
| | | |
|----|-----------------------|--------|
| no | Bruksveiledning | 3–26 |
| sv | Bruksanvisning | 27–50 |
| fi | Käyttöohje | 51–73 |
| da | Bruksanvisning | 74–100 |

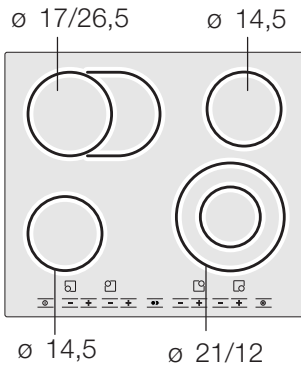
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Bruksanvisning



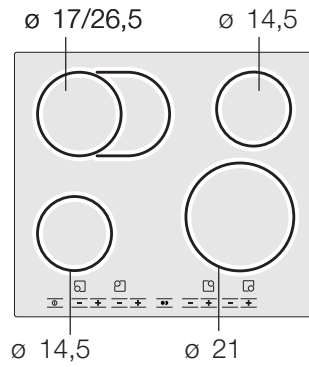
PKN 64.., PKB 64..
PKL 64.., PKF 64..
PKE 64..

5650036116

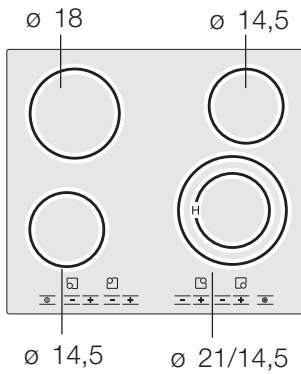
PKN 64..



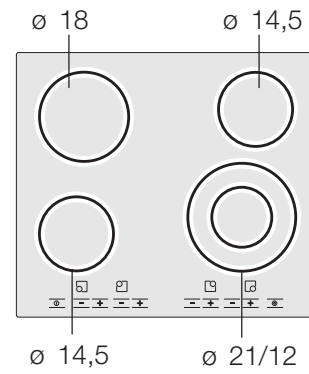
PKB 64..



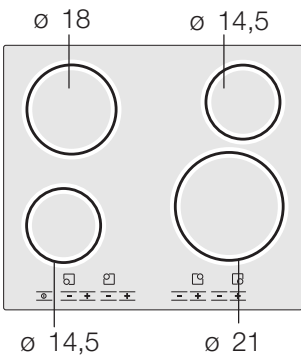
PKL 64..



PKF 64..



PKE 64..



$\varnothing = \text{cm}$

Innholdsfortegnelse

| | |
|---|-----------|
| Hva du må ta hensyn til | 5 |
| Før montering | 5 |
| Sikkerhetsanvisninger | 5 |
| Årsaker til skader | 7 |
| Bli kjent med apparatet | 9 |
| Betjeningsfelt | 9 |
| Kokeplatene | 10 |
| Restvarmeindikator | 11 |
| Hovedbryter med barnesikring | 11 |
| Hovedbryter | 11 |
| Barnesikring | 12 |
| Koking | 13 |
| Slik stiller du inn: | 13 |
| Tabell | 14 |
| Tips til energisparing | 16 |
| Koke med oppkoblingselektronikk | 16 |
| Slik stiller du inn | 17 |
| Tabeller | 17 |
| Tips for oppkokingselektronikk | 18 |
| Automatisk tidsbegrensning | 19 |
| Slå av bekreftelsestonen | 19 |
| Vedlikehold og rengjøring | 20 |
| Vedlikehold | 20 |
| Rengjøring av glasskeramikken | 20 |
| Rengjøring av platetopprammen | 21 |
| Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre? | 21 |

Innholdsfortegnelse

| | |
|--|-----------|
| Merk: | 23 |
| Emballasje og gammel maskin | 24 |
| Kundeservice | 24 |
| Akrylamid i matvarer | 25 |
| Hva kan du gjøre? | 25 |

Hva du må ta hensyn til

Les grundig igjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke kokesonen på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse papirene følge med.

Før montering

Transportskader

Kontroller kokesonen etter at du har pakket den ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

Elektrisk tilkopling

Kokesonen må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling, bortfaller alle garantikrav.

Sikkerhets- anvisninger

Overopphetet olje og fett

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Kokesonen må bare brukes til oppvarming av matvarer.

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Fare for brann!

Ikke varm opp fett eller olje uten oppsyn. Dersom oljen antennes, må du aldri slokke med vann. Legg straks et lokk eller en tallerken over. Skru av kokeplaten.

La kokekaret kjøles av på kokeplaten.

Varme kokeplater

Ikke berør varme kokeplater. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes borte fra disse.

Restvarmeindikatoren advarer mot varme kokeplater.

Legg aldri fra deg brennbare gjenstander på kokesonen. Fare for brann!

Dersom det befinner seg skuffer under kokesonen, må du ikke oppbevare brennbare gjenstander eller spraybokser der. Fare for brann!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i kontakt med de varme kokeplatene. Det kan oppstå skader på kabelisolasjonen og kokesonen.

Våte grytebunner og kokeplater

Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Fare for personskader!

Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Hvis det er sprekker, revner eller riper i glasskeramikken, kan det oppstå fare for elektrisk støt. Slå av apparatet umiddelbart.

Slå av sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ring til kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

Dersom kokeplaten avgir varme uten at displayet fungerer, må du slå av kokeplaten.

Fare for forbrenning!
Ring til kundeservice.

Kokesonen slår seg av

Hvis kokesonen slår seg av av seg selv og deretter ikke lenger kan slås på igjen, må strømmen straks kobles fra strømnettet. Kokesonen kan slå seg på senere.

Fare for brann!

Slå av sikringen i sikringsskapet og ta kontakt med kundeservice.

Ukyndig reparasjon

Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt! Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Årsaker til skader

Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken. Kontroller kokekaret.

Unngå tørrkoking i kokekarene, især i emaljerte gryter og aluminiumsgryter. Det kan oppstå skader på grytebunnen og glasskeramikken.

Hvis du skal bruke spesialkokekar, må du lese produsentens veiledning nøye.

Varme panner og gryter

Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen.

Det kan oppstå skader.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sand forårsaker riper i glasskeramikken. Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.

Harde og spisse gjenstander

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen kan forårsake skader.

Ikke oppbevar slike gjenstander over kokesonen.

Overkok

Sukker eller sterkt sukkerholdige retter skader kokesonen. Fjern overkok med det samme ved hjelp av en glasskrape.

Forsiktig Glasskraperen har et skarpt blad.

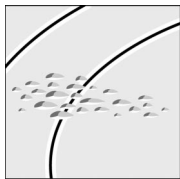
Folier og plast

Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater.

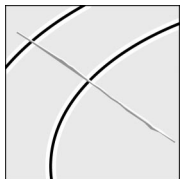
Beskyttelsesfolie for komfyrer er ikke egnet denne kokesonen.

Eksempler på mulige skader

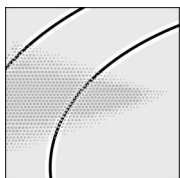
Følgende skader påvirker verken funksjonen eller stabiliteten til glasskeramikken.



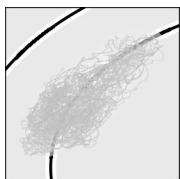
Kraterdannelser som skyldes smeltet sukker eller sterkt sukkerholdige retter.



Riper som skyldes salt-, sukker- eller sandkorn eller ru grytebunner.



Metallisk, skimrende misfarging som skyldes gryteslitasje eller bruk av uegnet rengjøringsmiddel.



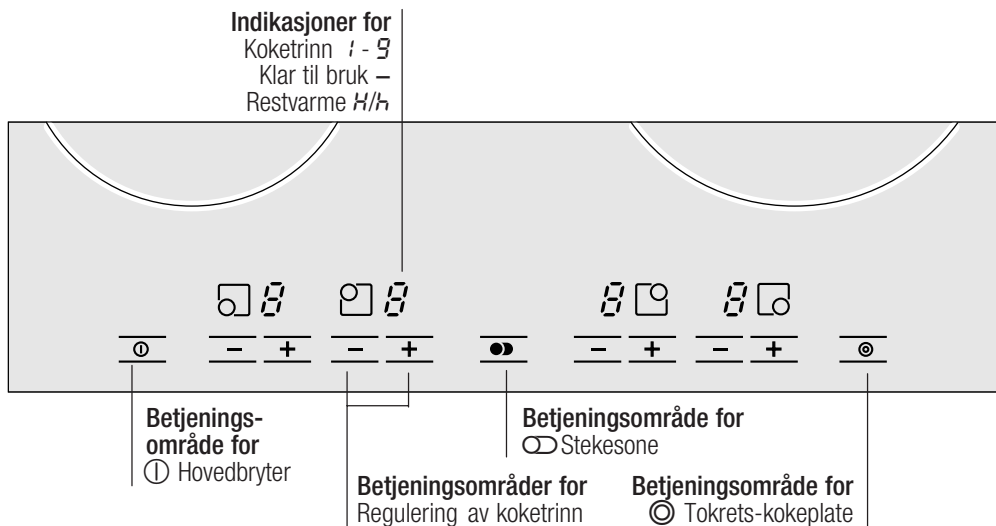
Slitt dekor som skyldes uegnet rengjøringsmiddel.

Bli kjent med apparatet

På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

I dette kapitlet finner du en beskrivelse av betjeningsfelt, kokeplater og indikatorer.

Betjeningsfelt



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres den tilsvarende funksjonen.

Eksempel: Berør symbolet ⊙.

Den ytre varmekretsen på tokrets-kokeplaten kobles inn.

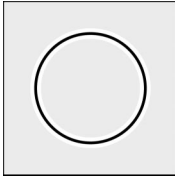
Veiledning:

Innstillingene forblir uendret hvis du berører flere felt et kort øyeblikk. Dermed kan du uten problemer tørke opp overkok i innstillingsområdet.

Hold alltid betjeningsområdene rene og tørre. Fuktighet og smuss påvirker funksjonen.

Kokeplatene

Enkrets-kokeplate

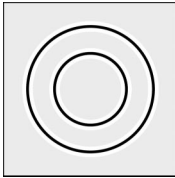


Med disse kokeplatene kan du ikke endre størrelsen på kokeflaten.

Velg riktig kokeplate.

Størrelsen på gryten og størrelsen på kokeplaten må stemme overens.

Tokrets-kokeplate



På disse kokeplatene kan du endre størrelsen.

Kokeplaten må være slått på.

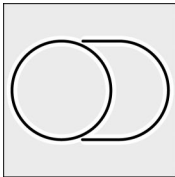
Innkobling av den ytre varmekretsen:

Berør symbolet ☉. Kontrollampen lyser. Utkobling:

Berør symbolet ☉ én gang til. Kontrollampen slukkes.

Når du slår på kokeplaten neste gang, brukes den sist valgte størrelsen automatisk.

Stekesone



På disse kokeplatene kan du koble inn stekesonen.

Kokeplaten må være slått på.

Innkobling av stekesone:

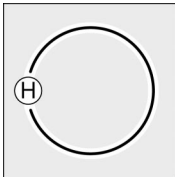
Berør symbolet ☉. Kontrollampen lyser.

Utkobling:

Berør symbolet ☉ én gang til. Kontrollampen slukkes.

Når du slår på kokeplaten neste gang, brukes den sist valgte størrelsen automatisk.

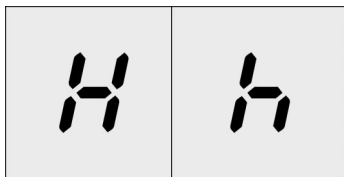
Halogensone



På disse kokeplatene får varmesystemet full effekt etter bare noen sekunder.

Halogenelementet lyser svært skarpt. Ikke se inn i halogenlyset! Lyset kan blende deg.

Restvarmeindikator



Kokesonen har en restvarmeindikator for hver kokeplate. Denne viser hvilke kokeplater som fremdeles er varme. Restvarmeindikatoren har to trinn.

Dersom indikatoren viser en *H*, er kokeplaten fremdeles varm. Du kan for eksempel holde en smårett varm eller smelte sjokolade. Når kokeplaten avkjøles ytterligere, bytter indikasjonen til *h*. Indikasjonen vises inntil kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

Obs!


Etter et strømbrudd blir restvarmeindikatoren ikke koblet inn igjen. Kokeplatene kan fremdeles være varme.

Hovedbryter med barnesikring


Hovedbryter

Med hovedbryteren slår du på elektronikken til betjeningsområdet. Nå er kokesonen klar til bruk.

Innkobling

Berør symbolet  til indikasjonene – på kokeplaten lyser.

Utkobling

Berør symbolet  til indikasjonene – på kokeplatene slukkes. Alle kokeplatene slås av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Veiledning

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 10 sekunder.

Finnes det fortsatt restvarme når kokesonen slås på, blinker følgende vekselvis på kokeplateindikasjonen *H/h* og –.

Barnesikring


For at barna dine ikke skal slå på kokeplatene, kan du sikre at kokesonen ikke slås på ved en feiltakelse. Barnesikringen er permanent aktiv.

Aktivere barnesikringen

Slå på kokesonen med hovedbryteren.

1. Still alle 4 kokeplatene på koketrinn 2.
2. Skru av alle kokeplatene etter hverandre fra høyre til venstre.
3. Berør hovedbryteren i minst 5 sekunder. Etter dette høres et lydsignal. Barnesikringen er aktivert.

Bruke kokesonen


Hver gang du slår på kokesonen, må du berøre ① i mer enn 4 sekunder. Mens dette pågår, blinker indikasjonen . Når indikasjonen slukkes, er kokesonen slått på.

Deaktivere barnesikringen

Du kan deaktivere barnesikringen igjen. Gjør akkurat det samme som du gjorde da du aktiverte barnesikringen.

Sperre kokesonen midlertidig

Du kan sperre kokesonen midlertidig, f.eks. når du har små barn på besøk:

Kokesonen må være slått av. Berør hovedbryteren ① i mer enn 4 sekunder. Kokeplateindikasjonene slukkes. Indikasjonen  lyser i 10 sekunder før den slukkes. Kokesonen er låst.

Oppheve den midlertidige sperren

Berør hovedbryteren ① lengre enn 4 sekunder. Kokesonen er slått på. Sperren er opphevet.

Obs!

Rengjøringsvann, overkok eller gjenstander som er plassert på hovedbryteren ① kan føre til at barnesikringen utilsiktet aktiveres/deaktiveres.

Koking

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene. De ulike tipsene kan hjelpe deg med å spare energi.

Betjeningsområdet + og -

Still inn ønsket koketrinn med symbolene + og -.

Koketrinn 1 = laveste effekt

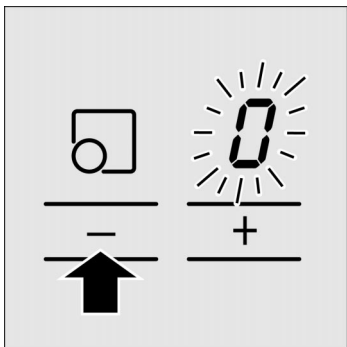
Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt.

Slik stiller du inn:

Kokeplaten må være slått på.

1. Bører symbolet -.
I indikasjonen blinker 0.

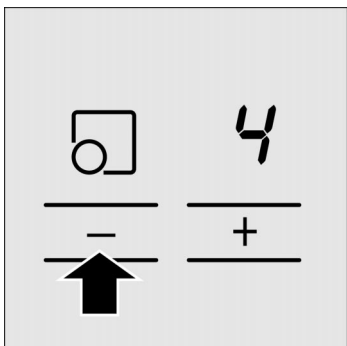


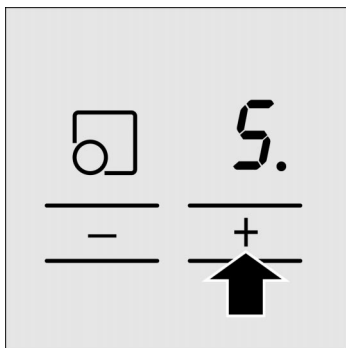
2. Bører symbolet + eller - i løpet av de neste 5 sekundene.

Grunninnstillingen vises:

Symbol + = koketrinn 9

Symbol - = koketrinn 4





- 3. Endre koketrinn:**
Berør symbolet + eller – inntil det ønskede koketrinnet vises.

Endre koketrinn

Du kan når som helst endre koketrinn.

Skru av kokeplaten

Berør symbolet – inntil vises.

Hvis du har valgt et høyt koketrinn, kan du også berøre symbolet + inntil vises. Trykk én gang til på symbolet + inntil vises på indikasjonen.

Kokeplaten slår seg av, og etter ca. 5 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Tabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler. Koketidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Derfor kan den faktiske koketiden avvike fra dette.

| | Mengde | Oppkokings- trinn 9 | Trinn for videre- koking | Varighet for viderekoking |
|-------------------------------------|---------------|------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Smelting | | | | |
| Sjokolade, glasur, smør, honning | 100 g | - | 1-2 | - |
| Gelatin | 1 pk. | - | 1-2 | - |
| Oppvarming | | | | |
| Herm.grønnsaker | 400 g-800 g | 2-4 min. | 1-2 | 3-6 min. |
| Buljong | 500 ml-1 l. | 3-4 min. | 7-8 | 2-4 min. |
| Jevnede supper | 500 ml-1 l. | 2-4 min. | 2-3 | 2-4 min. |
| Melk | 200 ml-400 ml | 2-4 min. | 1-2 | 2-3 min. |

| | Mengde | Oppkokings- trinn 9 | Trinn for videre- koking | Varighet for viderekoking |
|---------------------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Oppvarming og varmholding | | | | |
| Gryterett (f. eks. linsegryte) | 400 g-800 g | 2-3 min. | 1-2 | |
| Melk | 500 ml-1 l. | 3-4 min. | 1-2 | |
| Opptining og oppvarming | | | | |
| Dypfrossen spinat | 300 g-600 g | 4-5 min. | 2-3 | 5-15 min. |
| Dypfrossen gulasj | 500 g-1 kg | 4-5 min. | 2-3 | 20-30 min. |
| Trekking | | | | |
| Melboller (1-2 l vann) | 4-8 stk. | 8-12 min. | 4-5* | 20-30 min. |
| Fisk | 300 g-600 g | 5-8 min. | 4-5* | 10-15 min. |
| Koking | | | | |
| Ris (med dobbelt vannmengde) | 125 g-250 g | 3-4 min. | 2-3 | 15-30 min. |
| Grøttris (500 ml-1 l melk) | 125 g-250 g | 4-6 min. | 1-2 | 25-35 min. |
| Poteter m. skall og 1-3 kopper vann | 750 g-1,5 kg | 5-7 min. | 4-5 | 25-30 min. |
| Poteter u. skall og 1-3 kopper vann | 750 g-1,5 kg | 5-7 min. | 4-5 | 15-25 min. |
| Ferske grønnsaker med 1-3 kopper vann | 500 g-1 kg | 4-5 min. | 2-3 | 10-20 min. |
| Nudler (1-2 l vann) | 200 g-500 g | 8-12 min. | 6-7* | 6-10 min. |
| Surring | | | | |
| Rulader | 4 stk. | 5-8 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Oksestek | 1 kg | 5-8 min. | 4-5 | 80-100 min. |
| Gulasj | 500 g | 6-11 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Steking | | | | |
| Pannekaker | | 2-4 min. | 6-7 | Stekes fortløpende |
| Schnitzel, panert | 1-2 stk. | 2-4 min. | 6-7 | 6-10 min. |
| Biff | 2-3 stk. | 2-4 min. | 7-8 | 8-12 min. |
| Fiskepinner | 10 stk. | 2-4 min. | 6-7 | 8-12 min. |
| Fritering (i 1-2 l olje) | | | | |
| Dypfrosne varer | 200 g før ny påfylling | 10-15 min. | 8-9 | Friteres fortløpende |
| Annet | 400 g før ny påfylling | 10-15 min. | 4-5 | Friteres fortløpende |

* Kokes videre uten lokk

Tips til energisparing

Riktig grytestørrelse

Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner forlenger koketiden.

Velg riktig grytestørrelse for hver kokeplate. Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Vær oppmerksom på følgende: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.

Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.

Sett på lokket

Sett alltid et egnet lokk på gryter og panner. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du mye mer energi.

Bruk lite vann til koking av matvarer

Bruk lite vann til koking. Da sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.

Skrud ned

Still kokeplaten tidsnok ned til et lavere trinn!

Utnyttelse av restvarmen

Ved lengre tids koking kan du slå av kokeplaten allerede 5 til 10 minutter før slutt.

Så lenge restvarmeindikatoren *H* lyser, kan du bruke den avslåtte kokeplaten til oppvarming og smelting.

Koke med oppkoblingselektronikk

Alle fire kokeplater har oppkokingselektronikk.

Du trenger ikke først slå på og så vente til retten koker, for så å skru ned. Du innstiller fra begynnelsen av det ønskede trinnet for viderekoking.

Kokeplaten varmes opp på høyeste effekt og skrur automatisk ned på det koketrinnet du har valgt.

Hvor lenge kokeplaten varmes opp, er avhengig av det innstilte trinnet. for viderekoking.

Slik stiller du inn

1. Still inn ønsket viderekokingstrinn for kokeplaten.
2. Bører symbolet + og - samtidig.
Oppkokingselektronikken blir aktivert. I indikasjonen blinker vekselvis **A** og viderekokingstrinnet.

Etter oppkokingen kobles kokeplaten automatisk over til trinnet for viderekoking. I indikasjonen lyser nå bare viderekokingstrinnet.

Tabeller

Hvilke retter oppkokingselektronikken er egnet for, fremgår av tabellen nedenfor.

De minste mengdene gjelder for de minste kokeplatene, de største mengdene for de største kokeplatene. De angitte verdiene er veiledende.

| Retter med oppkokingselektronikk | Mengde | Koketrinn | Varighet, minutter |
|---------------------------------------|---------------|-----------|--------------------|
| Oppvarming | | | |
| Herm.grønnsaker | 400 g-800 g | A 1-2 | 5-10 |
| Buljong | 500 ml-1 l. | A 7-8 | 4-7 |
| Jevnede supper | 500 ml-1 l. | A 2-3 | 3-6 |
| Melk | 200 ml-400 ml | A 1-2 | 4-7 |
| Oppvarming og varmholding | | | |
| Gryterett (f. eks. linsegryte) | 400 g-800 g | A 1-2 | - |
| Opptining og oppvarming | | | |
| Dypfrossen spinat | 300 g-600 g | A 2-3 | 10-20 |
| Dypfrossen gulasj | 500 g-1 kg | A 2-3 | 20-30 |
| Trekking | | | |
| Fisk | 300 g-600 g | A 4-5* | 20-25 |
| Koking | | | |
| Ris (med dobbelt vannmengde) | 125 g-250 g | A 2-3 | 20-35 |
| Poter m. skall og 1-3 kopper vann | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 30-40 |
| Poteter u. skall med 1-3 kopper vann | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 20-30 |
| Ferske grønnsaker med 1-3 kopper vann | 500 g-1 kg | A 2-3 | 10-20 |

| Retter med oppkokingselektronikk | Mengde | Koketrinn | Varighet, minutter |
|----------------------------------|----------|-----------|--------------------|
| Surring | | | |
| Rulader | 4 stk. | A 4-5 | 50-60 |
| Oksesstek | 1 kg | A 4-5 | 80-100 |
| Steking | | | |
| Fiskepinner | 10 stk. | A 6-7 | 8-12 |
| Pannekaker | | A 6-7 | Stekes fortløpende |
| Panerte schnitzler | 1-2 stk. | A 6-7 | 8-12 |

Tips for oppkokingselektronikk

Maten koker ikke opp med oppkokingselektronikken.

Oppkokingselektronikken er beregnet for koking med lite vann, og tar vare på næringsstoffene i maten.

Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.

Ris kokes best i dobbelt mengde vann.

Sett lokk på kasserollen.

For retter som skal kokes i rikelig med vann (f. eks. nudler), er oppkokingselektronikk ikke egnet.

Melk eller sterkt skummende matretter kan koke over.

Bruk en høy gryte.

Melken brenner fast.

Skyll av kasserollen før den blir fylt.

Ved steking kleber maten seg fast i pannen.

Legg maten i en panne som er tilstrekkelig oppvarmet på forhånd. Når fettene er varmt nok, renner det i striper over pannen når du holder den på skrå. Ikke snu retten for tidlig. Kjøtt eller potetkaker løsner nesten av seg selv etter en tid.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsavbegrensningen aktivert.

Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes.
I kokeplateindikatoren blinker vekselvis *F* og *B*.

Når du berører feltet +, slokkes symbolet. Du kan stille inn på nytt.

Når tidsbegrensningen blir aktiv, er avhengig av hvilket koketrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Slå av bekreftelsestonen

Når du berører et felt, høres en kort bekreftelsestone. Denne tonen kan kobles ut.

Slå på kokesonen med hovedbryteren.

1. Still alle 4 kokeplatene på koketrinn 3.
2. Skru av alle kokeplatene etter hverandre fra høyre til venstre.
3. Berør hovedbryteren i minst 5 sekunder. Etter dette høres et bekreftelsessignal.

Du kan også koble inn bekreftelsestonen igjen. Gjør akkurat det samme som ved utkoblingen.

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksvasker eller dampstråle ved rengjøring!

Vedlikehold

Kokesonen må vedlikeholdes med et beskyttende og pleiende middel for glasskeramikk. Et slikt middel legger en skinnende, smussavvisende hinne over koketoppen. Kokesonen holder seg pen lenge. Dette gjør det enklere å foreta rengjøring.

Rengjøring av glasskeramikken

Rengjør kokesonen etter hver gang du har brukt den. På den måten brenner ikke matrestene fast.

Rengjøringsmidler

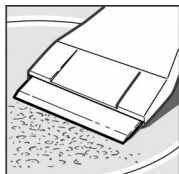
Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, for eksempel Sidol for ceran og stål.

Vannflekker kan også fjernes med sitron eller eddik.

Uegnede rengjøringsmidler

Bruk aldri:
Ripende svamper, skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner.

Glasskrape



Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape.

Trekk ut bladet på glasskrapen.
Glasskeramikflaten må bare rengjøres med skrapebladet.
De andre delene av skrapen kan lage riper i glasskeramikken.



Bladet er svært skarpt. Fare for personskader! Trekk inn skrapebladet hver gang det har vært i bruk.

Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

Slik rengjør du den glasskeramiske koketoppen

Matrester og fettsprut fjernes med glasskrapen. Den berøringsvarme koketoppen rengjøres med rengjøringsmiddel og kjøkkenpapir. Hvis koketoppen er for varm, kan det oppstå flekker. Flaten må tørkes ren og gnis tørr med en myk klut.

Metalliske misfarginger

Misfaring oppstår ved bruk av uegnet rengjøringsmiddel eller slitasje fra kasseroller. Disse kan være vanskelige å bli kvitt. Bruk bare anbefalte rengjøringsmidler som Sidol for ceran og stål. Vår kundeservice kan fjerne slike misfarginger mot dekning av utgiftene.

Betjeningsfelt

Hold alltid området rent og tørt. Matrester og overkok kan innvirke på funksjonen.

Rengjøring av platetopprammen

Bruk bare varmt såpevann. Ikke bruk aggressive eller skurende rengjøringsmidler. Glasskrape er ikke egnet til dette. Platetopprammen kan bli ødelagt.

Sitron og eddik er uegnet til rengjøring av platetopprammen.

Det kan dannes matte områder.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du ringer kundeservice, bør du lese følgende veiledning:

Kokesonen fungerer ikke

Kontroller at sikringen for apparatet er i orden. Kontroller om strømmen har gått.

Kontrollampen for et betjeningsområde blinker, og på kokeplateindikatoren blinker E

Betjeningsområdet er svært skittent, en rett har kookt over, eller det ligger en gjenstand på betjeningsområdet. Tørk godt av betjeningsområdene eller ta bort gjenstanden. Berør det aktuelle betjeningsområdet. Blinkingen stanser.

I alle kokeplateindikatorene blinker E og du hører et signal

Kokesonen har slått seg av

Reperasjon



Indikasjonen viser E og tall

Indikasjonen viser F og tall

Hovedbryteren er blitt aktivert mer enn 5 sekunder i strekk. Tørk godt av betjeningsområdene eller ta bort gjenstanden. Still inn på nytt.

Hovedbryteren ble uforvarende berørt. Slå den på igjen. Still inn på nytt.

Reparasjoner må bare utføres av servicetekniker som har fått opplæring i dette.

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Hvis det står en E og tall i indikasjonen, er det oppstått en feil i elektronikken. Koble apparatet ut med sikringen til komfyren eller sikringsbryter i sikringsskapet, og koble det deretter inn igjen. Tilkall kundeservice dersom det samme vises i indikasjonen igjen.

Dersom en F og et tall blinker vekselvis i indikasjonen, er det oppstått en feil i apparatet. I tabellen nedenfor finner du noen utbedringstiltak.

| Indikasjon | Feil | Tiltak |
|------------|---|---|
| $F2$ | Apparatet er for varmt og har koblet seg ut. | Ta av grytene fra kokeplatene. $F2$ slukkes når du kvitterer ut indikasjonen ved å berøre et betjeningsområde og kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt. Vent noen minutter til kokeplatene er noe avkjølt. Dersom $F2$ vises på nytt etter at du har slått platene på igjen, er kokesonen fremdeles for varm. Slå av kokeplaten og la den kjøles enda mer av. |
| $F4$ | Apparatet er for varmt og har koblet seg ut. | Kontroller om det står en varm gryte på betjeningsfeltet. Ta gryten bort fra betjeningsfeltet. Vent noen minutter til betjeningsfeltet er noe avkjølt. Hvis $F4$ vises på nytt etter innkobling, ring til kundeservice. |
| $F8$ | Kokeplaten har vært for lenge i uavbrutt drift. | Den automatiske tidsbegrensningen ble aktivert. Slå av kokeplaten. Du kan slå den på igjen med det samme. |
| $U400$ | Kokesonen er tilkoblet på feil måte. | Koble apparatet ut med apparatsikringen eller sikringsbryter i sikringsskapet. |

Merk:

Temperaturen på kokeplaten blir regulert gjennom inn- og utkobling av varmen; det vil si at den rødglødende oppvarmingen ikke alltid er synlig. Hvis du velger et lavt koketrinn, kobles oppvarmingen ofte ut, på høyere koketrinn kobles oppvarmingen sjeldnere ut. Selv på høyeste koketrinn kobles oppvarmingen noen ganger inn og ut.

Når kokeplatene varmes opp, kan det oppstå en lett brumming.

Under oppvarmingen av de enkelte kokeplatene kan kokeplatene lyse med ulik intensitet. Avhengig av blikkvinkelen kan det se ut som om de går ut over den avmerkede kanten til hver kokeplate.

Dette har tekniske årsaker. Det har ingen innvirkning på kvalitet og funksjon.

Alt etter arbeidsplaten overflate kan det oppstå en liten, ujevn sprekk mellom arbeidsplate og kokesone. Rundt kokesonen finnes det derfor en elastisk tetning.

Glasskeramikk kan ha en noe ujevn overflate, noe som skyldes selve materialet. På grunn av den speilglatte overflaten i kokesonen kan selv den minste luftblære med diameter på mindre enn 1 mm være svært synlig. Dette innvirker verken på funksjonen eller levetiden til den glasskeramiske koketoppen.

Emballasje og gammel maskin

Miljøvennlig fjerning



Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

E-nummer og FD-nummer

Dersom apparatet må repareres, står vår kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. Også de oppgitte kundeservicesentrene kan gi deg informasjon om nærmeste kundeserviceverksted.

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for komfyren din. Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

Akrylamid i matvarer

Hvordan oppstår akrylamid?

Fagfolk diskuterer i dag hvor skadelig akrylamid i matvarer er. På grunnlag av aktuelle forskningsresultater har vi satt sammen et informasjonsblad til deg.

Akrylamid i matvarer oppstår ikke på grunn av ytre forurensning. Stoffet dannes ved tilberedning av matvarene selv - forutsatt at disse inneholder karbohydrater og proteiner. Nøyaktig hvordan dette skjer, har ingen ennå kunnet klarlegge. Men alt tyder på at akrylamidinnholdet er sterkt påvirket av:

Høye temperaturer
Lavt vanninnhold i matvarene
Kraftig bruning av produktene.

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår fremfor alt i korn- og potetprodukter som tilberedes ved høy varme. Dette gjelder blant annet:

Potetchips, pommes frites
Toast, rundstykker, brød
Finbakst av mørdeig som kjeks, pepperkaker og lignende.

Hva kan du gjøre?

Du kan unngå høye akrylamidverdier ved baking, steking og grilling.

I den forbindelse har aid¹ og BMVEL² (det tyske forbrukerdepartementet) gitt følgende anbefalinger:

Generelt:

Bruk så ferske poteter som mulig til steking og frityrsteking. Disse må ikke ha grønne partier eller spirer. Poteter skal ikke oppbevares under 8 °C.

La stekevarene bli gyllenbrune - "forgylt, ikke forkullet".

Hold bake-, steke- og frityrstekingstidene så korte som mulig.

Jo større og tykkere stekevarerne er, jo mindre akrylamid inneholder de.

Frityrsteking

Frityrfettet må ikke være varmere enn 175 °C. Kontroller temperaturen med et eksternt fettermometer.

La frityrstekingens vare så kort som mulig (stek inntil frityrvarerne er gyllenbrune).

Ta hensyn til forholdet mellom frityrvarer og fett. Det bør ligge mellom 1:10 og maks. 1:15, for eksempel ca. 100 g pommefrites til 1,5 l olje.

La ferske potetbiter ligge i vann i én time før frityrsteking.

Steking i panne

Stek helst poteter som er kokt på forhånd. Hvis du skal steke rå poteter, bruk margarin i stedet for olje eller olje med litt margarin.

Et overflatetermometer er nyttig hvis du skal kontrollere overflatetemperaturen i stekepannen (for eksempel best.nr. 0900.0519 fra firmaet testo).

Vår anbefaling: Varm opp stekepannen på koke-trinn 9. Når pannen har nådd en temperatur på 150 °C, stiller du om til ønsket trinn for viderekoking.

¹ aid-infobrosjyre "Akrylamid", utgitt av aid og BMVEL (det tyske forbrukerdepartementet), utgave 12/02, Internett: <http://www.aid.de>.

² Pressemelding 365 fra BMVEL (det tyske forbrukerdepartementet) datert 04.12.2002
Internett: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Innehållsförteckning

| | |
|---|-----------|
| Viktigt att veta | 29 |
| Före installationen | 29 |
| Säkerhetsanvisningar | 29 |
| Orsaker till skador | 31 |
| Lär känna din spis | 33 |
| Manöverpanel | 33 |
| Kokzonerna | 34 |
| Lampa som indikerar restvärme | 35 |
| Huvudströmbrytare med barnspärr | 35 |
| Huvudströmbrytare | 35 |
| Barnspärr | 36 |
| Matlagning på hällen | 37 |
| Inställning | 37 |
| Tabell | 38 |
| Tips för eneregibesparing | 40 |
| Tillagning med uppkokningselektronik | 41 |
| Inställning | 41 |
| Tabeller | 42 |
| Tips om uppkokningselektroniken | 43 |
| Automatisk tidsbegränsning | 43 |
| Koppla ifrån inmatningsbekräftelse | 44 |
| Skötsel och rengöring | 44 |
| Skötsel | 44 |
| Rengöra glaskeramiken | 44 |
| Rengöra den omgivande ramen | 45 |
| Råd vid fel | 46 |

Innehållsförteckning

| | |
|---|-----------|
| OBS! | 47 |
| Förpackningen och den gamla spisen | 48 |
| Kundtjänst | 48 |
| Akrylamid i livsmedel | 49 |
| Vad kan man göra? | 49 |

Viktigt att veta

Läs denna bruksanvisning noggrant, för att kunna använda hällen säkert och korrekt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen samt utrustningens registreringsbevis på ett säkert ställe. Dessa ska medfölja spisen vid ägarbyte.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera hällen när den packats upp. Om hällen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Endast auktoriserade fackmän får ansluta hällen. Vid skador på grund av felaktig anslutning upphör garantin att gälla.

Säkerhetsanvisningar

Överhettning av olja och matfett

Denna utrustning är endast avsedd för privata hushåll. Använd hällen uteslutande för tillagning av maträtter.

Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Brandfara!

Lämna aldrig fett eller olja utan uppsikt under upphettning.

Om olja självantänder ska man inte försöka släcka elden med vatten.

Lägg genast på ett lock eller en tallrik.

Stäng av kokzonen.

Låt kärlet svalna på kokzonen.

Heta kokzoner

Ta inte på heta kokzoner. Risk för brännskador! Håll barn borta från spisen. Restvärmeindikeringen varnar för heta kokzoner.

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Brandfara!

Om det finns en utdragslåda under hällen, får inga brännbara föremål eller sprayburkar förvaras där. Brandfara!

| | |
|---|---|
| | <p>Anslutningskablar till elektriska apparater får inte komma i kontakt med de heta kokzonerna. Kabelisoleringen och hällen kan skadas.</p> |
| Våta kastruller och kokzoner | <p>Om vätska hamnar mellan kastrullens botten och kokzonen kan ångtryck uppstå. Genom ångans tryck kan kastrullen plötsligt hoppa till. Risk för personskador! Se till att kokzonen och kastrullens botten alltid är torra.</p> |
| Sprickor i glaskeramiken | <p>Vid hack, sprickor eller repor i glaskeramiken föreligger risk för stötar. Stäng genast av hällen. Koppla ur säkringen till hällen i säkringslådan. Kontakta service.</p> |
| Kokzonen värms upp, men indikeringen fungerar inte | <p>Om indikeringen inte fungerar när kokzonen värms upp ska kokzonen stängas av. Risk för brännskador! Kontakta service.</p> |
| Hällen stängs av | <p>Om hällen stänger av sig och sedan inte längre kan manövreras, måste den genast kopplas bort från elnätet. Annars kan hällen kopplas till senare av sig själv. Brandfara! Koppla ifrån säkringen i säkringslådan och kontakta service.</p> |
| Icke fackmässiga reparationer | <p>Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för stötar! Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.</p> |

Orsaker till skador

Bottnar på kastruller och stekpannor

Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken. Kontrollera dina kokkärl.

Undvik torrkokning av kastruller, framförallt emalj- och aluminiumkastruller. Skador på kastrullens botten och glaskeramiken kan uppstå.

Följ tillverkarens anvisningar för specialkärl.

Heta stekpannor och kastruller

Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på manöverfältet, displayområdet eller ramen. Dessa kan skadas.

Salt, socker och sand

Salt, socker och sand repar glaskeramiken. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.

Hårda och spetsiga föremål

Om hårda eller spetsiga föremål faller på hällen kan skador uppstå.

Förvara inte sådana föremål ovanför hällen.

Livsmedel som kokat över

Socker och livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen. Avlägsna genast livsmedel som kokat över med hjälp av en glasskrapa.

OBS! Glasskrapan har en vass egg.

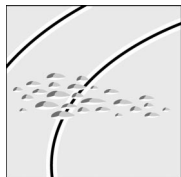
Folie och plast

Aluminiumfolie eller plastkärl smälter fast på de heta kokzonerna.

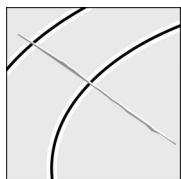
Spisskyddsfolie ska inte användas till denna häll.

Exempel på möjliga skador

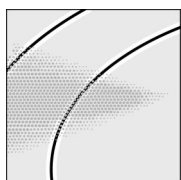
Följande skador påverkar vare sig glaskeramikens funktion eller stabilitet.



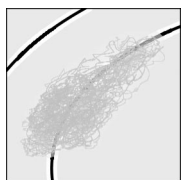
Groppar
på grund av fastsmält socker eller livsmedel med
mycket hög sockerhalt.



Repor
som orsakats av salt-, socker- eller sandkorn resp
kastruller med grov botten.



Metalliskt skimrande missfärgningar
på grund av slitage från kastruller eller
olämpligt rengöringsmedel.



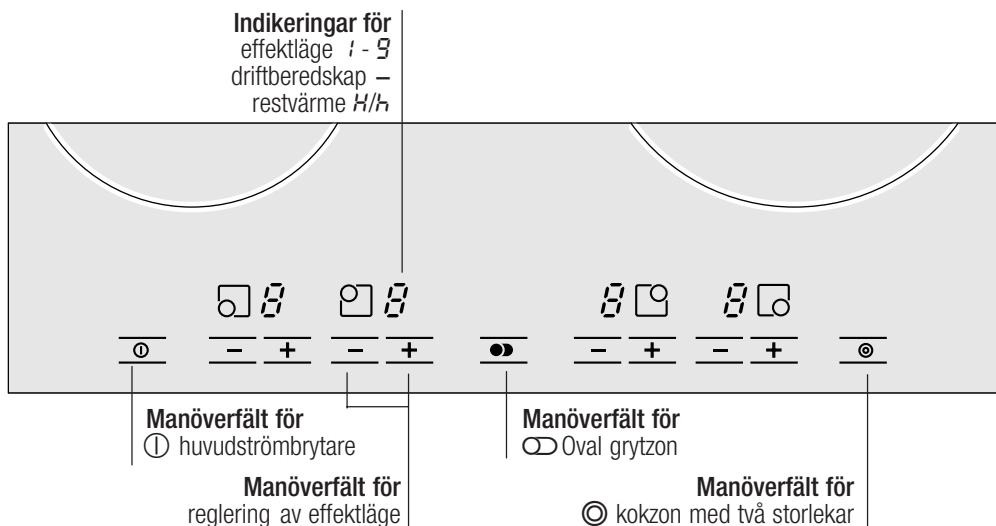
Bortnött dekor
på grund av olämpligt rengöringsmedel.

Lär känna din spis

På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

I detta kapitel beskrivs manöverfält, kokzoner och indikeringar.

Manöverpanel



Manöverfält

När man trycker lätt på en symbol, aktiveras respektive funktion.

Exempel: Tryck på symbolen ⊙.

Det yttre värmeelementet för kokzonen med två storlekar kopplas på.

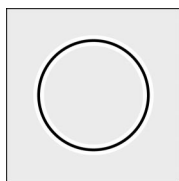
OBS!

Om man kort trycker på flera fält samtidigt förblir inställningarna oförändrade. På så sätt torkar man lätt upp något som kokat över på installationsområdet.

Håll alltid manöverfälten rena och torra. Fukt och smuts påverkar funktionen.

Kokzonerna

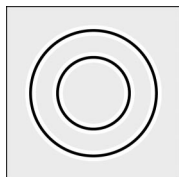
Kokzon med en storlek





Storleken på dessa kokzoner kan inte ändras.

Välj korrekt kokzon.
Kastrullens storlek måste passa kokzonens storlek.

Kokzon med två storlekar

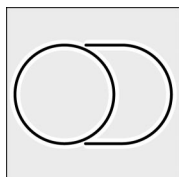


Dessa kokzoner kan man ändra storleken på.
Kokzonen måste vara tillkopplad.



Koppla till det yttre värmeelementet:
Tryck på symbolen . Kontrolllampan lyser. Stänga av:
Tryck på symbolen  igen. Kontrolllampan slocknar.

När man kopplar till kokzonen nästa gång, väljs den senaste använda storleken automatiskt.

Oval kokzon

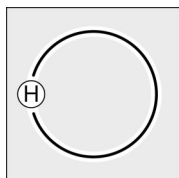


För dessa kokzoner kan man koppla till den ovala kokzonen. Kokzonen måste vara tillkopplad.

Koppla till den ovala kokzonen:
Tryck på symbolen . Kontrolllampan lyser.
Stänga av:
Tryck på symbolen  igen. Kontrolllampan slocknar.

När man kopplar till kokzonen nästa gång, kopplas den senaste använda storleken till automatiskt.

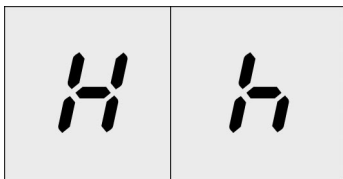
Kokzon med halogenuppvärmning



Uppvärmningssystemet i dessa kokzoner når sin fulla effekt redan efter några få sekunder.

Halogenkokzonen lyser mycket starkt. Titta inte på halogenlampan. Den bländar.

Lampa som indikerar restvärme



Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar vilka kokzoner som fortfarande är heta. Restvärmeindikeringen har två steg.

Visas **H** på displayen är kokzonen fortfarande het. Man kan t ex hålla en rätt varm eller smälta glass. När kokzonen svalnat ytterligare ändras indikeringen till **h**. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

Obs!

Efter ett strömavbrott kopplas restvärmeindikeringen inte till igen. Kokzonerna kan fortfarande vara heta.

Huvudströmbrytare med barnspärr


Huvudströmbrytare

Med huvudströmbrytaren kopplar man till elektroniken till manöverfältet. Nu är hällen redo att tas i bruk.

Koppla på

Tryck på symbolen  tills indikeringarna – för kokzonerna lyser.

Stänga av

Tryck på symbolen  tills indikeringarna – för kokzonerna slocknar. Alla kokzoner kopplas ifrån. Restvärmeindikeringen fortsätter att lysa tills kokzonerna kylts av tillräckligt.

Anmärkning

Hällen stängs av automatiskt, när alla kokzoner varit frånkopplade längre än 10 sekunder.

Om det fortfarande finns eftervärme när hällen kopplas till, blinkar **H/h** och – omväxlande i kokzonsindikeringen.

Barnspärr


För att barn inte ska koppla till kokzonerna, kan man säkra hällen mot oavsiktlig tillkoppling. Barnspärren aktiveras permanent.

Aktivera barnspärr

Koppla till hällen med huvudströmbrytaren.

1. Ställ alla 4 kokzoner på effektläge 2.
2. Koppla ifrån kokzonerna efter varandra från höger till vänster.
3. Tryck på huvudströmbrytaren under minst 5 sekunder, efter denna tid ljuder en signal. Barnspärren är aktiverad.

Manövrera hällen

Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder varje gång hällen kopplas till. Under tiden blinkar indikeringen . Så snart indikeringen slocknar är hällen tillkopplad.

Avaktivera barnspärren


Man kan avaktivera barnspärren igen. Gör precis på samma sätt som vid aktiveringen av barnspärren.

Spärra hällen vid enstaka tillfällen

Man kan spärra hällen en enstaka gång, när t ex små barn är på besök:

Hällen måste vara frånkopplad.

Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder. Kokzonsindikeringarna slocknar.

Indikeringen  lyser under 10 sekunder och slocknar. Hällen är spärrad.

Upphäva engångsspärren

Tryck på huvudströmbrytaren ① längre än 4 sekunder. Hällen är tillkopplad. Spärren är upphävd.

Obs!

Rengöringsvatten, vätska som runnit över eller föremål som placerats på huvudbrytaren ① kan göra att barnspärren oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras.

Matlagning på hällen

I detta kapitel får du reda på hur du ställer in kokzonerna. I tabellen finns effektlägen och tillagningstider för olika maträtter. Tipsen hjälper dig att spara energi.

Manöverfält + och -

Med symbolerna + och - ställer man in önskat effektläge.

Effektläge 1 = lägsta effekt

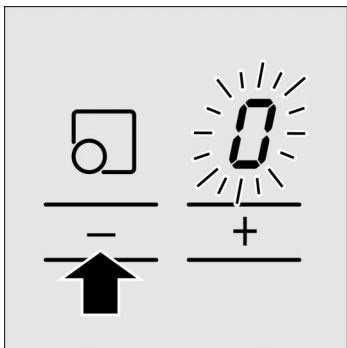
Effektläge 9 = högsta effekt

Mellan varje effektläge finns det ett mellanläge. Det är markerat med en punkt.

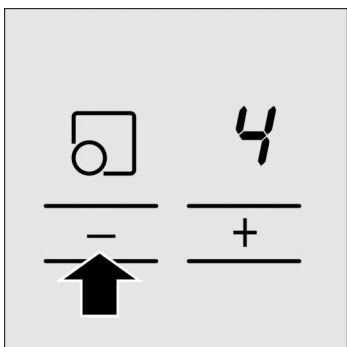
Inställning

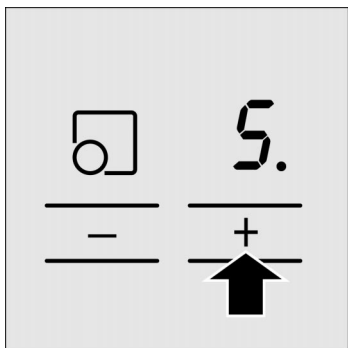
Hällen måste vara tillkopplad.

1. Tryck på symbolen -.
På displayen blinkar 0.



2. Tryck på symbolen + eller - inom de närmaste 5 sekunderna.
Grundinställningen visas:
Symbol + = effektläge 9
Symbol - = effektläge 4





- 3. Ändra effektläge:**
Tryck på symbolen + eller –, tills önskat effektläge visas.

Ändra effektläge

Man kan ändra effektläge när som helst.

Stänga av kokzonen

Tryck på symbolen –, tills visas.

Om man har ställt in ett högt effektläge, kan man även trycka på symbolen +, tills visas. Tryck lätt på symbolen + en gång till, visas.

Kokzonen stängs av och efter ca 5 sekunder visas eftervärmeindikeringen.

Tabell

I tabellen nedan finns några exempel. Tillagningstiderna beror på livsmedlens typ, vikt och kvalitet. Därför kan avvikelser förekomma.

| | Mängd | Uppkoknings- läge 9 | Effektläge för fortsatt tillagning | Tidsåtgång för fortsatt tillagning |
|---|-------------|------------------------|--|---------------------------------------|
| Smältning | | | | |
| Choklad, chokladglasyr, smör, honung | 100 g | - | 1-2 | - |
| Gelatin | 1 paket | - | 1-2 | - |
| Uppvärmning | | | | |
| Konserverade grönsaker | 400 g-800 g | 2-4 minuter | 1-2 | 3-6 minuter |
| Buljong | 5 dl-1 l | 3-4 minuter | 7-8 | 2-4 minuter |
| Redd soppa | 5 dl-1 l | 2-4 minuter | 2-3 | 2-4 minuter |
| Mjök | 2 -4 dl | 2-4 minuter | 1-2 | 2-3 minuter |

| | Mängd | Uppkoknings- läge 9 | Effektläge för fortsatt tillagning | Tidsåtgång för fortsatt tillagning |
|--|--------------------|------------------------|--|---------------------------------------|
| Uppvärmning och varmhållning | | | | |
| Gryta (t ex linsgryta) | 400 g-800 g | 2-3 minuter | 1-2 | |
| Mjölk | 5 dl-1 l | 3-4 minuter | 1-2 | |
| Uptining och uppvärmning | | | | |
| Spensat djupfryst | 300 g-600 g | 4-5 minuter | 2-3 | 5-15 minuter |
| Gulasch djupfryst | 500 g-1 kg | 4-5 minuter | 2-3 | 20-30 minuter |
| Sjudning | | | | |
| Kroppkaka (1-2 l vatten) | 4-8 st | 8-12 minuter | 4-5* | 20-30 minuter |
| Fisk | 300 g-600 g | 5-8 minuter | 4-5* | 10-15 minuter |
| Tillagning | | | | |
| Ris (med dubbel vattenmängd) | 125 g-250 g | 3-4 minuter | 2-3 | 15-30 minuter |
| Risgrynsgröt (5 dl-1 l mjölk) | 125 g-250 g | 4-6 minuter | 1-2 | 25-35 minuter |
| Oskalad potatis med 1-3 koppar vatten | 750 g-1,5 kg | 5-7 minuter | 4-5 | 25-30 minuter |
| Skalad potatis med 1-3 koppar vatten | 750 g-1,5 kg | 5-7 minuter | 4-5 | 15-25 minuter |
| Färska grönsaker med 1-3 koppar vatten | 500 g-1 kg | 4-5 minuter | 2-3 | 10-20 minuter |
| Pasta (1-2 l vatten) | 200 g-500 g | 8-12 minuter | 6-7* | 6-10 minuter |
| Steka under lock/bräsera | | | | |
| Rullader | 4 st | 5-8 minuter | 4-5 | 50-60 minuter |
| Stek | 1 kg | 5-8 minuter | 4-5 | 80-100 minuter |
| Gulasch | 500 g | 6-11 minuter | 4-5 | 50-60 minuter |
| Stekning | | | | |
| Pannkaka | | 2-4 minuter | 6-7 | fortsatt stekning |
| Schnitzel, panerad | 1-2 st | 2-4 minuter | 6-7 | 6-10 minuter |
| Biff | 2-3 st | 2-4 minuter | 7-8 | 8-12 minuter |
| Fiskpinnar | 10 st | 2-4 minuter | 6-7 | 8-12 minuter |
| Fritering (i 1-2 l olja) | | | | |
| Djupfrysta produkter | 200 g per fyllning | 10-15 minuter | 8-9 | fortsatt fritering |
| Övrigt | 400 g per fyllning | 10-15 minuter | 4-5 | fortsatt fritering |

* Fortsatt tillagning utan lock

Tips för energibesparing

Rätt kastrullstorlek

Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojäмна botten förlänger tillagningstiden.

Välj rätt kastrullstorlek för kokzonen. Diametern på bottenarna på kastruller och stekpannor ska stämma överens med kokzonens storlek.

Observera: Kärtillverkarna anger ofta kärlets övre diameter. Den är oftast större än diametern på kärlets botten.

Använd små kärl för små livsmedelsmängder. En större, endast delvis fylld kastrull behöver mycket energi.

Använda lock

Täck alltid kastruller och stekpannor med ett lock i rätt storlek. Vid tillagning utan lock går det åt fyra gånger så mycket energi.

Använd vatten sparsamt

Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. På så vis sparar du energi. Vitamin- och mineralhalten i grönsaker bibehålls.

Sänk temperaturen

Sänk effektläget i rätt tid.

Utnyttja eftervärmen

Stäng av kokzonen redan 5-10 minuter innan maträtten är färdiglagad vid längre tillagningstider.

Så länge som eftervärmeindikeringen *H* lyser kan man använda den frånkopplade kokzonen för uppvärmning och smältning.

Tillagning med uppkokningselektronik

Alla fyra kokzonerna är utrustade med uppkokningselektronik.

Man behöver inte längre koppla till kokzonen, vänta tills maträtten kokar och sänk därefter temperaturen. Man ställer in det önskade läget för fortsatt tillagning redan från början.

Kokzonen värms upp med högsta effekt och kopplas sedan om till automatiskt till det effektläge man har valt.

Hur länge kokzonen värms upp beror på det inställda effektläget för fortsatt tillagning.

Inställning

1. Ställ in det önskade effektläget för fortsatt tillagning på kokzonen.
2. Tryck på symbolen + och - samtidigt. Uppkokningselektroniken aktiveras. På displayen blinkar \bar{R} och effektläget för fortsatt tillagning omväxlande.

Efter uppkokningen kopplas kokzonen om automatiskt till effektläget för fortsatt tillagning. I displayen lyser endast effektläget för fortsatt tillagning.

Tabeller

I tabellen nedan anges för vilka rätter uppkoknings-
elektroniken är lämplig.

De mindre mängderna gäller för de små kokzonerna,
de större mängderna gäller för de stora. De angivna
värdena är riktvärden.

| Rätter med uppkokningselektronik | Mängd | Effektläge | Tillagningstid i minuter |
|--|--------------|------------|-----------------------------|
| Uppvärmning | | | |
| Konserverade grönsaker | 400 g-800 g | A 1-2 | 5-10 |
| Buljong | 5 dl-1 l | A 7-8 | 4-7 |
| Redd soppa | 5 dl-1 l | A 2-3 | 3-6 |
| Mjölk | 2 dl-4 dl | A 1-2 | 4-7 |
| Uppvärmning och varmhållning | | | |
| Gryta (t ex linsgryta) | 400 g-800 g | A 1-2 | - |
| Upptining och uppvärmning | | | |
| Spemat djupfryst | 300 g-600 g | A 2-3 | 10-20 |
| Gulasch djupfryst | 500 g-1 kg | A 2-3 | 20-30 |
| Sjudning | | | |
| Fisk | 300 g-600 g | A 4-5* | 20-25 |
| Kokning | | | |
| Ris (med dubbel mängd vatten) | 125 g-250 g | A 2-3 | 20-35 |
| Oskalad potatis med 1-3 koppar vatten | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 30-40 |
| Skalad potatis med 1-3 koppar vatten | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 20-30 |
| Färska grönsaker med 1-3 koppar vatten | 500 g-1 kg | A 2-3 | 10-20 |
| Steka under lock/bräsera | | | |
| Rullader | 4 st | A 4-5 | 50-60 |
| Stek | 1 kg | A 4-5 | 80-100 |
| Stekning | | | |
| Fiskpinnar | 10 st | A 6-7 | 8-12 |
| Pannkaka | | A 6-7 | fortsatt stekning |
| Schnitzel, panerad | 1-2 st | A 6-7 | 8-12 |

Tips om uppkoknings-elektroniken

Maten kokar inte upp med uppkokningselektroniken.

Uppkokningselektroniken är konstruerad för tillagning med lite vatten som bevarar näringsvärdena.

Tillsätt endast ca 3 koppar vatten till livsmedlet vid tillagning med de stora kokzonerna och endast ca 2 koppar vatten vid de små kokzonerna.

Tillaga ris i dubbel mängd vätska.

Använd lock på kastrullen.

Uppkokningselektroniken är inte lämplig för livsmedel som tillagas i mycket vätska (t ex pasta).

Mjök eller livsmedel som skummar mycket kokar över.

Mjölken bränns vid.

Använd en hög kastrull.

Skölj kastrullen med kallt vatten innan mjölken hälls i.

Vid stekning bränns maten fast i stekpannan.

Lägg maten när stekpannan är varm. När fett är tillräckligt varmt rinner det i ränder när man håller stekpannan snett. Vänd inte livsmedlet för tidigt. Kött eller potatisplättar lossnar av sig självt efter en liten stund.

Automatisk tidsbegränsning

Om en kokzon används under lång tid utan att inställningarna ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Uppvärmningen avbryts.

I kokzonsindikeringen blinkar omväxlande *F* och *B*.

När man trycker på fältet +, slocknar indikeringen. Nu kan du göra en ny inställning.

När tidsbegränsningen aktiveras beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Koppla ifrån inmatningsbekräftelse

När man trycker på ett fält bekräftas detta med en kort ton. Denna ton går att stänga av.

Koppla på hällen med huvudströmbrytaren.

1. Ställ alla 4 kokzoner på effektläge 3.
2. Stäng av kokzonerna efter varandra från höger till vänster.
3. Tryck på huvudströmbrytaren i minst 5 sekunder, efter denna tid ljuder en bekräftelsesignal.

Man kan koppla på inmatningsbekräftelsen igen. Då gör man på samma sätt som när man stänger av den.

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Skötsel

Behandla hällen med skyddsmedel för glaskeramik. Skyddsmedlet bildar en blank, smutsavvisande film på hällens yta. Hällen ser ren och fräsch ut länge. Skyddsmedlet underlättar rengöringen.

Rengöra glaskeramiken

Rengör hällen efter varje gång den använts. Då bränner ev matrester inte fast.

Rengöringsmedel

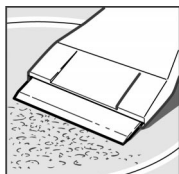
Använd endast rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik, t ex CERA CLEAN, cera-fix, Sidol för Ceran och stål.

Vattenfläckar kan även tas bort med citron eller ättika.

Olämpliga rengöringsmedel

Använd inte:
svampar som gör repor, skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel som t ex ugnsspray och fläckborttagningsmedel.

Glasskrapa



Smuts som sitter hårt fast tar man lämpligast bort med en glasskrapa.

Frigör glasskrapans blad.
Rengör glaskeramikytan endast med skrapans blad.
Höljet kan repa glaskeramiken.



Bladet är mycket vasst. Risk för personskador!
Skydda bladet efter rengöringen.

Byt genast ut bladet om det är skadat.

Så här gör man rent glaskeramikhällen

Ta bort matrester och fettstänk med glasskrapan.
Rengör den ljumna kokzonen med rengöringsmedel och hushållspapper. Om kokzonen är för varm kan fläckar uppstå.

Torka av kokzonen med en fuktig trasa och eftertorka med en mjuk trasa.

Metallskimrande missfärgningar

Missfärgningar kan uppstå på grund av olämpligt rengöringsmedel eller nötning orsakad av kokkärl. Dessa missfärgningar är mycket svåra att få bort. Använd Stahl-Fix eller Sidol för Ceran och stål. Vår kundtjänst tar bort missfärgningar mot ersättning.

Manöverfält

Håll alltid detta område rent och torrt. Matrester och vätskor som kokat över kan inverka på manöverfältets funktion.

Rengöra den omgivande ramen

Använd endast varmt vatten och lite diskmedel.
Använd inte starka eller skurande medel. Glasskrapan är inte lämplig för denna rengöring. Den omgivande ramen kan skadas.

Citron och ättika är inte lämpligt för rengöring av den omgivande ramen. Matta ytor kan uppstå.

Råd vid fel

Hällen fungerar inte

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Kontrollera följande innan du kontaktar service

Kontrolllampan till ett av manöverfälten blinkar och på kokzonsindikeringen blinkar E

Kontrollera om säkringen är hel. Se efter om det är strömavbrott.

I alla kokzonsindikeringar blinkar E och en signal ljuder

Manöverfältet är mycket smutsigt, mat kokat över eller ett föremål ligger på manöverfältet. Torka av manöverfältet noggrant resp ta bort föremålet. Tryck på motsvarande manöverfält. Blinkandet upphör.

Hällen stängdes av

Huvudströmbrytaren har använts oavbrutet under längre än 5 sekunder. Torka av manöverfältet noggrant resp ta bort föremålet. Gör en ny inställning.

Reparationer

Huvudströmbrytaren vidrördes av misstag. Koppla till den igen. Gör en ny inställning.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.



Indikering E och siffror

Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

När E och siffror visas, är det fel på elektroniken. Stäng av spisen via huvudsäkringen eller skyddsbrytaren i säkringslådan och koppla sedan till den igen. Kontakta service om felindikeringen visas igen.

Indikering F och siffror

När F och en siffra blinkar omväxlande, har spisen registerat ett fel. I nedanstående tabell finner du förslag på åtgärder.

| Indikering | Fel | Åtgärd |
|------------|--|--|
| $F2$ | Spisen är för varm och har stängts av. | Ta kastrullerna från kokzonerna. $F2$ slocknar, om indikeringen i ett manöverfält kvitteras genom att man trycker på det och när kokzonen har svalnat tillräckligt. Vänta några minuter, tills kokzonerna har svalnat en aning. Hällen är fortfarande för varm om $F2$ visas igen när hällen kopplas till. Stäng av kokzonen och låt den svalna en stund till. |

| Indikering | Fel | Åtgärd |
|-------------|--|--|
| <i>F4</i> | Spisen är för varm och har stängts av. | Kontrollera om en het kastrull står på manöverfältet. Ta bort kastrullen från manöverfältet. Vänta några minuter, tills kokzonen har svalnat en aning. Visas <i>F4</i> fortfarande efter tillkopplingen, kontakta kundservice. |
| <i>F8</i> | Kokzonen har varit påkopplad för länge utan avbrott. | Den automatiska tidsbegränsningen har aktiverats. Stäng av kokzonen. Man kan koppla på den direkt igen. |
| <i>U400</i> | Hällen är felaktigt ansluten. | Koppla loss spisen från elnätet med säkringen eller genom skyddsbrytaren i säkringslådan. |

OBS!

Kokzonens temperatur regleras genom till- och frånkoppling av uppvärmningen. Det innebär att den rödglödande uppvärmningen inte alltid syns. Om man väljer ett lägre effektläge, kopplas värmen ifrån oftare, vid högre effektlägen mera sällan. Även vid högsta läget kopplas värmen till och ifrån.

När kokzonen värms upp kan ett lågt surrande ljud höras.

Uppvärmningen av de enskilda kokzonerna kan lysa olika starkt. Beroende på synvinkel, lyser de utanför den markerade kokzonskanten.

Detta har tekniska orsaker. Det påverkar vare sig kvalitet eller funktion.

Beroende på bänkskivans yta kan en liten, oregelbunden spricka bildas mellan bänkskivan och hällen. Därför har hällen en elastisk tätning runt om.

Glaskeramik kan ha en oregelbunden yta. Detta är normalt och beror på materialet i sig. På grund av hällens spegelblanka yta kan det hända att man lägger märke till även den minsta bubbla med en diameter på mindre än 1 mm. De påverkar vare sig funktionsduglighet eller hållbarhet hos glaskeramik-hällen.

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta.

Kundtjänst

Om utrustningen måste repareras, hjälper vår kundtjänst dig gärna. Hos BSH-service kan du få adress och telefonnummer till din serviceverkstad. Service kan informera dig om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Ange utrustningen E-nummer och FD-nummer vid kontakt med kundtjänst. Typskylten med dessa nummer står i utrustningens handlingar.

Akrylamid i livsmedel

Hur skadligt akrylamid är i livsmedel, diskuteras idag av fackfolk. Med de aktuella forskningsresultaten som grund har vi sammanställt denna information.

Hur uppstår akrylamid?

Akrylamid i livsmedel uppstår inte pga föroreningar utifrån. Det bildas i livsmedlet och blir flera gånger kraftigare vid tillagning, förutsatt att det innehåller kolhydrater och äggviteämnen. Hur detta sker, har man ännu inte lyckats förklara helt och hållet. Men det har visat sig att halten av akrylamid påverkas kraftigt av

höga temperaturer.
låg vattenhalt i livsmedlet.
kraftig stekning av produkten.

Vilka maträtter berörs av detta?

Akrylamid uppstår framför allt vid tillagning av spannmåls- och potatisprodukter under kraftig upphettning såsom

chips, pommes frites,
bröd, rostat bröd,
kex och kakor av mördeg.

Vad kan man göra?

Det går att undvika höga akrylamid-värden vid bakning, stekning och grillning. Följande rekommendationer har publicerats av aid¹ och BMVEL²:

Allmänt

Använd så färsk potatis som möjligt till stekning och fritering. De får inte ha några gröna fläckar eller groddar. Förvara inte potatisen under 8 °C.

Stek maten lätt - "Vackert gyllenbrun istället för bränd".

Grädda, stek och fritera så kort tid som möjligt.

Ju större och tjockare livsmedlet som ska stekas är, desto mindre akrylamid innehåller det.

Fritering

Frityrfettet bör inte vara hetare än 175 °C. Kontrollera temperaturen med en extern fett-termometer.

Fritera så kort tid som möjligt (tills livsmedlet är gyllenbrunt).

Observera förhållande mellan fett och livsmedel. Det ska vara mellan 1:10 och max 1:15, t ex ca. 100 g pommes frites för 1,5 liter olja.

Låt råa potatisbitar ligga i vatten en timme före friteringen.

Steka i stekpanna:

Stek redan kokt potatis. Om man steker rå potatis, ska man använda margarin istället för olja eller olja tillsammas med lite margarin.

För att kontrollera stekpannans yttemperatur, kan man använda en termometer som mäter yttemperatur

(t ex best-nr 0900.0519 från företaget testo).

Vår rekommendation: Värm upp stekpannan med effektläge 9. När stekpannan har nått en temperatur på 150 °C, kopplar man tillbaka till effektläget för fortsatt tillagning.

¹ aid-informationsbroschyren "Akrylamid" har publicerats av aid och BMVEL, utgåva 12/02, internet: <http://www.aid.de>.

² Pressmeddelande 365 av BMVEL från 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Sisällysluettelo

| | |
|--|-----------|
| Mitä on otettava huomioon | 53 |
| Ennen asennusta | 53 |
| Turvallisuusohjeet | 53 |
| Vahinkojen syyt | 55 |
| Opi tuntemaan laitteesi | 57 |
| Ohjauspaneeli | 57 |
| Keittoalueet | 58 |
| Jälkilämmönäyttö | 59 |
| Pääkytkin lapsilukolla | 59 |
| Pääkytkin | 59 |
| Lapsilukko | 60 |
| Ruoan valmistus keittotasolla | 61 |
| Toimi näin: | 61 |
| Taulukko | 62 |
| Vihjeitä sähkönsäätöstä | 64 |
| Keittäminen kiehautuselektronikalla | 64 |
| Toimi näin | 65 |
| Taulukot | 65 |
| Vihjeitä kiehautuselektronikasta | 66 |
| Automaattinen aikarajoitus | 67 |
| Syötönvahvistuksen sammuttaminen | 67 |
| Hoito ja puhdistus | 68 |
| Hoito | 68 |
| Lasikeramiikan puhdistus | 68 |
| Keittotason kehyksen puhdistus | 69 |
| Ohjeita toimintahäiriöiden varalle | 69 |

Sisällysluettelo

| | |
|--|-----------|
| Huomautuksia: | 71 |
| Pakkaus ja vanha laite | 71 |
| Huoltopalvelu | 72 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 72 |
| Mitä voit tehdä | 73 |

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Sen jälkeen osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet sekä laitepassi huolellisesti. Jos annat laitteen eteenpäin, liitä ohjeet mukaan.

Ennen asennusta

Kuljetusvahingot

Tarkasta keittotaso pakkauksesta purkamisen jälkeen. Jos laitteessa on kuljetusvahinkoja, älä liitä sitä.

Sähköliitäntä

Keittotason liitäntä on sallittu ainoastaan toimiluvalliselle sähkömiehelle. Takuuvaatimukset raukeavat väärästä liittämisestä johtuvissa vahingoissa.

Turvallisuusohjeet

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä keittotasoa ainoastaan ruoanvalmistukseen.

Ylikuumentunut öljy ja rasva syttyy herkästi palamaan. Palovaara!

Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.

Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä.

Peitä astia heti kannella tai lautasella.

Sammuta keittoalue.

Anna astian jäähtyä keittoalueella.

Kuumat keittoalueet

Älä kosketa kuumia keittoalueita. Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteen luota. Jälkilämpönäyttö varoittaa kuumista keittoalueista.

Älä laita helpostisyttyviä esineitä keittotasolle.

Palovaara!

Jos keittotason alapuolella on vetolaatikko, älä säilytä siellä mitään palavia esineitä tai paineilmapulloja.

Palovaara!

Sähkölaitteiden liitäntäkaapeli ei saa koskettaa kuumia keittoalueita. Johdon eristys ja keittotaso voivat vaurioitua.

Kosteat kattilanpohjat ja keittoalueet

Jos kattilanpohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi syntyä höyrypainetta. Höyrypaineen takia kattila saattaa yhtäkkiä hypätä ilmaan.

Loukkaantumisvaara!

Pidä keittoalue ja kattilanpohja aina kuivana.

Säröt lasikeramiikassa

Katkennut, särkynyt ja haljennut lasikeramiikka saattaa aiheuttaa sähköiskuja.

Sammuta laite heti.

Kytke laitteen sulake sulakekotelossa pois päältä.

Soita huoltoon.

Keittoalue kuumenee, näyttö ei toimi

Jos keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi, kytke keittoalue pois päältä. Palovamman vaara!

Soita huoltoon.

Keittotaso sammuu

Jos keittotaso sammuu itsestään ja sitä ei enää sen jälkeen voida käyttää, se on heti irrotettava sähköverkosta. Keittotaso saattaa myöhemmin kytkeytyä päälle.

Palovaara!

Kytke sulake sulakekotelossa pois päältä ja soita huoltopalveluun.

Epäasianmukaiset korjaukset

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

Sähköiskun vaara!

Korjaukset saa suorittaa yksinomaan tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Vahinkojen syyt

Kattilan- ja pannunpohjat

Epätasaiset kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat lasikeraamista pintaa. Tarkasta astiasi.

Vältä kattiloiden tyhjänä kiehumista, erityisesti emali- ja alumiinikattiloiden. Se voi johtaa kattilanpohjien ja lasikeraamisen pinnan vaurioitumiseen.

Noudata erikoisastioiden yhteydessä valmistajan ohjeita.

Kuumat pannut ja kattilat

Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita näyttöalueen ohjauspaneelille tai kehyksen päälle. Siitä voi aiheutua vahinkoja.

Suola, sokeri ja hiekka

Suola, sokeri ja hiekka aiheuttavat naarmuja lasikeraamisella pinnalla. Älä käytä keittotasoa asetus- tai työtasona.

Kovat ja terävät esineet

Jos keittotasolle putoaa kovia tai teräviä esineitä, siitä voi syntyä vaurioita.

Älä säilytä sellaisia esineitä keittotason yläpuolella.

Ylikiehunut ruoka

Sokeri ja erittäin sokeripitoiset ruoat vaurioittavat keittotasoa. Poista ylikiehunut ruoka välittömästi puhdistuslastalla.

Varo! Puhdistuslastan terä on terävä.

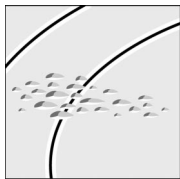
Kalvot ja muovit

Alumiinifolio tai muoviasiat sulavat kuumalla keittoalueella.

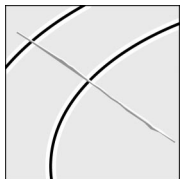
Lieden suojakalvo ei sovi keittotasollesi.

Esimerkkejä mahdollisista vaurioista

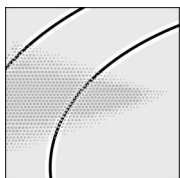
Seuraavat vauriot eivät vaikuta lasikeramiikan toimintaan tai vakauteen.



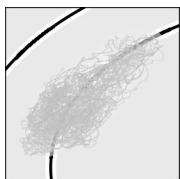
Tahra
sulanut sokeri tai paljon sokeria sisältävät ruoat.



Naarmut
suolan-, sokerin- tai hiekanrakeiden tai epätasaisen kattilan pohjan aiheuttamia



Metallisesti kiiltävät värjäytymät
kattilan aiheuttama hankautuminen tai sopimaton puhdistusaine.



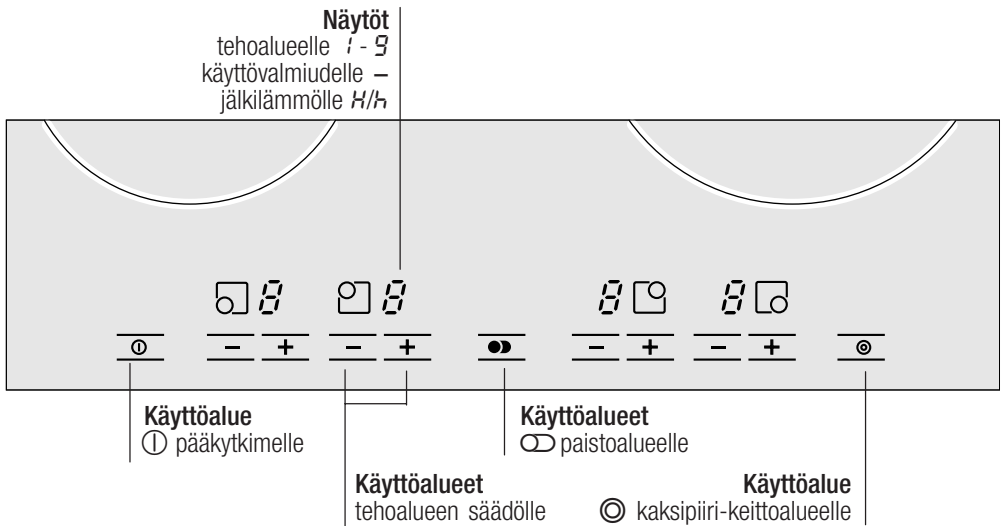
Smirgelöity koriste
sopimaton puhdistusaine.

Opi tuntemaan laitteesi

Sivulta 2 löydät tyyppikatsauksen ja mittatiedot.

Tässä luvussa kerromme ohjauspaneelista, keittoalueista ja näytöistä.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Esimerkki: Kosketa symbolia ⓘ.

Kaksipiiri-keittoalueen ulommainen kuumennuspiiri kytkeytyy päälle.

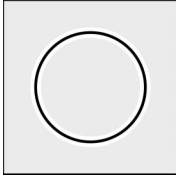
Huomautus

Säädöt eivät muutu, jos kosketat hetkellisesti useampaa valitsinta. Voit pyyhkiä ongelmitta ylikiehuneen ruoan säätöalueelta pois.

Pidä käyttöalue aina puhtaana ja kuivana. Kosteus ja lika vaikuttavat toimintaan.

Keittoalueet

Yksipiirikeittoalue

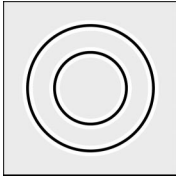


Näillä keittoalueilla et voi muuttaa keittopinnan kokoa.

Valitse oikea keittoalue.

Kattilanpohjan koon tulisi vastata keittoalueen kokoa.

Kaksiipiiri-keittoalue



Näiden keittoalueiden kokoa voidaan muuttaa.

Keittoalueen täytyy olla päällä.

Ulkoisen kuumennuspiirin päällekytkentä:

Kosketa symbolia ☉. Merkkivalo palaa.

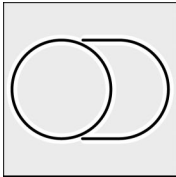
Sammuttaminen:

Kosketa symbolia ☉ uudelleen. Merkkivalo sammuu.

Kun kytket keittoalueen uudelleen päälle, viimeisin

koko valitaan automaattisesti.

Paistoalue



Näillä keittolaueilla voidaan kytkeä paistoalue päälle.

Keittoalueen täytyy olla päällä.

Paistoalueen päällekytkentä:

Kosketa symbolia ☉. Merkkivalo palaa.

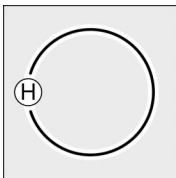
Sammuttaminen:

Kosketa symbolia ☉ uudelleen. Merkkivalo sammuu.

Kun kytket keittoalueen uudelleen päälle, viimeisin

koko valitaan automaattisesti.

Halogeeni-keittoalue

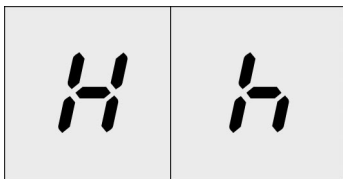


Näillä keittoalueilla kuumennusjärjestelmä saavuttaa jo muutaman sekunnin kuluttua täyden tehonsa.

Rengashalogeeni paistaa erittäin kirkkaana. Älä katso suoraan halogeenivaloon. Se häikäisee.

Jälkilämmön näyttö

Keittotasolla on jokaista keittoaluetta kohti jälkilämmön näyttö. Se näyttää, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Jälkilämmön näyttöllä on kaksi tasoa.



Jos näytössä näkyy *H*, keittoalue on vielä kuuma. Voit pitää esim. pientä ruokamäärää lämpimänä tai sulattaa kuorutussuklaata.

Kun keittoalue jäähtyy edelleen, näyttöön ilmestyy *h*. Näyttö sammuu, kun keittoalue on tarpeeksi jäähtynyt.

Huomio!

Virrankatkoksen jälkeen jälkilämmön osoitin ei enää kytkeydy päälle. Keittoalue voi olla vielä kuuma.

Pääkytkin lapsilukolla

Pääkytkin

Pääkytkimellä kytketään ohjauspaneelin elektroniikka päälle. Nyt keittotaso on käyttövalmis.

Päällekytkentä

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueiden näytöt – palavat.

Sammuttaminen

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueiden näytöt – sammuvat. Kaikki keittoalueet sammuvat. Jälkilämmön näyttö jää näkyviin kunnes keittotasot ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

Keittotaso sammuu automaattisesti, kun kaikki keittotasot ovat olleet yli 10 sekuntia pois päältä.

Jos jälkilämpöä on jäljellä keittotason päällekytkennän jälkeen, keittotason näytössä vilkkuu vuoronperään *H/h* ja –.

Lapsilukko


Jotta lapset eivät voi kytkeä keittoalueita päälle, keittoalueet voidaan lukita tarkoituksettoman päällekytkemisen estämiseksi. Lapsilukko on jatkuvasti päällä.

Lapsilukon aktivointi

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

1. Aseta kaikki 4 keittoaluetta tehoalueelle 2.
2. Kytke keittoalueet toinen toisensa jälkeen päältä oikealta vasemmalle.
3. Kosketa pääkytkintä vähintään 5 sekunnin ajan, kuulet äänimerkin tämän ajan jälkeen. Lapsilukko on päällä.

Keittotason käyttö

Kosketa pääkytkintä ① yli 4 sekuntia päällekytkennän yhteydessä. Tänä aikana näyttö  vilkkuu. Heti kun näyttö sammuu, keittotaso on päällä.


Lapsilukon sammuttaminen

Voit taas sammuttaa lapsilukon. Toimi täsmälleen samoin kuin lapsilukkoa aktivooidessasi.

Keittotason kertalukitus

Voit lukita keittotason kerran, jos esim. pieniä lapsia tulee kylään:

Keittotason täytyy olla pois päältä.

Kosketa pääkytkintä ① yli 4 sekuntia. Keittoalueen näytöt sammuvat. Näyttö  palaa 10 sekuntia ja sammuu. Keittotaso on lukittu.

Kertalukinnan vapautus

Kosketa pääkytkintä ① yli 4 sekuntia. Keittotaso on päällä. Lukitus on purettu.

Huomio!

Puhdistusvesi, ylikiehunut ruoka tai pääkytkimelle ① asetetut esineet voivat vahingossa aktivoida tai sammuttaa lapsilukon.

Ruoan valmistus keittotasolla

Tässä luvussa kerrotaan, kuinka voit säätää keittoalueita. Taulukosta löydät tehoalueet ja eri ruokalajien kypsymisajat. Mukanaolevat vihjeet auttavat säästämään sähköä.

Käyttöalue + ja -

Symboleilla + ja - säädät halutut tehoalueet.

Tehoalue 1 = pienin teho

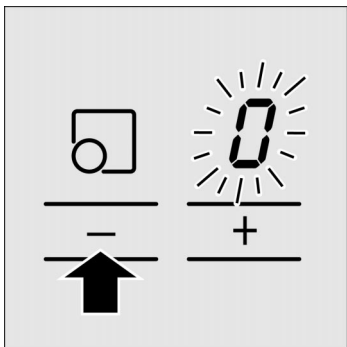
Tehoalue 9 = suurin teho

Voit valita kaikille tehoalueille väliasennon. Se on merkitty pisteellä.

Toimi näin:

Keittotason täytyy olla päällä.

1. Kosketa symbolia -. Näytössä vilkkuu 0.

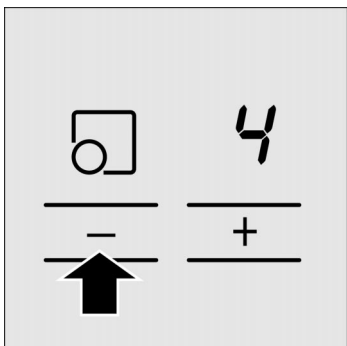


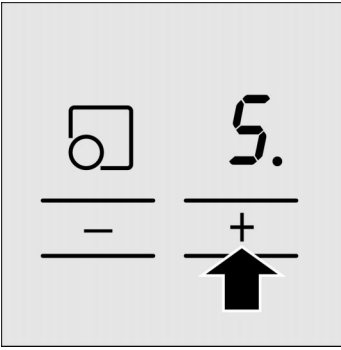
2. Kosketa seuraavan 5 sekunnin aikana symbolia + tai -.

Perusasetus näkyy:

Symboli + = tehoalue 9

Symboli - = tehoalue 4





3. Tehoalueen muutos:

Kosketa symbolia + tai – kunnes haluttu tehoalue tulee näkyviin.

Tehoalueen muutos

Keittoalueen sammuttaminen

Voit muuttaa tehoaluetta milloin tahansa.

Kosketa symbolia – kunnes 5 tulee näkyviin.

Jos olet säätänyt suuren tehoalueen, voit myös kosketa symbolia + kunnes 9 tulee näkyviin. Hipaise vielä kerran symbolia +, 5 tulee näkyviin.

Keittoalue sammuu ja noin 5 sekunnin kuluttua jälkilämmönäyttö tulee näkyviin.

Taulukko

Seuraavasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä. Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta. Siksi poikkeamat ovat mahdollisia.

| | Määrä | Kiehaus- teho 9 | Kypsen- nysteho | Kypsennysaika |
|---------------------------------------|---------------|--------------------|--------------------|---------------|
| Sulattaminen | | | | |
| suklaa, kuorrutus, voi, hunaja | 100 g | - | 1-2 | - |
| liivate | 1 pkt. | - | 1-2 | - |
| Lämmittäminen | | | | |
| purkkivihannekset | 400 g-800 g | 2-4 min. | 1-2 | 3-6 min. |
| lihaliemi | 500 ml-1 ltr | 3-4 min. | 7-8 | 2-4 min. |
| keitto | 500 ml-1 ltr | 2-4 min. | 2-3 | 2-4 min. |
| maito | 200 ml-400 ml | 2-4 min. | 1-2 | 2-3 min. |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | | | |
| pata (esim. linssipata) | 400 g-800 g | 2-3 min. | 1-2 | |
| maito | 500 ml-1 l | 3-4 min. | 1-2 | |

| | Määrä | Kiehaus- teho 9 | Kypsen- nysteho | Kypsennysaika |
|--|------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Sulatus ja lämmittäminen | | | | |
| pakastepinaatti | 300 g-600 g | 4-5 min. | 2-3 | 5-15 min. |
| pakastettu gulassi | 500 g-1 kg | 4-5 min. | 2-3 | 20-30 min. |
| Kypsennys hauduttamalla | | | | |
| knöödeli (1-2 l. vettä) | 4-8 kpl | 8-12 min. | 4-5* | 20-30 min. |
| kala | 300 g-600 g | 5-8 min. | 4-5* | 10-15 min. |
| Keittäminen | | | | |
| riisi (kaksinkertainen vesimäärä) | 125 g-250 g | 3-4 min. | 2-3 | 15-30 min. |
| riisipuuro (500 ml-1l. maitoa) | 125 g-250 g | 4-6 min. | 1-2 | 25-35 min. |
| kuoriperunat 1-3 kupillista vettä | 750 g-1,5 kg | 5-7 min. | 4-5 | 25-30 min. |
| kuoritut perunat 1-3 kupillista vettä | 750 g-1,5 kg | 5-7 min. | 4-5 | 15-25 min. |
| tuoreet | | | | |
| vihannekset 1-3 kupillista vettä | 500 g-1 kg | 4-5 min. | 2-3 | 10-20 min. |
| makaronit 1-2 l. vettä) | 200 g-500 g | 8-12 min. | 6-7* | 6-10 min. |
| Hauduttaminen | | | | |
| kääryleet | 4 kpl | 5-8 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| haudutettu paisti | 1 kg | 5-8 min. | 4-5 | 80-100 min. |
| gulassi | 500 g | 6-11 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Paistaminen | | | | |
| pannukakku (saks. pannukakku) | | 2-4 min. | 6-7 | jatkuva paistaminen |
| leike, paneroitu | 1-2 kpl | 2-4 min. | 6-7 | 6-10 min. |
| pihvi | 2-3 kpl | 2-4 min. | 7-8 | 8-12 min. |
| kalapuikot | 10 kpl | 2-4 min. | 6-7 | 8-12 min. |
| Friteeraus (1-2 l. öljyä) | | | | |
| pakastetuotteet | 200 g täyttää kohti | 10-15 min. | 8-9 | jatkuva friteeraus |
| muut | 400 g täyttää kohti | 10-15 min. | 4-5 | jatkuva friteeraus |
| * kypsennys ilman kantta | | | | |

Vihjeitä sähkönsäätöstä

Oikean kattilan koko

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasainen pohja pidentää kypsymisaikaa.

Valitse jokaiselle keittoalueelle sopivan kokoinen kattila. Kattilan- ja pannunpohjan halkaisijan täytyy sopia keittoalueen kokoon.

Muista: Astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin pohjan halkaisija.

Käytä pientä kattilaa pienille määrille. Suuri, vähäntäytetty kattilaa vie paljon sähköä.

Laita kansi päälle

Laita kattiloiden ja pannujen päälle aina sopivan kokoinen kansi. Ilman kantta keitettäessä kuluu neljäkertaa enemmän sähköä.

Kypsennä pienellä vesimäärällä

Kypsennä pienellä vesimäärällä. Se säästää sähköä. Vihanneksiin jää vitamiinit ja mineraalit tallelle.

Pienentäminen

Käännä ajoissa pienemmälle tehoalueelle takaisin.

Jälkilämmön käyttö

Kun kypsymisaika on pitkä, voit sammuttaa keittoalueen jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä.

Niin kauan kuin jälkilämmönäyttö *H* palaa, voit käyttää sammutettua keittoaluetta lämmittämiseen ja sulattamiseen.

Keittäminen kiehautuselektronikalla

Jokaisessa neljässä keittoalueessa on kiehautuselektronikka.

Sinun ei tarvitse tehdä muita säätöjä, odota kunnes ruoka kiehuu ja käännä sitten takaisin. Aseta ennen aloittamista toivottu kypsennyksen tehoalue.

Keittoalue kuumenee suurimmalla teholla ja kytkeytyy automaattisesti valitsemallesi tehoalueelle takaisin.

Keittoalueen kuumeneminen riippuu säädetyistä kypsennystehosta.

Toimi näin

1. Aseta keittoalueen haluttu kypsennysteho.

2. Kosketa symbolia + ja - yhtäaikaan.

Kiehautuselektoniikka aktivoituu. Näytössä vilkkuu **H** ja kypsennysteho vuoronperään.

Kiehautuksen jälkeen keittoalue kytkeytyy automaattisesti kypsennysteholle takaisin. Näytössä palaa vielä kypsennysteho.

Taulukot

Seuraavasta taulukosta näet, mille ruokalajeille kiehautuselektoniikka sopii.

Pienempi mainittu määrä viittaa pienemmille keittoalueille, suuremmat määrät suuremmille keittoalueille. Mainitut arvot ovat ohjearvoja.

| Ruokalajit kiehautuselektoniikalla | Määrä | Tehoalue | Paistoaika, minuuteissa |
|--|---------------|----------|-------------------------|
| Lämmittäminen | | | |
| purkkivihannekset | 400 g-800 g | A 1-2 | 5-10 |
| lihaliemi | 500 ml-1 l | A 7-8 | 4-7 |
| keitto | 500 ml-1 l | A 2-3 | 3-6 |
| maito | 200 ml-400 ml | A 1-2 | 4-7 |
| Lämmittäminen ja lämpimänäpito | | | |
| pata (esim. linssipata) | 400 g-800 g | A 1-2 | - |
| Sulatus ja lämmittäminen | | | |
| pakastepinaatti | 300 g-600 g | A 2-3 | 10-20 |
| pakastettu gulassi | 500 g-1 kg | A 2-3 | 20-30 |
| Kypsennys hauduttamalla | | | |
| kala | 300 g-600 g | A 4-5* | 20-25 |
| Keittäminen | | | |
| riisi (kaksinkertainen määrä vettä) | 125 g-250 g | A 2-3 | 20-35 |
| kuoriperunat 1-3 kupillista vettä | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 30-40 |
| kuoritut perunat 1-3 kupillista vettä | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 20-30 |
| tuoreet vihannekset 1-3 kupillista vettä | 500 g-1 kg | A 2-3 | 10-20 |

| Ruokalajit kiehautuselektroniikalla | Määrä | Tehoalue | Paistoaika, minuuteissa |
|-------------------------------------|---------|----------|-------------------------|
| Hauduttaminen | | | |
| kääryleet | 4 kpl | A 4-5 | 50-60 |
| haudutettu paisti | 1 kg | A 4-5 | 80-100 |
| Paistaminen | | | |
| kalapuikot | 10 kpl | A 6-7 | 8-12 |
| pannukakku (saks. pannukakku) | | A 6-7 | jatkuva paistaminen |
| leike, paneroitu | 1-2 kpl | A 6-7 | 8-12 |

Vihjeitä kiehautuselektroniikasta

Ruoka ei kiehu kiehautuselektroniikalla.

Kiehautuselektroniikka on tarkoitettu ravintoaineita säilyttävään, vähänesteiseen kypsentämiseen. Lisää ruokaan suurilla keittoalueilla vain n. 3 kupillista vettä, pienillä keittoalueilla n. 2 kupillista vettä. Kypsennä riisi kaksinkertaisessa määrässä nestettä. Sulje kattila kannella. Ruoille, jotka kypsennetään suuressa määrässä vettä (esim. makaronit), kiehautuselektroniikka ei ole sopiva.

Maito ja voimakkaasti kuohuvat ruoat kiehuvat yli.

Käytä korkeaa kattilaa.

Maito palaa pohjaan.

Huuhtelee kattila kylmällä vedellä ennen täyttämistä.

Paistettaessa ruoka tarttuu pannuun kiinni.

Laita ruoka riittävän kuumalle pannulle. Kun rasva on tarpeeksi kuumaa, se valuu pannun pohjaa pitkin kun sitä kallistetaan vähän. Älä käännä liian aikaisin. Liha tai perunaohukkaat irtoavat melkein itsestään jonkun ajan kuluttua.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkään käytössä, etkä muuta säätöä, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalueen kuumentuminen keskeytyy.

Keittoalueen näytössä vilkkuu vuoronperään *F* ja *B*.

Kun kosketat valitsinta +, näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.

Kun aikarajoitus aktivoituu, se koskee säädettyä tehoaluetta (1 - 10 tuntia).

Syötönvahvistuksen sammuttaminen

Valitsimen kosketus vahvistetaan lyhyellä äänimerkillä. Tämän äänimerkin voit kytkeä pois.

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

- 1.** Aseta kaikki 4 keittoaluetta tehoalueelle 3.
- 2.** Sammuta keittoalueet toinen toisensa jälkeen oikealta vasemmalle.
- 3.** Kosketa pääkytkintä väh. 5 sekunnin ajan, tämän ajan jälkeen kuulet vahvistusäänimerkin.

Voit kytkeä syöttövahvistuksen taas päälle. Toimi kuten poiskytkennässäkin.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Hoito

Hoida keittotasoasi lasikeramiikan suoja- ja hoitoaineella. Se antaa keittopinnalle kiiltävän, likaahylkivän kalvon. Keittotaso pysyy pitkään kauniina. Se helpottaa sen puhdistamista.

Lasikeramiikan puhdistus

Puhdista keittotaso joka käyttökerran jälkeen. Silloin ylikiehnunut ruoka ei pala kiinni.

Puhdistusaine

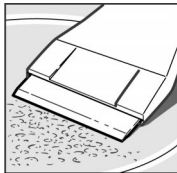
Käytä ainoastaan lasikeramiikalle tarkoitettuja puhdistusaineita, esim. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol keramiikalle ja teräkselle.

Vesitahrat voit poistaa myös sitruunanmehulla tai etikalla.

Sopimattomat puhdistusaineet

Älä käytä:
Naarmuttavia sieniä, hankausaineita tai syövyttäviä puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihke ja tahrannoistoaaine.

Puhdistuslasta



Vaikeat tahrat poistat parhaiten puhdistuslastalla.

Ota puhdistuslastan suojus pois.
Puhdista lasikeraamiset pinnat ainoastaan terällä.
Varsi voi naarmuttaa lasikeraamista pintaa.



Terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara! Suojaa terä puhdistuksen jälkeen.

Vaihda vaurioitunut terä heti uuteen.

Näin puhdistat lasikeraamisen keittopinnan

Poista ruoantähteet ja rasvaroiskeet puhdistuslastalla. Puhdista haaleat pinnat puhdistusaineella ja talouspaperilla. Jos keittopinta on vielä liian kuuma, se voi aiheuttaa tahroja.

Pyyhi pinnat kostealla rätillä ja kuivaa ne pehmeällä rätillä.

Metallisesti heijastuvat värjäntymät

Värjäntymiä syntyy sopimattomien puhdistusaineiden käytöstä tai kattilan aiheuttamasta hankautumisesta. Niistä on vaikea päästä eroon. Käytä Stahl-Fixiä tai Sidolia keramiikalle + teräkselle. Asiakaspalvelumme poistaa värjäntymiä maksua vastaan.

Ohjauspaneelit

Pidä alue aina puhtaana ja kuivana. Ruoantähteet ja ylikiehunut ruoka voivat vaikuttaa toimintoihin.

Keittotason kehyksen puhdistus

Käytä lämmintä huuhteluvettä.

Älä käytä teräviä tai hankaavia aineita. Puhdistuslasta ei sovi tarkoitukseen. Keittotason kehys voi vaurioitua.

Sitruunanmehu ja etikka eivät sovi keittotason kehyksen puhdistamiseen.

Ne voivat aiheuttaa himmeitä kohtia.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Keittotaso ei toimi

Jos laitteeseen tulee häiriö, se saattaa usein johtua vain pikkuseikoista. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua.

Tarkasta, onko laitteen sulake kunnossa. Tarkasta, onko kyseessä sähkökatko.

Käyttöalueen merkkivalo vilkkuu ja keittoalueen näytössä vilkkuu E

Käyttöalue on erittäin likainen, ruokaa on kiehunut yli tai käyttöalueella on joku esine. Pyyhi käyttöalue kunnolla tai poista esine. Kosketa vastaavaa käyttöaluetta. Vilkkuminen loppuu.

Kaikissa keittoalueen näytöissä vilkkuu E ja kuulet äänimerkin

Keittotaso on sammunut itsestään

Korjaukset



Näyttö $E r$ ja numerot

Näyttö F ja numerot

Pääkytkintä käytettiin keskeytymättömästi yli 5 sekuntia. Pyyhi käyttöalue kunnolla tai poista esine. Säädä uudelleen.

Pääkytkintä kosketettiin vahingossa. Kytke uudelleen. Säädä uudelleen.

Korjaukset ovat sallittuja ainoastaan koulutetulle huoltopalvelun teknikolle.

Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Jos näyttöalueilla näkyy $E r$ ja numeroita, elektro- niikassa on vikaa. Sammuta laite pääsulakkeesta tai sulakelaatikon turvakatkaisijasta ja kytke se uudelleen päälle. Soita huoltoon, jos näyttö näkyy uudelleen.

Jos näytöissä vilkkuu F ja joku luku vuoronperään, laitteesi on tunnistanut virheen. Seuraavassa taulukossa on ohjeita, miten pitää toimia häiriötapauksissa.

| Näyttö | Vika | Toimenpide |
|--------|---|--|
| $F2$ | Laite on liian kuuma ja se on kytkeytynyt pois toiminnasta. | Ota kattilat pois keittoalueilta. $F2$ sammuu, mikäli näyttö kuitataan koskettamalla jotakin hallinta-alueita ja kun keittoalue on tarpeeksi jäähtynyt. Odota muutama minuutti, kunnes keittoalueet ovat hieman jäähtyneet. Jos $F2$ ilmestyy uudelleen päällekytkemisen jälkeen, keittotaso on vielä liian kuuma. Kytke keittoalue pois päältä ja anna sen jäähtyä lisää. |
| $F4$ | Laite on liian kuuma ja se on kytkeytynyt pois toiminnasta. | Tarkista, seisooko kuuma kattila hallinta-kentän päällä. Poista tarvittaessa kattila hallinta-kentältä. Odota muutama minuutti, kunnes hallinta-kenttä on hieman jäähtynyt. Mikäli päällekytkennän jälkeen ilmestyy jälleen $F4$, on otettava yhteys asiakaspalveluun. |
| $F8$ | Keittoalue oli liian kauan keskeytyksettä toiminnassa. | Automaattinen aikarajoitus aktivoitui. Kytke keittoalue pois päältä. Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle. |
| $U400$ | Keittotaso on väärin liitetty. | Kytke laite irti verkosta pääsulakkeen tai sulakelaatikon turvakatkaisijan avulla. |

Huomautuksia:

Keittoalueen lämpötilaa säädellään kytkemällä kuumennus päälle ja päältä eli hehkuvan punainen kuumennus ei ole aina nähtävissä. Kun valitset alhaisen tehoalueen, kuumennus kytkeytyy usein pois päältä, suuremmilla tehoalueilla sen tapahtuu vain harvoin. Suurimmalla teholla kuumennus kytkeytyy myös päältä ja päälle.

Keittoalueiden kuumentuessa voi esiintyä kevyttä hurinaa.

Yksittäisten keittoalueiden kuumennus voi näkyä eri vaaleuksina. Aina näkökulmasta riippuen se näkyy keittoalueen merkityn reunan yli.

Ne ovat teknisiä merkkejä. Ne eivät vaikuta laatuun tai toimintaan.

Työpöydän pinnasta riippuen työpöydän ja keittotason väliin voi syntyä pieni, epätasainen rako. Siitä syystä keittotason ympärille täytyy laittaa kumitiiviste.

Keramiikkapinnalla voi materiaalin takia esiintyä epäsäännöllisyyksiä. Keittotason peilimäisessä pinnassa voi pienimmätkin kuplat, jotka ovat alle 1 mm halkaisijaltaan, pistää silmään. Ne eivät kuitenkaan vaikuta keraamisen keittotason toimivuuteen tai kestävyYTEEN.

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

Huoltopalvelu

Jos laitettasi täytyy korjata, huoltopalvelumme on sitä varten. Lähimmän huoltopisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Mainitut asiakaspalvelukeskukset ilmoittavat mielellään lähimmän huoltopalvelupisteen.

E-numero ja FD-numero

Ottaessasi yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteesi tuotenumero (E-numero) ja valmistusnumero (FD-numero).

Tyyppikilpi ja numerot löytyvät laitepassista.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Asiantuntijat keskustelevat akryyliamidin vaarallisuudesta elintarvikkeissa. Tämän hetkisten tutkimustulosten perusteella olemme koonneet tämän tiedoitteen.

Kuinka akryyliamidia muodostuu?

Akryyliamidia muodostuu elintarvikkeissa ulkopuolisten epäpuhtauksien takia. Sitä muodostuu elintarvikkeissa ruoanvalmistuksen yhteydessä, edellyttäen että ne sisältävät hiilihydraatteja ja munanvalkuaista. Kuinka se tarkalleen tapahtuu, ei ole vielä täysin selvillä. Mutta se näyttää siltä, että akryyliamidin pitoisuuteen vaikuttaa voimakkaasti:

korkeat lämpötilat
elintarvikkeen vähäinen vesipitoisuus
tuotteen voimakas ruskistuminen.

Mistä ruoista on kysymys?

Akryyliamidia muodostuu ennen kaikkea korkeissa lämpötiloissa valmistetuissa vilja- ja perunatuotteissa kuten esim.

chipsit, ranskalaiset perunat,
paahtoleipä, sämpylä, leipä,
hienot leivonnaiset murotaikinasta (keksit, piparkakut).

Mitä voit tehdä

Välttää korkeita akryyliamidiarvoja leipoessa, paistaessa ja grillatessa. Tätä varten aid¹ ja BMVEL² on julkaissut seuraavat suositukset:

Yleistä:

Käytä mahdollisimman tuoreita perunoita paistamiseen ja friteeraukseen. Niissä ei saa olla vihreitä tai itäneitä kohtia. Säilytä perunoita yli 8 °C.

Ruskista ruoka kullanuskeaksi- "ruskista äläkä hiillytä"

Pidä paisto- ja friteerausaika mahdollisimman lyhyenä.

Mitä suurempi ja paksumpi paistettava ruoka on, sitä vähemmän muodostuu akryyliamidia.

Friteeraus

Friteerausrasvan ei tulisi olla kuumempaa kuin 175 °C. Tarkasta lämpötila rasva lämpömittarilla.

Pidä friteerausaika mahdollisimman lyhyenä (kunnes ruoka on kullanuskeaa).

Muista friteerattavan ruoan ja rasvan suhde. Sen pitäisi olla 1:10, kork. 1:15, esim. n. 100 g ranskanperunoita 1,5 l öljyä.

Kostuta tuoreita perunanpaloja tunnin verran ennen friteerausta.

Paistaminen pannulla

Tee paistoperunoita keitetyistä perunoista. Jos paistat raakoja perunoita, käytä margariinia öljyn sijasta tai öljyn ja margariinin seosta.

Paistinpannun pintalämpötilan tarkastamiseksi pintalämpömittari on hyvä apu (esim. til.nr 0900.0519 testo-yritys).

Me suosittelemme: Kuumenna paistinpannu tehoalueella 9. Kun pannu on saavuttanut 150 °C lämpötilan, kytke takaisin halutulle kypsennysteholle.

¹ aid tiedote "Akryyliamidi", aid ja BMVEL julkaisu, tilanne 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL:n lehdistötiedote 365 04.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|-----------|
| Hvad De bør være opmærksom på | 76 |
| Før indbygningen | 76 |
| Sikkerhedsanvisninger | 76 |
| Årsager til skader | 78 |
| At lære apparatet at kende | 80 |
| Betjeningsfeltet | 80 |
| Kogezonerne | 81 |
| Restvarme-indikator | 82 |
| Hovedafbryder med børnesikring | 82 |
| Hovedafbryder | 82 |
| Børnesikring | 83 |
| Tilberedning | 84 |
| Sådan indstiller De | 84 |
| Tabel | 86 |
| Energispare-tips | 87 |
| Tilberedning med ankogningselektronikken ... | 88 |
| Sådan indstiller De | 88 |
| Tabeller | 89 |
| Tips om ankogningselektronikken | 90 |
| Automatisk tidsbegrænsning | 90 |
| Deaktivere bekræftelsessignalet | 91 |
| Pleje og rengøring | 91 |
| Pleje | 91 |
| Rengøring af glaskeramikken | 91 |
| Rengøring af kogesektionsrammen | 92 |
| En fejl, hvad gør man? | 93 |

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|-----------|
| Tips: | 94 |
| Emballage og kasseret udstyr | 95 |
| Kundeservice | 95 |
| Acrylamid i fødevarer | 96 |
| Hvad kan De gøre? | 97 |

Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er forudsætningen for, at De kan betjene Deres kogesektion sikkert og korrekt.

Opbevar brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset godt. Hvis De giver komfuret videre til andre, skal De vedlægge dokumenterne.

Før indbygningen

Transportskader

Kontrollér kogesektionen efter udpakningen. Hvis apparatet har en transportskade, må De ikke tilslutte det.

Elektrisk tilslutning

Kun en autoriseret fagmand må tilslutte kogesektionen. Ved skader på grund af forkert tilslutning bortfalder garantikravet.

Sikkerhedsanvisninger

Overophedet olie og fedtstof

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.

Brug kun kogesektionen til tilberedning af madvarer.

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt antænde sig selv. Brandfare!

Opvarm aldrig fedtstof eller olie uden opsyn.

Hvis olie bliver antændt, må man aldrig slukke med vand.

Læg i stedet straks et låg eller en tallerken over.

Sluk for kogezonen.

Lad gryden eller panden køle af på kogezonen.

Varme kogezone

Berør ikke varme kogezone. Fare for forbrænding!
Hold altid børn væk. Restvarme-indikatoren advarer om varme kogezone.

Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen.
Brandfare!

Hvis kogesektionen er placeret over en skuffe, må De ikke opbevare brændbare genstande eller spraydåser i denne skuffe. Brandfare!

Tilslutningskabler fra elektriske apparater må ikke berøre varme kogezone. Der kan opstå skader på kabelisoleringen og på kogesektionen.

Våde grydebunde og kogezone

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Damptrykket kan få gryden til pludseligt at hoppe på pladen. Fare for personskade!

Hold altid kogezone og grydebunde tørre.

Sprækker i glaskeramikken

Ved brud, sprækker eller revner i glaskeramikken er der fare for elektrisk stød.

Sluk straks for apparatet.

Slå sikringen til apparatet fra i sikringsboksen.

Tilkald kundeservice.

Kogezonen varmer, indikatoren fungerer ikke

Når kogepladen varmer, men indikatoren ikke fungerer, skal kogepladen slukkes. Fare for forbrænding!

Tilkald kundeservice.

Kogesektionen slukker

Hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes, skal forbindelsen til lysnettet straks afbrydes. Kogesektion vil ellers senere kunne tænde af sig selv igen.

Brandfare!

Slå sikringen i sikringsskabet fra, og kontakt kunde-service.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken. Kontrollér Deres kogegrej.

Undgå tørkogning af gryder, specielt af emaljerede gryder og aluminiumsgryder. Der kan opstå skader på grydebunden og glaskeramikken.

Følg ved specialkogegrej producentens anvisninger.

Varme pander og gryder

Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejdsplads eller afsætningsflade.

Hårde og spidse genstande

Hvis hårde eller spidse genstande falder ned på kogesektionen, kan der opstå skader. Opbevar aldrig sådanne genstande oven over kogesektionen.

Madretter, der er kogt over

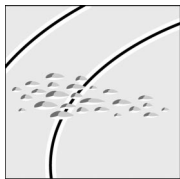
Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks madretter, der er kogt over, med en glasskraber. Forsigtig Glasskraberen har en skarp klinge.

Folier og kunststoffer

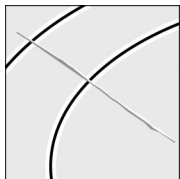
Aluminiumsfolie eller kunststofs-kåle smelter fast på de varme kogezoner. Beskyttelsesfolie egner sig ikke til Deres kogesektion.

Eksempler på mulige skader

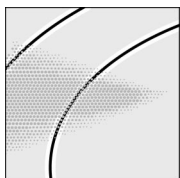
Følgende skader påvirker hverken glaskeramikkens funktion eller stabilitet.



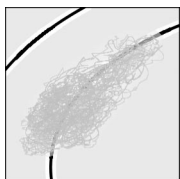
Aflejringer
af smeltet sukker eller retter med højt sukkerindhold.



Ridser
pga. salt-, sukker- eller sandkorn hhv. ru grydebunde.



Metallisk changerende misfarvninger
som følge af slid fra gryder eller pga.
uegnet rengøringsmiddel.



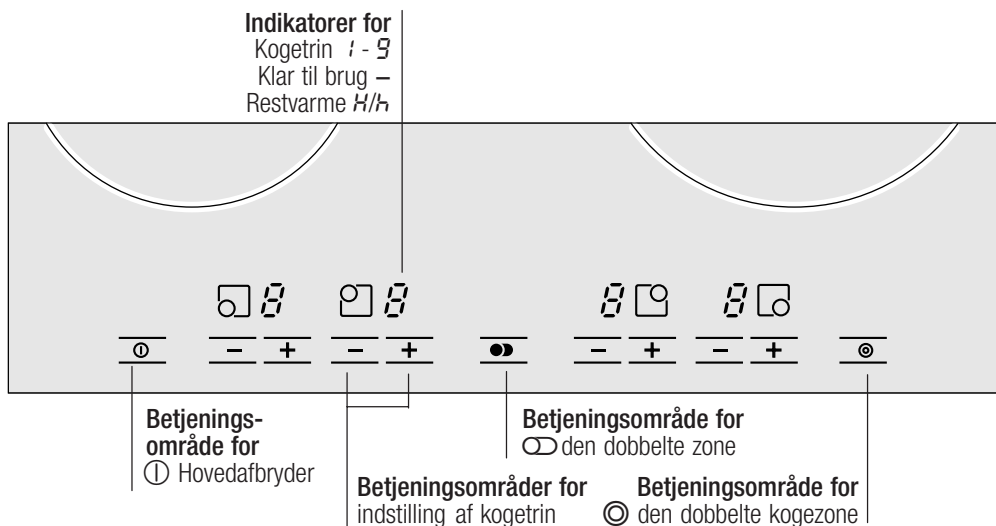
Afslebet dekor pga. uegnet rengøringsmiddel.

At lære apparatet at kende

På side 2 er der en typeoversigt med målangivelser.

I dette kapitel er betjeningsfelter, kogezone og indikatorer beskrevet.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

Eksempel: Berør symbolet ⊕.

Den dobbelte kogezones yderste varmekreds aktiveres.

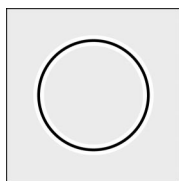
Tips

Indstillinger forbliver uforandrede, hvis De kort berører flere felter. På den måde kan De uden problemer tørre noget, der evt. er kogt over, af i indstillingsområdet.

Hold altid betjeningsområderne rene og tørre. Fugt og snavs forringer deres funktion.

Kogezonerne

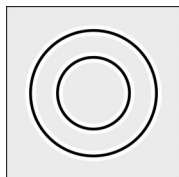
Enkelt kogezone



De kan ikke ændre disse kogezoners størrelse.

Vælg den rigtige kogezone.
Grydens og kogezonens størrelse bør passe sammen.

Dobbelt kogezone

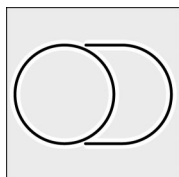


De kan ændre størrelsen på disse kogezoner.
Kogezonen skal være tændt.

Tænde den yderste varmekreds:
Berør symbolet ☉. Indikatorlampen lyser. Slukke den yderste varmekreds:
Berør symbolet ☉ igen. Indikatorlampen slukker.

Når De tænder for kogezonen igen, vælges den sidst indstillede størrelse automatisk.

Dobbelt zone

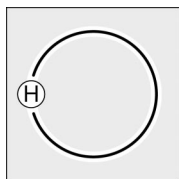


De kan tænde den dobbelte zone på disse kogezoner. Kogezonen skal være tændt.

Tænde den dobbelte zone:
Berør symbolet ☉. Indikatorlampen lyser.
Slukke den dobbelte zone:
Berør symbolet ☉ igen. Indikatorlampen slukker.

Når De tænder for kogezonen igen, vælges den sidst indstillede størrelse automatisk.

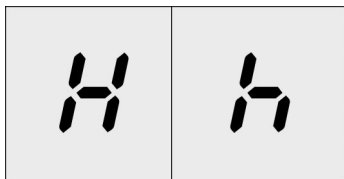
Halogen-kogezone



I disse kogezoner når varmesystemet allerede efter få sekunder op på fuld effekt.

Halogenringen lyser meget klart. Se ikke ned i halogenlyset. Det blænder.

Restvarme-indikator



Kogesektionen har en restvarme-indikator for hver kogezone. Den viser, hvilke kogezone der stadig er varme. Restvarme-indikatoren har to trin.

Hvis indikatoren viser et **H**, er kogezone stadig varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade.

Når kogepladen afkøler, skifter displayet over til **h**. Indikatoren slukker, når kogezone ertilstrækkeligt afkølet.

OBS!


Efter en strømafbrydelse tændes restvarme-indikatoren ikke igen. Kogezonerne kan stadig være varme.

Hovedafbryder med børnesikring


Hovedafbryder

Med hovedafbryderen tænder De betjeningsfeltets elektronik. Nu er kogesektionen driftsklar.

Tænde

Berør symbolet , indtil kogezonernes indikatorer – lyser.

Slukke

Berør symbolet , indtil kogezonernes indikatorer – slukker. Alle kogezone bliver slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Tips

Kogesektionen slår automatisk fra, når alle kogezone har været slukket i mere end 10 sekunder.

Hvis der stadig er restvarme i kogezone, når den er blevet tændt, blinker **H/h** og – skiftevis i kogezone-indikatoren.

Børnesikring


De kan låse kogesektionen, så børn ikke kan tænde for kogezoneerne ved et uheld. Børnesikringen forbliver permanent aktiveret.

Aktivere børnesikring

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

1. Indstil alle 4 kogezoneer til kogetrin 2.
2. Sluk for kogezoneerne en efter en fra højre mod venstre.
3. Rør ved hovedafbryderen i mindst 5 sekunder. Herefter lyder der et signal. Børnesikringen er aktiveret.


Betjene kogesektionen

Hver gang, der skal tændes for kogesektionen, skal hovedafbryderen ① berøres i mere end 4 sekunder. I dette tidsrum blinker indikatoren . Når indikatoren holder op med at blinke, er kogesektionen tændt.

Deaktivere børnesikring

De kan deaktivere børnesikringen igen. Fremgangsmåden er den samme som ved aktivering af børnesikringen.

Låse kogesektionen for en enkelt gang

De kan låse kogesektionen for en enkelt gang, f.eks. når der er små børn på besøg: Kogesektionen skal være slukket. Berør hovedafbryderen ① i mere end 4 sekunder. Kogezone-indikatorerne slukker. Indikatoren  lyser i 10 sekunder og slukker. Kogesektionen er låst.

Ophæve engangslåsningen

Rør ved hovedafbryderen ① i mere end 4 sekunder. Kogesektionen er tændt. Låsningen er ophævet.

OBS!

På grund af rengøringsvand, overkog eller genstande, der er placeret på hovedafbryderen ①, kan børnesikringen utilsigtet aktiveres/deaktiveres.

Tilberedning

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezoneerne. I tabellen kan De se kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter. De nedenstående tips hjælper Dem med at spare på energien.

Betjeningsområde + og –

Med symbolerne + og – indstiller De de ønskede kogetrin.

Kogetrin 1 = lavest effekt

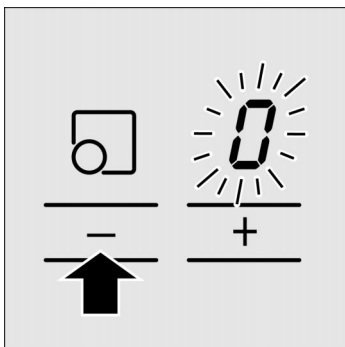
Kogetrin 9 = højest effekt

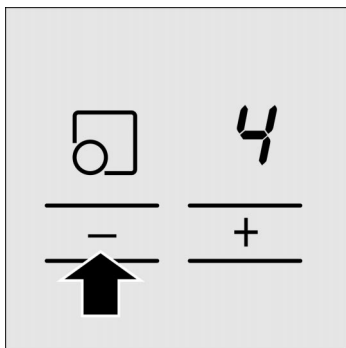
Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er kendetegnet med et punkt.

Sådan indstiller De

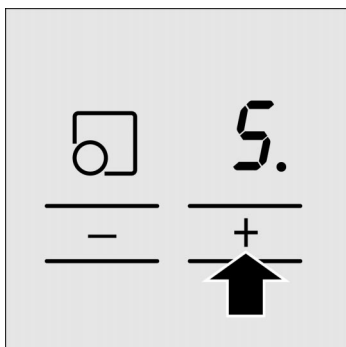
Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet –.
I indikatoren blinker 0.





2. Berør inden for de næste 5 sekunder symbolet + eller -.
Grundindstillingen kommer frem:
Symbol + = kogetrin 9
Symbol - = kogetrin 4



3. Ændring af kogetrin:
Berør symbolet + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

Ændring af kogetrin

Slukning af kogezone

De kan altid ændre kogetrinnet.

Berør symbolet -, indtil 4 vises.

Hvis De har indstillet til et højt kogetrin, kan De også berøre symbolet +, indtil 9 vises. Tryk en gang til på symbolet +, indtil 4 vises.

Kogezonen slukkes, og efter ca. 5 sekunder vises restvarme-indikatoren.

Tabel

I nedenstående tabel kan De finde nogle eksempler. Tilberedningstiderne afhænger af madvarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

| | Mængde | Ankogningstrin 9 | Videre-kognings-trin | Viderekogningstid |
|--|----------------|------------------|----------------------|-------------------|
| Smeltning | | | | |
| chokolade, overtrækschokolade, smør, honning | 100 g | - | 1-2 | - |
| husblas | 1 pk. | - | 1-2 | - |
| Opvarmning | | | | |
| grøntsager i dåse | 400 g - 800 g | 2-4 min. | 1-2 | 3-6 min. |
| bouillon | 5 dl - 1 ltr | 3-4 min. | 7-8 | 2-4 min. |
| legeret suppe | 5 dl - 1 ltr | 2-4 min. | 2-3 | 2-4 min. |
| mælk | 2 dl - 4 dl | 2-4 min. | 1-2 | 2-3 min. |
| Opvarmning og varmholdning | | | | |
| sammenkogte retter (f.eks. linsegryde) | 400 g - 800 g | 2-3 min. | 1-2 | |
| mælk | 5 dl - 1 l | 3-4 min. | 1-2 | |
| Optøning og opvarmning | | | | |
| spinat, dybfrossen | 300 g - 600 g | 4-5 min. | 2-3 | 5-15 min. |
| gullasch, dybfrossen | 500 g - 1 kg | 4-5 min. | 2-3 | 20-30 min. |
| Dampkogning | | | | |
| melboller, kartoffelboller (1-2 l vand) | 4 - 8 stk. | 8-12 min. | 4-5* | 20-30 min. |
| fisk | 300 g - 600 g | 5-8 min. | 4-5* | 10-15 min. |
| Kogning | | | | |
| ris (med dobbelt mængde vand) | 125 g - 250 g | 3-4 min. | 2-3 | 15-30 min. |
| risengrød (5 dl - 1 l mælk) | 125 g - 250 g | 4-6 min. | 1-2 | 25-35 min. |
| pillekartofler med 1-3 kopper vand | 750 g - 1,5 kg | 5-7 min. | 4-5 | 25-30 min. |
| skrællede kartofler med 1-3 kopper vand | 750 g - 1,5 kg | 5-7 min. | 4-5 | 15-25 min. |
| friske grøntsager med 1-3 kopper vand | 500 g - 1 kg | 4-5 min. | 2-3 | 10-20 min. |
| pasta (1-2 l vand) | 200 g - 500 g | 8-12 min. | 6-7* | 6-10 min. |

| | Mængde | Ankog- ningstrin 9 | Videre- kognings- trin | Viderekogningstid |
|---------------------------------|-------------------|-----------------------|------------------------------|-------------------|
| Grydestegning | | | | |
| benløse fugle | 4 stk. | 5-8 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| oksesteg | 1 kg | 5-8 min. | 4-5 | 80-100 min. |
| gullasch | 500 g | 6-11 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Stege | | | | |
| pandekager (tynde) | | 2-4 min. | 6-7 | videre stegning |
| schnitzel, paneret | 1 - 2 stk. | 2-4 min. | 6-7 | 6-10 min. |
| steak | 2 - 3 stk. | 2-4 min. | 7-8 | 8-12 min. |
| fiskepinde | 10 stk. | 2-4 min. | 6-7 | 8-12 min. |
| Fritering (i 1-2 l olie) | | | | |
| dybfrostvarer | 200 g pr. portion | 10-15 min. | 8-9 | videre fritering |
| andet | 400 g pr. portion | 10-15 min. | 4-5 | videre fritering |
| * Viderekogning uden låg | | | | |

Energispare-tips

Den rigtige størrelse gryde

Brug gryder og pander med tykke, plane bunde. Ujævne bunde forlænger tilberedningstiden.

Vælg den rigtige størrelse gryde til hver kogezone. Gryde- og pandebundens diameter skal passe til kogezonens størrelse. OBS! Producenterne af koge- og stegegrej angiver ofte grydens øverste diameter. Den er for det meste større end grydebundens diameter.

Brug en lille gryde til små portioner. En større gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.

Læg låg på

Læg altid et låg, der passer, på gryder og pander. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.

Tilbered med lidt vand

Tilbered med lidt vand. Det sparer energi. I grøntsager bevares vitaminer og mineraler.

Skrud ned for varmen

Stil i god tid kogezone ned til et lavere kogetrin.

Udnyt restvarmen

Sluk ved længere tilberedningstider for kogezone allerede 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

Så længe restvarme-indikatoren *H* lyser, kan De anvende den slukkede kogezone til opvarmning og smeltning.

Tilberedning med ankogningselektronikken

Alle fire kogezone er forsynet med en ankognings-elektronik.

De behøver ikke mere tænde, vente, til retten koger, og så skrue ned igen. De indstiller i stedet den ønskede trin til viderekogning.

Kogezonen varmer op med den største effekt og stiller selv ned til det kogetrin, De har valgt.

Hvor længe kogezonen varmer op, afhænger af det viderekogningstrin, der er indstillet.

Sådan indstiller De

1. Indstil det ønskede viderekogningstrin for kogezonen.
2. Berør symbolet + og - samtidig.
Ankogningselektronikken aktiveres. I indikatoren blinker R og viderekogningstrinnet skiftevis.

Efter ankogningen skifter kogezonen automatisk ned til viderekogningstrinnet. I indikatoren lyser nu kun viderekogningstrinnet.

Tabeller

Hvilke retter, ankogningselektronik egner sig til, kan De se i den følgende tabel.

Den mindste angivne mængde er beregnet til de mindste kogezone, den største mængde til de største kogezone. De angivne værdier er retningsgivende værdier.

| Retter med ankogningselektronik | Mængde | Kogetrin | Tilberedningstid, minutter |
|---|----------------|----------|----------------------------|
| Opvarmning | | | |
| grøntsager i dåse | 400 g - 800 g | A 1-2 | 5-10 |
| bouillon | 5 dl - 1 l | A 7-8 | 4-7 |
| legeret suppe | 5 dl - 1 l | A 2-3 | 3-6 |
| mælk | 2 dl - 4 dl | A 1-2 | 4-7 |
| Opvarmning og varmholdning | | | |
| sammenkogt ret (f. eks. linsegryde) | 400 g - 800 g | A 1-2 | - |
| Optøning og opvarmning | | | |
| spinat, dybfrossen | 300 g - 600 g | A 2-3 | 10-20 |
| gullasch, dybfrossen | 500 g - 1 kg | A 2-3 | 20-30 |
| Dampkogning | | | |
| fisk | 300 g - 600 g | A 4-5* | 20-25 |
| Kogning | | | |
| ris (med dobbelt mængde vand) | 125 g - 250 g | A 2-3 | 20-35 |
| pillekartofler med 1-3 kopper vand | 750 g - 1,5 kg | A 4-5 | 30-40 |
| skrællede kartofler med 1-3 kopper vand | 750 g - 1,5 kg | A 4-5 | 20-30 |
| friske grøntsager med 1-3 kopper vand | 500 g - 1 kg | A 2-3 | 10-20 |
| Grydestegning | | | |
| benløse fugle | 4 stk. | A 4-5 | 50-60 |
| oksesteg | 1 kg | A 4-5 | 80-100 |
| Stegning | | | |
| fiskepinde | 10 stk. | A 6-7 | 8-12 |
| pandekager (tynde) | | A 6-7 | videre stegning |
| schnitzel, paneret | 1-2 stk. | A 6-7 | 8-12 |

Tips om ankognings-elektronikken

Maden kommer ikke til at koge med ankognings-elektronikken.

Ankogningselektronikken er beregnet til en tilberedning, der skåner madens næringsværdi, og som foretages med kun lidt vand.

Kom på de store kogezone kun ca. 3 kopper vand, på de små kogezone ca. 2 kopper vand ved maden. Tilbered ris med den dobbelte mængde væde.

Læg låg på gryden.

Ankogningselektronikken egner sig ikke til madvarer, som tilberedes i meget vand (f. eks. pasta).

Mælk eller stærkt skummende retter koger over.

Brug en høj gryde.

Mælken brænder på.

Skyl gryden med koldt vand, inden mælken kommes i.

Maden klæber fast i panden under stegningen.

Kom maden på panden, når den er tilstrækkeligt varm. Når fedtstoffet er varmt nok, løber det i striber over panden, når den holdes på skrå. Vend ikke for tidligt. Kød eller kartoffelpuffere løsner sig efter et stykke næsten af sig selv.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er i funktion i lang tid, uden at De ændrer indstillingen, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogezonens opvarmning afbrydes.

I kogezoneindikatoren blinker skiftevis et **F** og et **B**.

Hvis De berører feltet +, slukker indikatoren. De kan genindstille.

Hvornår tidsbegrænsningen aktiveres, afhænger af det indstillede kogetrin (1 til 10 timer).

Deaktivere bekræftelsessignalet

Når feltet berøres, bliver dette bekræftet med en kort tone. Denne tone kan De slå fra.

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

1. Stil alle 4 kogezoneer på koetrin 3.
2. Sluk for kogezoneerne efter hinanden fra højre mod venstre.
3. Berør hovedafbryderen mindst 5 sekunder, herefter lyder der et bekræftelsessignal.

De kan aktivere bekræftelsessignalet igen. De skal gå frem på samme måde som ved deaktivering.

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Pleje

Plej Deres kogesektion med et beskyttelses- og plejemiddel til glaskeramik. Det lægger en blank, smudsafvisende film på kogefladen. Kogesektionen holder sig pæn længe. Og den bliver lettere at rengøre.

Rengøring af glaskeramikken

Rengøringsmidler

Rengør kogesektionen, hver gang De har lavet mad. På den måde brænder madrester ikke fast.

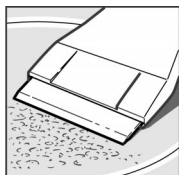
Brug kun rengøringsmidler, som er beregnet til glaskeramik, f.eks. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol til ceran + stål.

Kalkpletter kan De også fjerne med citron eller eddike.

Uegnede rengøringsmidler

Brug aldrig:
Ridsende rengøringsvampe, skuremidler eller aggressive rengøringsmidler som ovnrens og pletfjernere.

Glasskraber



Kraftig tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber. Glasskraber

Tag sikringen af glasskrabereren.
Rengør kun glaskeramikfladen med klingens.
Holderen vil kunne ridse glaskeramikken.



Klingen er meget skarp. Fare for personskade! Sæt sikringen på klingens efter rengøringen.

Udskift straks klinger, der er beskadiget.

Sådan rengør De glaskeramik-kogepladen

Fjern madrester og fedtstænk med glasskraberens.
Rengør den håndvarme flade med rengøringsmidler og køkkenrulle. Hvis kogepladen stadig er for varm, kan det medføre pletter.

Tør fladen af med en våd klud, og tør den med en blød, tør klud.

Metallisk changerende misfarvninger

Misfarvninger opstår som følge af uegnede rengøringsmidler eller slid fra gryder. De er vanskelige at fjerne. Anvend Stål-Fix eller Sidol til ceran + stål. Vores serviceafdeling fjerner misfarvninger mod betaling af omkostningerne.

Betjeningsfelter

Hold altid dette område rent og tørt. Madrester og væske, der er kogt over, kan påvirke dets funktion negativt.

Rengøring af kogesektionsrammen

Brug udelukkende varmt opvaskevand.
Anvend ikke stærke eller skurende midler.
Glasskraberens egner sig ikke. Kogesektionsrammen vil kunne blive beskadiget.

Citron og eddike egner sig ikke til rengøring af kogesektionsrammen.

Der kan opstå matte pletter.

En fejl, hvad gør man?

Kogesektionen fungerer ikke

Indikatorlampen i et betjeningsområde blinker, og i kogezoneindikatoren blinker E

I alle kogezoneindikatorer blinker E , og der lyder et signal

Kogesektionen er blevet slukket

Reparationer



Indikator E og tal

Indikatoren F og tal

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte være på grund af en bagatel. Se på følgende tips, inden De kontakter serviceteknikeren:

Se efter, om sikringerne for komfuret i sikringskabet er i orden. Kontroller, om der har været strømafbrydelse.

Betjeningsområdet er kraftigt tilsmudset, der er løbet noget mad over, eller der ligger en genstand på betjeningsområdet. Tør betjeningsområderne grundigt af, henholdsvis fjern genstanden. Berør det respektive betjeningsområde. Det holder op med at blinke.

Hovedafbryderen er blevet aktiveret uafbrudt i mere end 5 sekunder. Tør betjeningsområderne grundigt af, henholdsvis fjern genstanden. Genindstil.

De har utilsigtet rørt ved hovedafbryderen. Tænd igen. Genindstil.

Reparationer må kun udføres af uddannede serviceteknikere.

Hvis Deres komfur bliver repareret på en fagligt ukorrekt måde, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Hvis der vises et E og tal i indikatorfelterne, er der en fejl i elektronikken. Sluk for apparatet via sikringskassen, eller sluk og tænd atter for beskyttelsesrelæet i sikringskassen. Tilkald servicetekniker, hvis indikatoren vises igen.

Når der skiftevis blinker et F og et tal i indikatorerne, har Deres komfur registreret en fejl. I den nedenstående tabel finder De måder at afhjælpe fejl på.

| Indikator | Fejl | Afhjælpning |
|-------------|---|--|
| <i>F2</i> | Apparatet er for varmt og har slukket. | Fjern gryderne fra kogezoneerne. <i>F2</i> slukkes, når indikatoren kvitteres, ved at man berører et betjeningsområde, og når kogezoneen er tilstrækkeligt afkølet. Vent et par minutter, indtil kogepladerne er kølet lidt af. Hvis der vises <i>F2</i> , når der er tændt, er kogesektionen stadig for varm. Sluk for kogezoneerne, og lad dem køle mere af. |
| <i>F4</i> | Apparatet er for varmt og har slukket. | Kontrollér, om der står en varm gryde på betjeningsfeltet. Fjern gryden fra betjeningsfeltet. Vent et par minutter, indtil betjeningsfeltet er kølet lidt af. Hvis der atter fremkommer en <i>F4</i> , kontakt kundeservice. |
| <i>F8</i> | Kogezoneen har været i brug for længe uden pause. | Den automatiske tidsbegrænsning er blevet aktiveret. Sluk for kogezoneen. De kan tænde igen med det samme. |
| <i>U400</i> | Kogesektionen er tilsluttet forkert. | Afbryd apparatets forbindelse til lysnettet via sikringen eller HFI-anlægget i sikringsboksen. |

Tips:

Kogezonens temperatur reguleres, ved at varmelegemet tændes og slukkes. Dette betyder, at det rødglødende varmelegeme ikke altid kan ses. Hvis De vælger et lavt kogetrin, slukkes varmelegemet oftere, mens det kun sjældent sker ved højere kogetrin. Også ved det højeste trin tændes og slukkes varmelegemet.

Ved opvarmningen af kogezoneerne kan man sommetider høre en let summen.

Varmelegemet i de enkelte kogezoneer kan lyse op på forskellige måder. Alt efter, hvorfra man ser på kogezoneen, lyser det røde varmelegeme ud over kogezoneens markerede kant.

Dette er tekniske egenskaber. De har ingen indflydelse på kvalitet og funktion.

Afhængigt af bordpladens overflade kan der dannes en mindre, ujævn spalte mellem bordpladen og kogesektionen. Derfor er kogesektionen forsynet med en elastisk pakning hele vejen rundt.

Glaskeramik kan danne uregelmæssigheder, afhængigt af overfladens materiale. På grund af kogesektionens spejlglatte overflade kan det ske, at selv meget små bobler med mindre end 1 mm diameter kan ses mere eller mindre. De har hverken indflydelse på funktionsevnen eller glaskeramik-kogefladens levetid.

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på det nærmeste serviceværksted finder De i telefonbogen. De angivne kundeservice-centre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores kundeservice, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatpasset.

Acrylamid i fødevarer

Hvor skadeligt acrylamid i fødevarer er, diskuteres for tiden af fagfolk. Vi har lavet dette informationsblad til Dem på grundlag af de aktuelle forskningsresultater.

Hvordan opstår acrylamid?

Acrylamid i fødevarer opstår ikke ved forurening udefra. Det dannes under tilberedningen i selve fødevarerne - såfremt disse indeholder kulhydrater og æggehviteproteiner. Hvordan dette sker, er der endnu ikke fundet en fuldstændig forklaring på. Men det synes, som om acrylamid-indholdet påvirkes kraftigt af:

Høje temperaturer

Et lavt vandindhold i fødevarerne

En kraftig brunning af produkterne.

Hvilke madvarer drejer det sig om?

Acrylamid opstår især i korn- og kartoffelprodukter, der tilberedes ved høje temperaturer, som f.eks.:

Kartoffelchips, pomfritter,

toast, boller, brød,

fint bagværk af mørdej (kiks, honningkager, sprøde tørkager).

Hvad kan De gøre?

De kan undgå høje acrylamid-værdier ved bagning, stegning og grilning.

aid¹, det tyske forbrugerråd, og BMVEL² (det tyske fødevareministerium) har udsendt følgende anbefalinger om dette:

Generelt

Brug så friske kartofler som muligt til stegning og fritering. De må ikke have grønne pletter eller spirer. Opbevar ikke kartoflerne under 8 °C.

Brun maden, så den bliver gyldenbrun - gylden, ikke "forkullet".

Sørg for, at bage-, stege- og friteringstiderne er så korte som muligt.

Jo større og tykkere maden er, jo mindre acrylamid indeholder den.

Fritere

Friturefedtet bør ikke være varmere end 175 °C. Kontrollér temperaturen med et eksternt fedt-termometer.

Sørg for, at friteringstiden er så kort som muligt (indtil maden, der friteres, er gyldenbrun).

Sørg for, at forholdet mellem maden, der friteres, og fedtstoffet. Det bør være 1:10 til maks. 1:15, f.eks. ca. 100 g pomfritter til 1,5 l olie.

Læg friske kartoffelstykker i vand en time før friteringen.

Stegning på pande

Lav stegte kartofler af kogte kartofler. Hvis De steger rå kartofler, skal De bruge margarine i stedet for olie eller olie med lidt margarine i.

Et overfladetermometer er til stor hjælp til at kontrollere overfladetemperaturen i stegepanden med

(f.eks. bestil. nr. 0900.0519 fra firmaet testo).

Vi anbefaler: Opvarm stegepanden på kogetrin 9. Når panden er nået op på temperaturen 150 °C, skruer De ned til det ønskede viderekogningstrin.

¹ aid informationsbrochure "Acrylamid" udgivet af aid og BMVEL, status 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Pressemeldelse 365 fra BMVEL af 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

