
no	Bruksveiledning	3–24
sv	Bruksanvisning	25–46
fi	Käyttöohje	47–68
da	Brugsanvisning	69–90

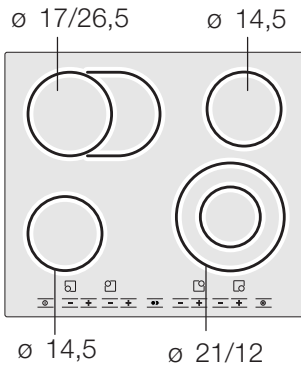
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Brugsanvisning



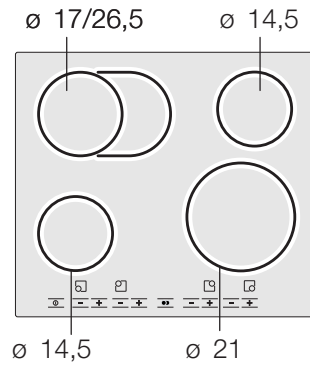
PKN 64.., PKB 64..
PKL 64.., PKF 64..
PKE 64..

9000068874

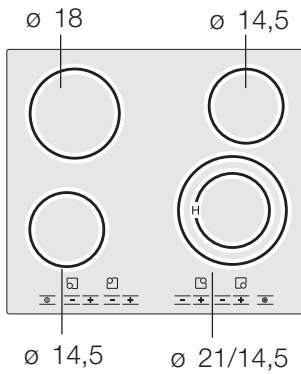
PKN 64..



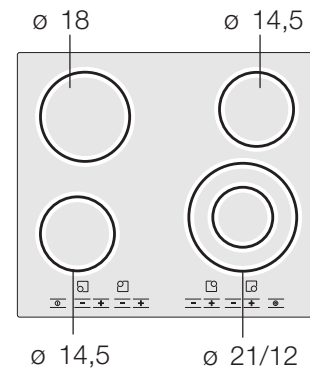
PKB 64..



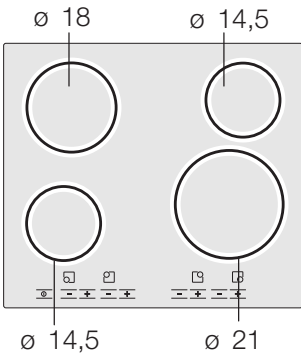
PKL 64..



PKF 64..



PKE 64..



$\varnothing = \text{cm}$

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	5
Før montering	5
Sikkerhetsanvisninger	5
Årsaker til skader	6
Bli kjent med apparatet	8
Betjeningsfelt	8
Kokeplatene	9
Restvarmeindikator	10
Hovedbryter med barnesikring	10
Hovedbryter	10
Barnesikring	11
Koking	12
Slik stiller du inn:	12
Tabell	13
Tips til energisparing	15
Koke med oppkoblingselektronikk	15
Slik stiller du inn	16
Tabeller	16
Tips for oppkokingselektronikk	17
Automatisk tidsbegrensning	18

Innholdsfortegnelse

Vedlikehold og rengjøring	18
Vedlikehold	18
Rengjøring av glasskeramikken	18
Rengjøring av platetopprammen	19
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	20
Merk:	21
Emballasje og gammel maskin	22
Kundeservice	22
Akrylamid i matvarer	23
Hva kan du gjøre?	23

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

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Kokesonen må bare brukes til oppvarming av matvarer.

Overopphetet olje og fett

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!

Våte grytebunner og kokeplater

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

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 strømmettet. 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 glass-keramikken. 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.

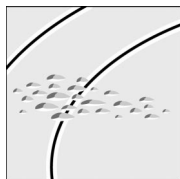
Overkok

Sukker eller sterkt sukkerholdige retter skader kokesonen. Fjern overkok med det samme ved hjelp av en glasskrape. Forsiktig Glasskrapen har et skarpt blad.

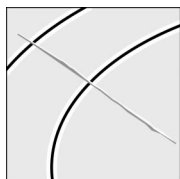
Folier og plast

Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer er ikke egnet denne kokesonen.

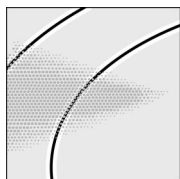
Eksempler på mulige skader



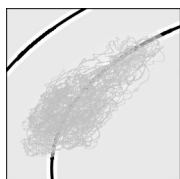
Kraterdannelser som skyldes smeltet sukker eller sterkt sukkerholdige retter.



Riper som skyldes salt-, sukker- eller sandkorn eller rugrytebunner.



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



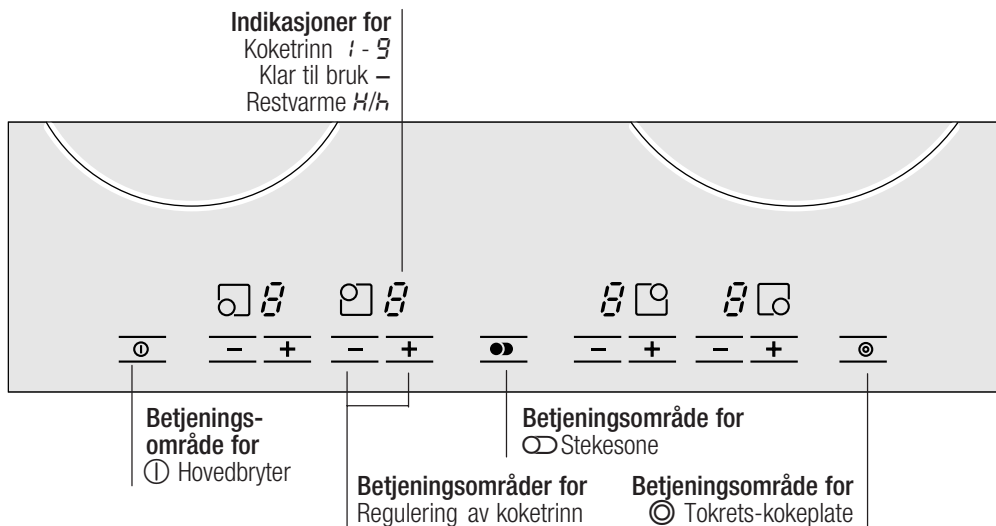
Slitt dekor som skyldes uegnet rengjøringsmiddel.

Bli kjent med apparatet

På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

I dette kapittelet 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.

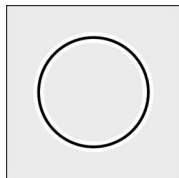
Veiledning:

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

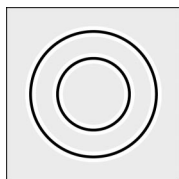
Enkrets-kokeplate



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

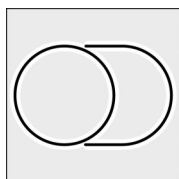


På disse kokeplatene kan du endre størrelsen. Kokeplaten må være slått på.

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

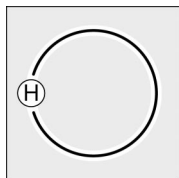


På disse kokeplatene kan du koble inn stekesonen. Kokeplaten må være slått på.

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.

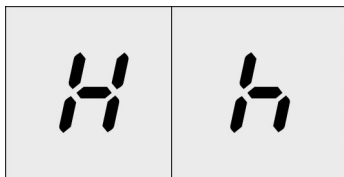
Halogensone



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 betjeningsfeltet. Nå er kokesonen klar til bruk.

Innkobling

Berør symbolet ① inntil indikasjonene – for kokeplatene tennes.

Utkobling

Berør symbolet ① inntil indikasjonene – for 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.


Hvis det fortsatt finnes 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 feil. 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 lyser indikasjonen  i 10 sekunder og slukkes. Barnesikringen er aktivert.

Bruke kokesonen

Berør hovedbryteren  lenger 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  lenger enn 4 sekunder.

Kokeplateindikasjonene slokkes. Indikasjonen  lyser i 10 sekunder før den slokkes. Kokesonen er låst.

Oppheve den midlertidige sperren

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

Obs!

Barnesikringen kan uforvarende aktiveres eller deaktiveres ved rengjøringsvann, overkok eller frasatte gjenstander på hovedbryteren .

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

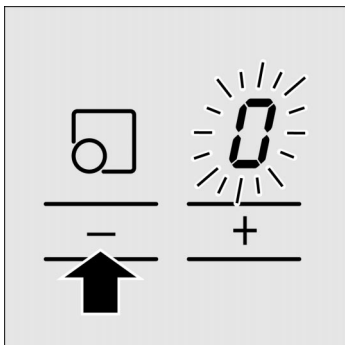
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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

Slik stiller du inn:

Kokeplaten må være slått på.

1. Berør symbolet -.
I indikasjonen blinker 0.

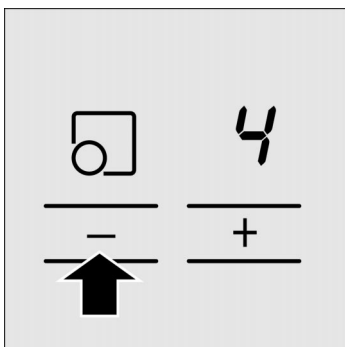


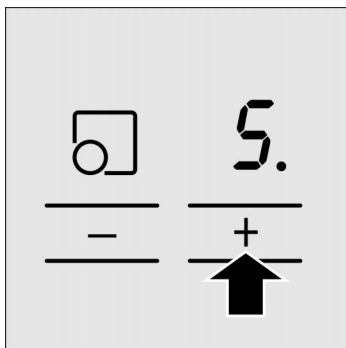
2. Berør symbolet + eller - i løpet av de neste 5 sekundene.

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.

Skru 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 fett 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).

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.

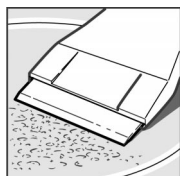
Rengjøringsmidler

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.
Glasskeramikkflaten 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 tørt 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 platetoppammen

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

Sitron og eddik er uegnet til rengjøring av platetoppammen.

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 \mathcal{E}

Betjeningsområdet er svært skittent, en rett har kokt 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 \mathcal{E}

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

Kokesonen har slått seg av

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

Reparasjon

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



Indikasjonen viser \mathcal{E} \mathcal{r} og tall

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

Hvis det står en \mathcal{E} \mathcal{r} 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.

Indikasjonen viser \mathcal{F} og et tall

Dersom en \mathcal{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
<i>F2</i>	Apparatet er for varmt og har koblet seg ut.	Ta av grytene fra kokeplatene. <i>F2</i> slokkes når du kvitterer ut indikasjonen ved å berøre et betjeningsområde og kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt. Vent noen minutter til kokeplatene er noe avkjølt. Dersom <i>F2</i> 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.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> vises på nytt etter innkobling, ring til kundeservice.
<i>F8</i>	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.
<i>U400</i>	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 frituresteking. 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 friturestekingstidene så korte som mulig.

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

Frityrsteking

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

La frityrstekingene være 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 pommes frites 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	27
Före installationen	27
Säkerhetsanvisningar	27
Orsaker till skador	28
Lär känna din spis	30
Manöverpanel	30
Kokzonerna	31
Lampa som indikerar restvärme	32
Huvudströmbrytare med barnspärr	32
Huvudströmbrytare	32
Barnspärr	33
Matlagning på hällen	34
Inställning	34
Tabell	35
Tips för eneregibesparing	37
Tillagning med uppkokningselektronik	38
Inställning	38
Tabeller	39
Tips om uppkokningselektroniken	40
Automatisk tidsbegränsning	40

Innehållsförteckning

Skötsel och rengöring	41
Skötsel	41
Rengöra glaskeramiken	41
Rengöra den omgivande ramen	42
Råd vid fel	42
OBS!	44
Förpackningen och den gamla spisen	44
Kundtjänst	45
Akrylamid i livsmedel	45
Vad kan man göra?	46

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!

Våta kastruller och kokzoner

Anslutningskablar till elektriska apparater får inte komma i kontakt med de heta kokzonerna. Kabelisoleringen och hällen kan skadas.

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.

Sprickor i glaskeramiken

Vid hack, sprickor eller repor i glaskeramiken föreligger risk för stötar.

Stäng genast av hällen.

Koppla ur säkringen till hällen i säkringslådan.

Kontakta service.

Kokzonen värms upp, men indikeringen fungerar inte

Om indikeringen inte fungerar när kokzonen värms upp ska kokzonen stängas av. Risk för brännskador!

Kontakta service.

Hällen stängs av

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.

Icke fackmässiga reparationer

Icke fackmässiga reparationer är farliga.

Risk för stötar!

Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

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

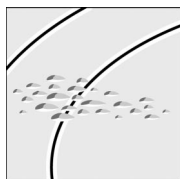
Socker och livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen. Avlägsna genast livsmedel som kokat över med hjälp av en glasskrapa.
OBS! Glasskrapan har en vass egg.

Folie och plast

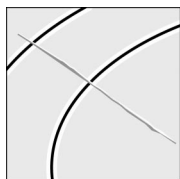
Aluminiumfolie eller plastkärn smälter fast på de heta kokzonerna.
Spisskyddsfolie ska inte användas till denna häll.

Exempel på möjliga skador

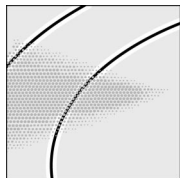
Följande skador påverkar vare sig glaskeramikens funktion eller stabilitet.



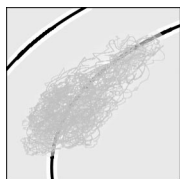
Gropar på grund av fastsmält socker eller livsmedel med mycket hög sockerhalt.



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.



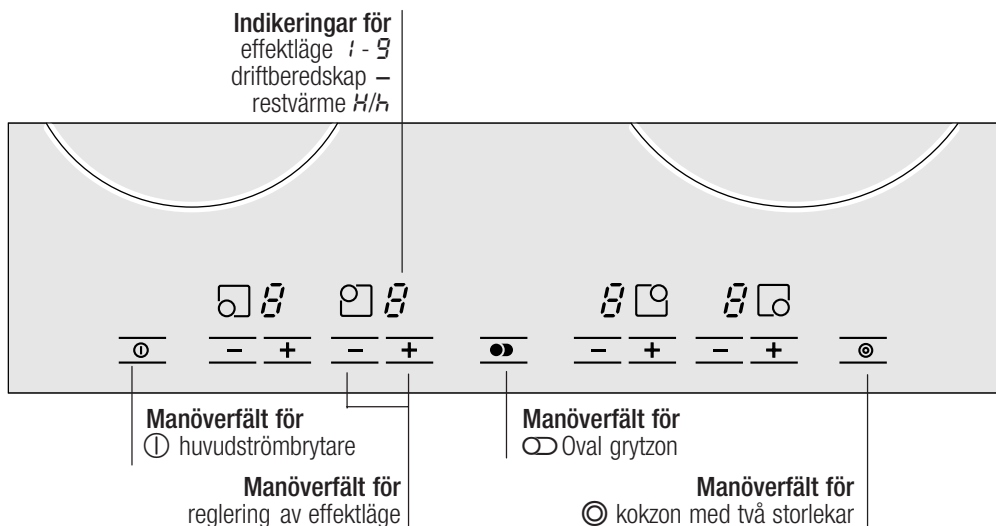
Bortnött dekor på grund av olämpligt rengöringsmedel.

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.

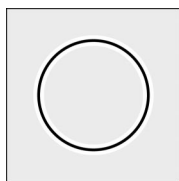
OBS!

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

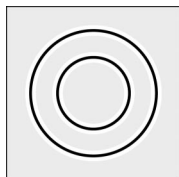
Kokzon med en storlek





Storleken på dessa kokzoner kan inte ändras.

Välj korrekt kokzon.
Kastrullens storlek måste passa kokzonens storlek.

Kokzon med två storlekar

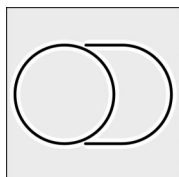


Dessa kokzoner kan man ändra storleken på.
Kokzonen måste vara tillkopplad.



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

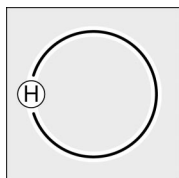


För dessa kokzoner kan man koppla till den ovala kokzonen. Kokzonen måste vara tillkopplad.

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.

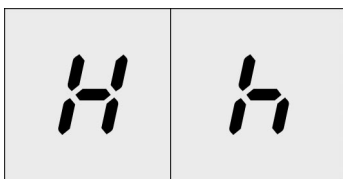
Kokzon med halogenuppvärmning



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 glasyr. 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 slår man på elektroniken till manöverfältet. Nu är hällen redo att tas i bruk.

Slå på

Tryck på symbolen ① tills indikeringarna – för kokzonerna lyser.

Slå av

Tryck på symbolen ① tills indikeringarna – för kokzonerna slocknar. Alla kokzoner slås av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

Obs!

Hällen stängs av automatiskt, när kokzonerna varit avslagna längre än 10 sekunder.


Om kokzonen fortfarande är varm när den slås på, så blinkar kokzonsindikeringen omväxlande *H/h* och –.

Barnspärr



För att barn inte ska kunna slå på kokzonerna, kan du göra så att hällen inte kan slås på oavsiktligt. Barnspärren är fortfarande aktiv.

Aktivera barnspärr

Slå på hällen med huvudströmbrytaren.

1. Ställ in alla 4 kokzonerna på effektläge 2.
2. Stäng av kokzonerna efter varandra från höger till vänster.
3. Tryck på huvudströmbrytaren i minst 5 sekunder. Indikeringen  tänds i 10 sekunder och släcks sedan. Barnspärren är aktiverad.

Använda hällen

Tryck på huvudströmbrytaren  längre än 4 sekunder när du slår på. Under tiden blinkar indikeringen . Hällen är på när indikeringen släcks.



Avaktivera barnspärr

Barnspärren kan avaktiveras igen. Gör på samma sätt som när du aktiverade barnspärren.


Spärra hällen tillfälligt

Hällen kan spärras tillfälligt, t.ex. om du har småbarn på besök:


Hällen ska vara avstängd.

Tryck på huvudströmbrytaren  längre än 4 sekunder. Kokzonsindikeringarna släcks. Indikeringen  lyser under 10 sekunder och släcks. Hällen är spärrad.

Ta bort tillfällig spärr

Tryck på huvudströmbrytaren  längre än 4 sekunder. Hällen är på. Spärren är borttagen.

Obs!

Vatten från rengöring, vätska från överkokning eller avställda föremål som påverkar huvudbrytaren  kan aktivera eller avaktivera barnspärren.

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

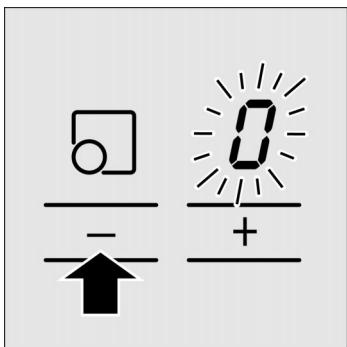
Effektläge 9 = högsta effekt

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.

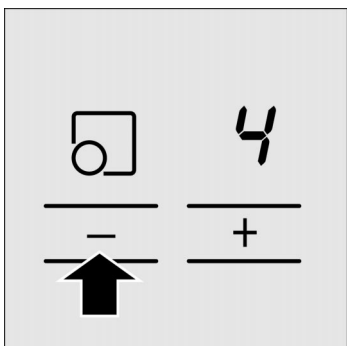


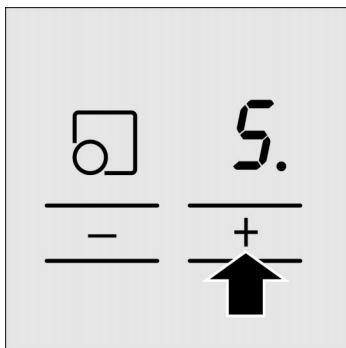
2. Tryck på symbolen + eller - inom de närmaste 5 sekunderna.

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	
Upptining 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: Kärtilverkarna 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 djupfrost	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch djupfrost	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
Färiska 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).

Mjölk 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).

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

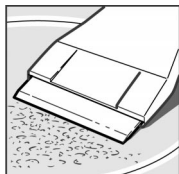
Använd endast rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik, t ex CERA CLEAN, cera-fix, Sidol för Ceran och stål.

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

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

Hällen fungerar inte

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

Kontrolllampan till ett av manöverfälten blinkar och på kokzonsindikeringen blinkar E

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.

I alla kokzonsindikeringar blinkar E

Hällen stängdes av

Reparationer



Indikering E och siffror

Indikering F och siffror

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

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

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.

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 skydds-brytaren i säkringslådan och koppla sedan till den igen. Kontakta service om felindikeringen visas igen.

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.
$F4$	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 $F4$ fortfarande efter tillkopplingen, kontakta kundservice.
$F8$	Kokzonen har varit påkopplad för länge utan avbrott.	Den automatiska tidsbegränsningen har aktiverats. Stäng av kokzonen. Man kan koppla på den direkt igen.
$U400$	Hällen är felaktigt ansluten.	Koppla loss spisen från elnätet med säkringen eller genom skydds-brytaren i säkringslådan.

OBS!

Kokzonens temperatur regleras genom till- och frångkoppling 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

Fritryfattet 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 tillsammans med lite margarin.

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

(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 Pressmeddelande365 av BMVEL från 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	49
Ennen asennusta	49
Turvallisuusohjeet	49
Vahinkojen syyt	50
Opi tuntemaan laitteesi	52
Ohjauspaneeli	52
Keittoalueet	53
Jälkilämmönäyttö	54
Pääkytkin ja lapsilukko	54
Pääkytkin	54
Lapsilukko	55
Ruoan valmistus keittotasolla	56
Toimi näin:	56
Taulukko	57
Vihjeitä sähkönsäätöstä	59
Keittäminen kiehautuselektronikalla	59
Toimi näin	60
Taulukot	60
Vihjeitä kiehautuselektronikasta	61
Automaattinen aikarajoitus	62

Sisällysluettelo

Hoito ja puhdistus	62
Hoito	62
Lasikeramiikan puhdistus	62
Keittotason kehyksen puhdistus	63
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	64
Huomautuksia:	65
Pakkaus ja vanha laite	66
Huoltopalvelu	66
Akryyliamidi elintarvikkeissa	67
Mitä voit tehdä	67

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 alapuoella on vetolaatikko, älä säilytä siellä mitään palavia esineitä tai paineilmapulloja.

Palovaara!

Kosteat kattilanpohjat ja keittoalueet

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

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.

Ylikiehnut ruoka

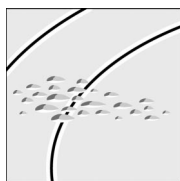
Sokeri ja erittäin sokeripitoiset ruoat vaurioittavat keittotasoa. Poista ylikiehnut ruoka välittömästi puhdistuslastalla. Varo! Puhdistuslastan terä on terävä.

Kalvot ja muovit

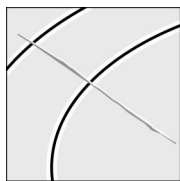
Alumiinifolio tai muoviasiat sulavat kuumalla keittoalueella. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasollesi.

Esimerkkejä mahdollisista vaurioista

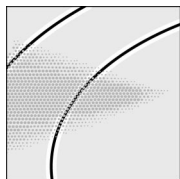
Seuraavat vauriot eivät vaikuta lasikeramiikan toimintaan tai vakauteen.



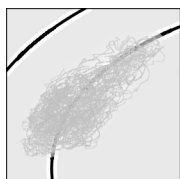
Tahra
sulanut sokeri tai paljon sokeria sisältävät ruoat.



Naarmut
suolan-, sokerin- tai hiekanrakeiden tai epätasaisen kattilanpohjan aiheuttamia



Metallisesti kiiltävät värjäytymät
kattilan aiheuttama hankautuminen tai sopimaton puhdistusaine.



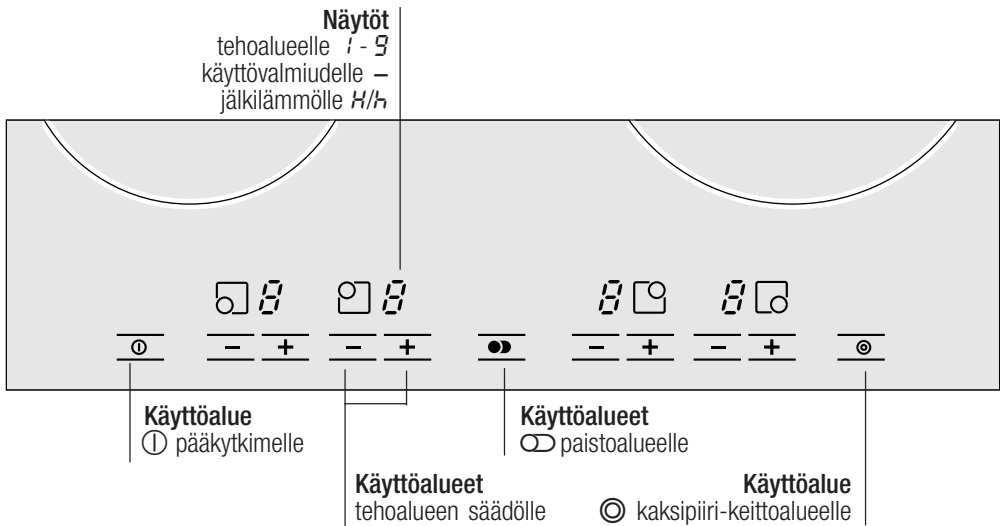
Smirgelöity koriste
sopimaton puhdistusaine.

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.

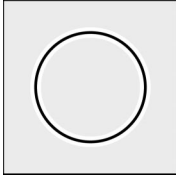
Huomautus

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

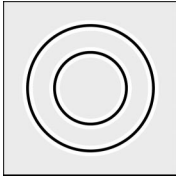


Näillä keittoalueilla et voi muuttaa keittopinnan kokoa.

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.

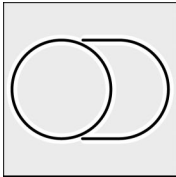
Sammuttaminen:

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.

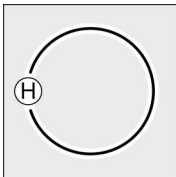
Sammuttaminen:

Kosketa symbolia ☉ uudelleen. Merkkivalo sammuu.

Kun kytket keittoalueen uudelleen päälle, viimeisin

koko valitaan automaattisesti.

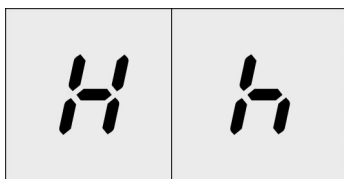
Halogeeni-keittoalue



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 kytkedy päälle. Keittoalue voi olla vielä kuuma.

Pääkytkin ja lapsilukko

Pääkytkin

Pääkytkimestä kytketään ohjauspaneelin elektroniikka päälle. Keittotaso on nyt käyttövalmis.

Päällekytkentä

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueen näytöt – palavat.

Päältäkytkentä

Kosketa symbolia ① kunnes keittoalueen näytöt – sammuvat. Kaikki keittoalueet ovat pois päältä. Jälkilämmön näyttö on päällä kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautus

Keittotaso kytketty automaattisesti päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 10 sekuntia pois päältä.


Jos keittotason päällekytkemisen jälkeen on vielä jälkilämpöä olemassa, keittoalueen näytössä vilkkuu vuoronperään *H/h* ja *-*.

Lapsilukko



Jotta lapset eivät pysty kytkemään keittoaluetta päälle, keittotaso voidaan varmistaa tarkoituksettoman päällekytkennän ehkäisemiseksi. Lapsilukko on jatkuvasti aktiivinen.

Lapsilukon aktivointi

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

1. Aseta kaikki 4 keittoaluetta tehoalueelle 2.
2. Sammuta keittoalueet toinen toisensa jälkeen oikealta vasemmalle.
3. Kosketa pääkytkintä vähintään 5 sekunnin ajan. Tämän ajan jälkeen näyttö  palaa 10 sekunnin ajan ja sammuu. Lapsilukko on aktivoitu.

Keittotason käyttö

Kosketa pääkytkintä  yli 4 sekunnin ajan päällekytkennän yhteydessä. Sinä aikana näyttö  vilkkuu. Heti kun näyttö sammuu, keittotaso on päällä.

Lapsilukon päältäkytkentä


Lapsilukko voidaan myös kytkeä päältä. Toimi täsmälleen samalla tavalla kuin lapsilukon aktivoinnissa.

Keittotason kertalukitus

Voit lukita keittotason kerran, jos sinulla on esim. pieniä lapsia kylässä:

Keittotason täytyy olla pois päältä.


Kosketa pääkytkintä  yli 4 sekunnin ajan.

Keittoalueiden näytöt sammuvat. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan ja sammuu. Keittotaso on lukittu.

Kertalukituksen purkaminen

Kosketa pääkytkintä  yli 4 sekunnin ajan. Keittotaso on pois päältä. Lukitus on purettu.

Huomio!

Puhdistusvesi, ylikiehunut ruoka tai pääkytkimelle  asetetut esineet voivat kytkeä lapsilukon vahingossa päälle tai päältä.

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

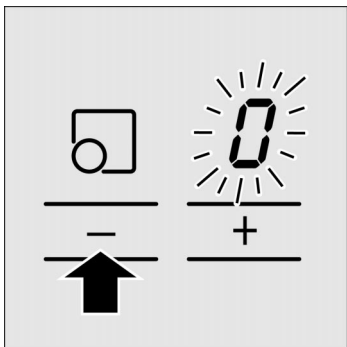
Tehoalue 9 = suurin teho

Voit valita kaikille tehoalueille väliasennon. Se on merkitty pisteellä.

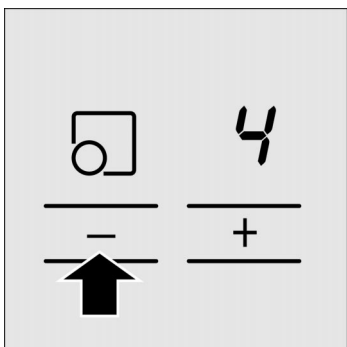
Toimi näin:

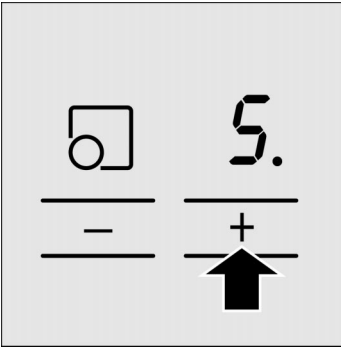
Keittotason täytyy olla päällä.

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 kosketaa 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 täyttöä kohti	10-15 min.	8-9	jatkuva friteeraus
muut	400 g täyttöä 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.
Kiehautuselektronikka aktivoituu. Näytössä vilkkuu **H** ja kypsennysteho vuoronperään.

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

Taulukot

Seuraavasta taulukosta näet, mille ruokalajeille kiehautuselektronikka sopii.

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

Ruokalajit kiehautuselektronikalla	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
kuori-perunat 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).

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 ylikiehnut ruoka ei pala kiinni.

Puhdistusaine

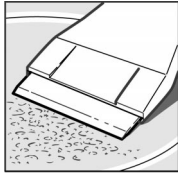
Käytä ainoastaan lasikeramiikalle tarkoitettuja puhdistusaineita, esim. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol keramiikalle ja teräkselle.

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.

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.

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.

Näin puhdistat lasikeraamisen keittopinnan

Metallisesti heijastuvat värjäntymät

Ohjauspaneelit

Pidä alue aina puhtaana ja kuivana. Ruoantähteet ja ylikiehnut 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.

Käyttöalueen merkkivalo vilkkuu ja keittoalueen näytössä vilkkuu E

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

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

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

Keittotaso on sammunut itsestään

Pääkytkintä kosketettiin vahingossa. Kytke uudelleen. Sääda uudelleen.

Korjaukset

Korjaukset ovat sallittuja ainoastaan koulutetulle huoltopalvelun teknikolle.



Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Näyttö E ja numerot

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

Näyttö F ja numerot

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-aluetta 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.

Näyttö	Vika	Toimenpide
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 kumentuessa 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

E-numero ja FD-numero

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

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

Tyypikilpi 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

Vältä 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	71
Før indbygningen	71
Sikkerhedsanvisninger	71
Årsager til skader	72
At lære apparatet at kende	74
Betjeningsfeltet	74
Kogezonerne	75
Restvarme-indikator	76
Hovedafbryder med børnesikring	76
Hovedafbryder	76
Børnesikring	77
Tilberedning	78
Sådan indstiller De	78
Tabel	79
Energispare-tips	81
Tilberedning med ankogningselektronikken ...	81
Sådan indstiller De	82
Tabeller	82
Tips om ankogningselektronikken	83

Indholdsfortegnelse

Automatisk tidsbegrænsning	84
Pleje og rengøring	84
Pleje	84
Rengøring af glaskeramikken	84
Rengøring af kogesektionsrammen	85
En fejl, hvad gør man?	86
Tips:	87
Emballage og kasseret udstyr	88
Kundeservice	88
Acrylamid i fødevarer	89
Hvad kan De gøre?	89

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 kogezoner

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

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.

Kogezone 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 sikringskabet 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 specialkøgegrej 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

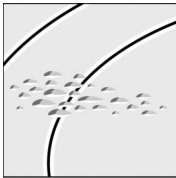
Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks madretter, der er kogt over, med en glasskraber. Forsigtig Glasskraberen har en skarp klinge.

Folier og kunststoffer

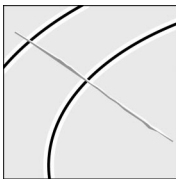
Aluminiumsfolie eller kunststofs-kåle smelter fast på de varme koge-zoner. Beskyttelsesfolie egner sig ikke til Deres kogesektion.

Eksempler på mulige skader

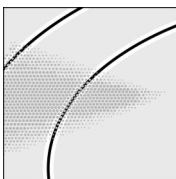
Følgende skader påvirker hverken glaskeramikkens funktion eller stabilitet.



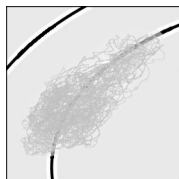
Aflejringer af smeltet sukker eller retter med højt sukkerindhold.



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.

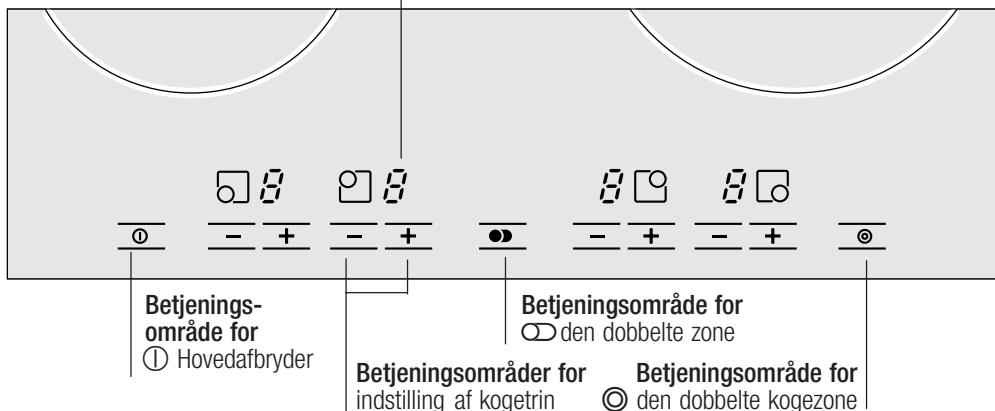
At lære apparatet at kende

På side 2 er der en typeoversigt med målangivelser.

I dette kapitel er betjeningsfelter, kogezone og indikatorer beskrevet.

Betjeningsfeltet

Indikatorer for
Kogetrin 1 - 9
Klar til brug -
Restvarme H/h



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

Eksempel: Berør symbolet .

Den dobbelte kogezones yderste varmekreds aktiveres.

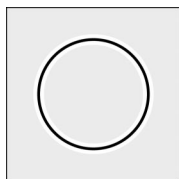
Tips

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

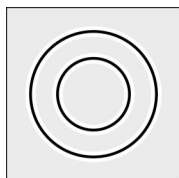
Enkelt kogezone



De kan ikke ændre disse kogezoners størrelse.

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

Dobbelt kogezone

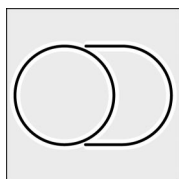


De kan ændre størrelsen på disse kogezoner.
Kogezonen skal være tændt.

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

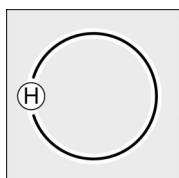


De kan tænde den dobbelte zone på disse kogezoner. Kogezonen skal være tændt.

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.

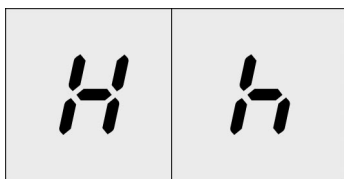
Halogen-kogezone



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 overtræschokolade.

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 for betjeningsfeltets elektronik. Nu er kogesektionen driftsklar.

Tænde

Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer – lyser.

Slukke

Berør symbolet ①, 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, når der bliver tændt for kogesektionen, blinker **H/h** og – skiftevis i kogezoneindikatoren.

Børnesikring



De kan låse kogesektionen, så børn ikke kan komme til at tænde for kogezonerne ved et uheld. Børnesikringen forbliver permanent aktiveret.

Aktivere børnesikringen

Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.

1. Indstil alle 4 kogezoner til kogetrin 2.
2. Sluk for kogezonerne efter hinanden fra højre mod venstre.
3. Berør hovedafbryderen i mindst 5 sekunder. Derefter lyser indikatoren  i 10 sekunder og slukker. Børnesikringen er aktiveret.


Betjene kogesektionen

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


Deaktivere børnesikringen

De kan deaktivere børnesikringen igen. Fremgangsmåden er den samme som ved aktiveringen 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 @ i mere end 4 sekunder. Kogezone-indikatorerne slukker. Indikatoren  lyser i 10 sekunder og slukker. Kogesektionen er låst.

Ophæve engangslåsningen

Berør hovedafbryderen  i mere end 4 sekunder. Kogesektionen er tændt. Låsningen er ophævet.

OBS!

Børnesikringen kan uforvarende blive hhv. aktiveret eller deaktiveret, hvis der bliver stillet genstande på hovedafbryderen , eller hvis hovedafbryderen bliver våd af rengøringsvand eller overkogende vand.

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

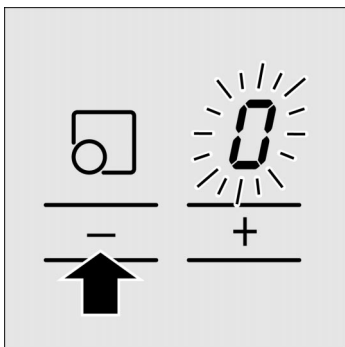
Kogetrin 9 = højest effekt

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.

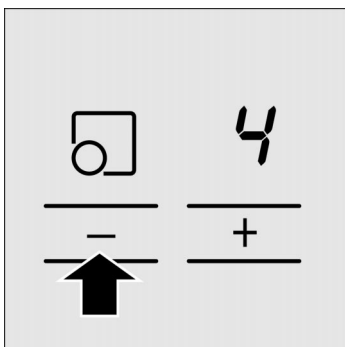


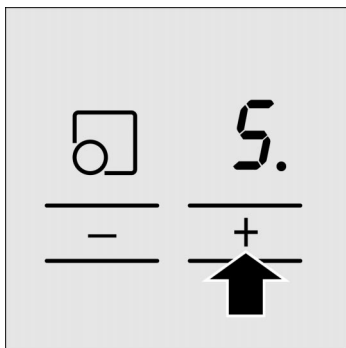
2. Berør inden for de næste 5 sekunder symbolet + eller –.

Grundindstillingen kommer frem:

Symbol + = kogetrin 9

Symbol – = kogetrin 4





3. Ændring af kogetrin:

Berør symbolet + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

Ændring af kogetrin

De kan altid ændre kogetrinnet.

Slukning af kogezone

Berør symbolet -, indtil 0 vises.

Hvis De har indstillet til et højt kogetrin, kan De også berøre symbolet +, indtil 9 vises. Tryk en gang til på symbolet +, indtil 0 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.

	Mængde	Ankog- ningstrin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Opvarmning og varmholdning				
sammenkogte retter (f.eks. linsegrøde)	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.
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 kogezoneens 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.

Skru ned for varmen

Stil i god tid kogezoneen ned til et lavere kogetrin.

Udnyt restvarmen

Sluk ved længere tilberedningstider for kogezoneen 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 kogezoneer er forsynet med en ankogningselektronik.

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

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

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

Sådan indstiller De

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

Efter ankogningen skifter kogezone 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

Retter med ankogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Tilberedningstid, minutter
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 ankogningselektronikken

Maden kommer ikke til at koge med ankogningselektronikken.

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).

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.

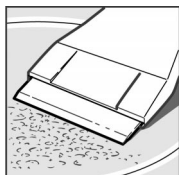
Brug kun rengøringsmidler, som er beregnet til glaskeramik, f.eks. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol til ceran + stål.

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 klingen.
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-kogefladen

Fjern madrester og fedtstænk med glasskrabereren. Rengør den håndvarme flade med rengøringsmidler og køkkenrulle. Hvis kogefladen 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. Glasskrabereren 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 E1

Kogesektionen er blevet slukket

Reparationer



Indikator E r 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 r 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 kundeservicecentre 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, skrues De ned til det ønskede viderekogningstrin.

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

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

