante, utilisez plus de liquide.

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

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.

Frire avec le système sensoriel de rôtissage

Sur le foyer avant droit vous pouvez faire frire 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

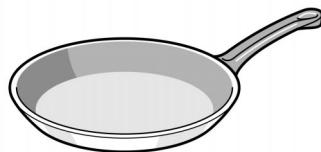
Le foyer chauffe uniquement lorsque c'est nécessaire. Ceci fait économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

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

Positions de rôtissage	Température	Convient à
min	faible	p. ex. aliments épais à frire 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 WMF sous la référence 0733286401, dans le commerce spécialisé pour des articles ménagers et dans les rayons spécialisés des grands magasins.

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.

Placez la poêle au milieu sur le foyer.

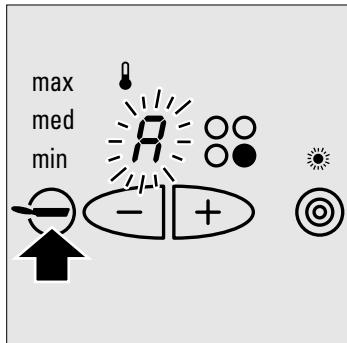
Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionne pas.

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

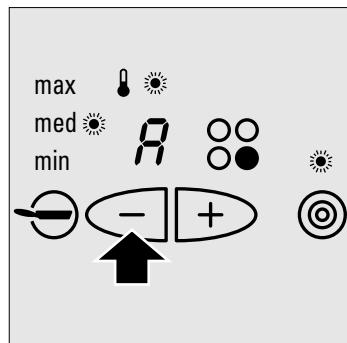
Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée.

Placez la poêle sur le foyer. La table de cuisson doit être allumée.



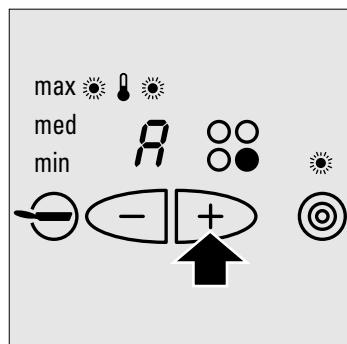
1. Effleurer le champ **—**.

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.

Retourner 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	10-20 min
	Filet de poisson, nature ou pané	med	10-20 min
	Crevettes, gambas	med	4-10 min
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

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Pâtes	Pâtes, frites	max	10-20 min
	Pâtes fourrées, frites	min	8-12 min
Riz	Galettes de riz, frites	med	faire frire en permanence
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
Plats cuisinés*	Cordon bleu	min	10-25 min
	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

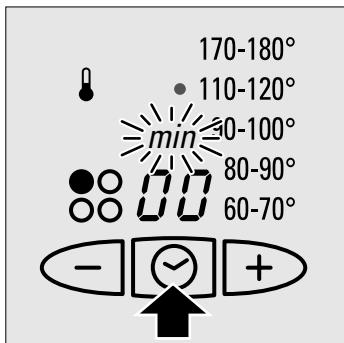
Si votre plat doit avoir le goût du beurre, ajoutez à la fin du rôtissage un peu de beurre à l'huile.

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

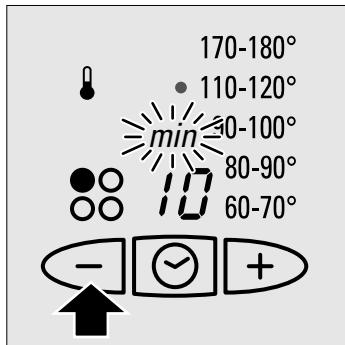


Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

1. Réglage de la position de chauffe

2. Effleurer le symbole ↘.

A l'affichage de minuterie clignote **00** et min est allumé.

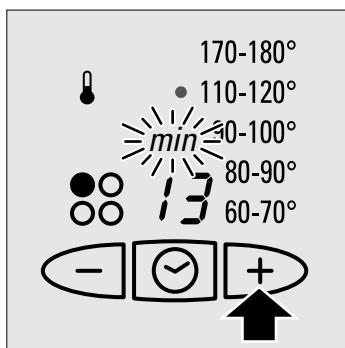


3. Effleurer le symbole + ou le symbole -.

La valeur de référence apparaît.

En cas de + : 30 minutes

en cas de - : 10 minutes



4. Modifier la durée:

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.

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

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

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

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

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.

Interroger la durée

Corriger le temps

Annulation

Fonction Minuterie en cas de système sensoriel de cuisson

Remarques

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.

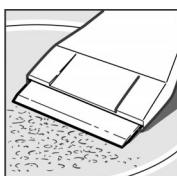
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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 coton-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.

Poêle à frire

La poêle possède un revêtement anti-adhérent. Veuillez respecter la notice d'utilisation et d'entretien pour la poêle.

Incidents et dépannage

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

La table de cuisson ne fonctionne pas

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

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

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

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

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

La table de cuisson s'est coupée

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

Réparations



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

Affichage $E\text{-}r$ et des chiffres

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

Affichage F et des chiffres

Si un $E\text{-}r$ 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.

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
F8	Le foyer était trop longtemps allumé sans interruption.	La limitation automatique du temps a été activée. Eteignez le foyer. Vous pouvez immédiatement le rallumer.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Séparez l'appareil du secteur au moyen du disjoncteur général ou du disjoncteur dans le boîtier à fusibles.

Remarques:

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

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

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

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

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

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

Emballage et appareil usagé

Elimination écologique

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



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

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

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

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

Quels aliments sont concernés ?

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

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

Que pouvez-vous faire

En général :

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 :

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 crus, 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>.