fi	Käyttöohje	4–31
da	Brugsanvisning	32-60

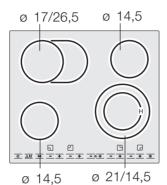
Käyttöohje Brugsanvisning

PKQ 67..C, PKN 67.., PKN 60.., PKR 67.., PKF 64.., PKF 67.., PKQ 67.., PKG 77.., PKG 97..,PKN 71..

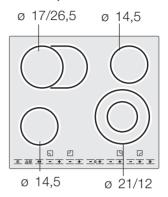


9000142422

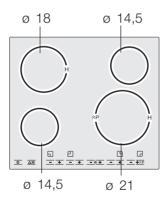
PKQ 67..C



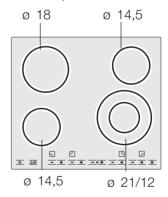
PKN 67..,PKN 60..

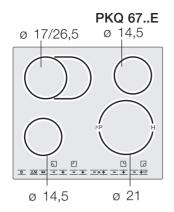


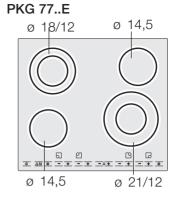
PKR 67..



PKF 64.., PKF 67..





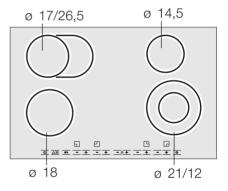


PKG 97..

Ø 14,5 Ø 18/12

Ø 230/180 Ø 14,5

PKN 71..



Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	6
Ennen asennusta	6
Turvallisuusohjeet	6
Vahinkojen syyt	7
Opi tuntemaan laitteesi	9
Ohjauspaneeli	9
Keittoalueet	10
Jälkilämmönnäyttö	11
Pääkytkin lapsilukolla	12
Pääkytkin	12
Lapsilukko	12
Ruoan valmistus keittotasolla	13
Toimi näin:	13
Taulukko	15
Vihjeitä sähkönsäätöstä	16
Keittäminen kiehautuselektroniikalla	17
Toimi näin	17
Taulukot	18
Vihjeitä kiehautuselektroniikasta	19
Ajastintoiminto	19
Keittoalueen tulee sammua automaattisesti	19
Minuuttikello	21
Memory-toiminto	22
Asetuksen tallennus	22
Memoryn käyttö	23
Automaattinen aikarajoitus	25

Sisällysluettelo

Syötönvahvistuksen sammuttaminen	25
Hoito ja puhdistus	26
Hoito	26
Lasikeramiikan puhdistus	26
Keittotason kehyksen puhdistus	27
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	27
Huomautuksia:	29
Pakkaus ja vanha laite	29
Huoltopalvelu	30
Akryyliamidi elintarvikkeissa	30
Mitä voit tehdä	31

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Sen jälkeen osaat käyttää keittotasoasi 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 liitännästä johtuvissa vahingoissa.

Turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä keittotasoa ainoastaan ruoanvalmistukseen.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Ylikuumentunut öljy ja rasva syttyy herkästi palamaan. Palovaaral

Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.

Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä.

Peitä astia heti kannella tai lautasella.

Sammuta keittoalue.

Anna astian jäähtyä keittoalueella.

Kuumat keittoalueet

Älä kosketa kuumia keittoalueita. Palovamman vaara! Pidä lapset poissa laitteen luota. Jälkilämpönäyttö varoittaa kuumista keittoalueista.

Älä laita helpostisyttyviä esineitä keittotasolle. Palovaara!

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

Palovaara!

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

Kosteat kattilanpohjat ja keittoalueet

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

Loukkaantumisvaara!

Pidä keittoalue ja kattilanpohja aina kuivana.

Säröt lasikeramiikassa

Katkennut, särkynyt ja haljennut lasikeramiikka saattaa aiheuttaa sähköiskuia.

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 emalija alumiinikattiloiden. Se voi johtaa kattilanpohjien ja lasikeraamisen pinnan vaurioitumiseen.

Noudata erikoisastioiden yhteydessä valmistajan ohjeita.

Kuumat pannut ja kattilat

Älä laita kuumia pannuia ja kattiloita näyttöalueen ohiauspaneelille tai kehvksen päälle.

Siitä voi aiheutua vahinkoia.

Suola, sokeri ja hiekka

Suola, sokeri ja hiekka aiheuttavat naarmuja

lasikeraamisella pinnalla. Älä käytä keittotasoa asetus-

tai työtasona.

Kovat ja terävät esineet Jos keittotasolle putoaa kovia tai teräviä esineitä, siitä

voi syntyä vaurioita.

Älä säilytä sellaisia esineitä keittotason yläpuolella.

Ylikiehunut ruoka Sokeri ja erittäin sokeripitoiset ruoat vaurioittavat

keittotasoa. Poista ylikiehunut ruoka välittömästi

puhdistuslastalla.

Varo! Puhdistuslastan terä on terävä.

Kalvot ja muovit Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumalla

keittoalueella.

Lieden suojakalvo ei sovi keittotasollesi.

Esimerkkejä mahdollisista vaurioista

Seuraavat vauriot eivät vaikuta lasikeramiikan toimintaan tai vakauteen.

Tahra

sulanut sokeri tai palion sokeria sisältävät ruoat.



Naarmut

suolan-, sokerin- tai hiekanrakeiden tai epätasaisen

kattilanpohjan aiheuttamia



Metallisesti kiiltävät värjäytymät kattilan aiheuttama hankautuminen tai sopimaton puhdistusaine.



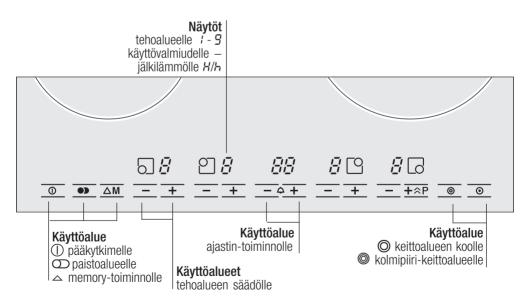
Smirgelöity koriste sopimaton puhdistusaine.

Opi tuntemaan laitteesi

Käyttöohje koskee erilaisia keittotasoja. Sivulta 2 ja 3 löydät tyyppikuvauksen ja mitat.

Tässä luvussa kuvataan ohjauspaneelit, keittoalueet ja näytöt. Ne vaihtelevat aina laitetyypin mukaan.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Esimerkki: Kosketa symbolia O.

Kaksipiiri-keittoalueen ulommainen kuumennuspiiri kytkeytyy päälle.

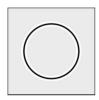
Huomautus

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.

Kaksipiiri-keittoalue



Näiden keittoalueiden kokoa voidaan muuttaa. Keittoalueen täytyy olla päällä.

Ulkoisen kuumennuspiirin päällekytkentä:

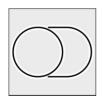
Kosketa symbolia @. Merkkivalo palaa.

Sammuttaminen:

Kosketa symbolia ${\color{orange} \bigcirc}$ 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 Quudelleen. Merkkivalo sammuu.

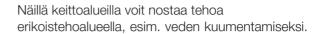
Kun kytket keittoalueen uudelleen päälle, viimeisin koko valitaan automaattisesti.

Halogeeni-keittoalue



Näillä keittoalueilla kuumennusjärjestelmä saavuttaa täyden tehonsa jo muutaman sekunnin jälkeen. Rengashalogeeni palaa erittäin kirkkaana. Älä katso suoraan halogeenivaloon. Se häikäisee.

Halogeenikeittoalue, jossa on erikoistehoalue





Tehoalueen päällekytkentä:

Kosketa symbolia +, kunnes keittoalueen näyttöön ilmestyy 9. Kosketa symbolia + uudelleen. Keittoalueen näyttöön ilmestyy P. Tehoalue on kytketty päälle.

Tehoalueen päältäkytkentä: Kosketa symbolia –, kunnes haluttu jatkokypsennyksen tehoalue ilmestyy näyttöön.

Jälkilämmönnäyttö





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

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

Huomio!

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

Pääkytkin lapsilukolla

Pääkytkin

Pääkytkimellä kytketään ohjauspaneelin elektroniikka

päälle. Nyt keittotaso on käyttövalmis.

Päällekytkentä Kosketa symbolia (1) kunnes keittoalueiden näytöt –

palavat.

Sammuttaminen Kosketa symbolia (1) kunnes keittoalueiden näytöt -

sammuvat. Kaikki keittoalueet sammuvat.

Jälkilämmön näyttö jää näkyviin kunnes keittotasot

ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia Keittotaso sammuu automaattisesti, kun kaikki

keittotasot ovat olleet yli 10 sekuntia pois päältä.

Jos jälkilämpöä on jäljellä keittotason päällekytkennän

jälkeen, keittotason näytössä vilkkuu

vuoronperään H/h ja -.

Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

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

Keittotason käyttö

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

Lapsilukon sammuttaminen

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

Keittotason kertalukitus Voit lukita keittotason kerran, jos esim. pieniä lapsia

tulee kylään:

Keittotason täytyy olla pois päältä.

Kosketa pääkytkintä (1) yli 4 sekuntia. Keittoalueen näytöt sammuvat. Näyttö (1) palaa 10 sekuntia ja

sammuu. Keittotaso on lukittu.

Kertalukinnan vapautus Kosketa pääkytkintä (1) yli 4 sekuntia. Keittotaso on

päällä. Lukitus on purettu.

Huomio! Puhdistusvesi, vlikiehunut ruoka tai pääkvtkimelle (1)

asetetut esineet voivat vahingossa aktivoida tai

sammuttaa lapsilukon.

Ruoan valmistus keittotasolla

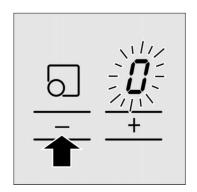
Tässä luvussa kerrotaan, kuinka voit säätää keittoalueita. Taulukosta löydät tehoalueet ja eri ruokalajien kypsymisajat. Mukanaolevat vihjeet auttavat säästämään sähköä.

Käyttöalue + ja - Symboleilla **+** ja **-** säädät halutut tehoalueet.

Tehoalue 1 = pienin teho Tehoalue 9 = suurin teho

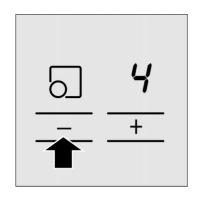
Voit valita kaikille tehoalueille väliasennon. Se on merkitty pisteellä.

Toimi näin:



Keittotason täytyy olla päällä.

 Kosketa symbolia – . Näytössä vilkkuu .

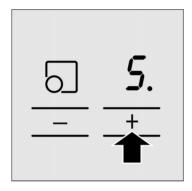


2. Kosketa seuraavan 5 sekunnin aikana symbolia + tai - .

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 \overline{a} tulee näkyviin.

Jos olet säätänyt suuren tehoalueen, voit myös koskettaa symbolia + kunnes 9 tulee näkyviin. Hipaise vielä kerran symbolia +, 3 tulee näkyviin.

Keittoalue sammuu ja noin 5 sekunnin kuluttua jälkilämmönnäyttö tulee näkyviin.

Taulukko

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

	Määrä	Kiehautus- 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	
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	105 ~ 050 ~	0.4	0.0	1 F 0 0 mails
vesimäärä)	125 g-250 g 125 g-250 g	3-4 min. 4-6 min.	2-3 1-2	15-30 min. 25-35 min.
riisipuuro (500 ml-11. maitoa) kuoriperunat 1-3 kupillista	120 y-200 y	4-0 111111.	1-2	20-30 IIIII.
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.

	Määrä	Kiehautus- teho 9	Kypsen- nysteho	Kypsennysaika
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

Oikean kattilan koko

Kypsennä pienellä

Jälkilämmön käyttö

vesimäärällä

Pienentäminen

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 valmistaia 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 neliäkertaa enemmän sähköä.

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

Käännä ajoissa pienemmälle tehoalueelle takaisin.

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

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

sähkönsäätöstä

16

Keittäminen kiehautuselektroniikalla

Jokaisessa neljässä keittoalueessa on kiehautuselektroniikka.

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 säädetystä kypsennystehosta.

Toimi näin

- 1. Aseta keittoalueen haluttu kypsennysteho.
- Kosketa symbolia + ja yhtäaikaa.
 Kiehautuselektoniikka aktivoituu. Näytössä vilkkuu # ja kypsennysteho vuoronperään.

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

Taulukot

Seuraavasta taulukosta näet, mille ruokalajeille kiehautuselektroniikka sopii.

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

Ruokalajit kiehautuselektroniikalla	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-000 g 500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Kypsennys hauduttamalla			
kala	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Keittäminen	_		
riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
kuoriperunat 1-3 kupillista vettä	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
kuoritut perunat 1-3 kupillista vettä	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
tuoreet vihannekset 1-3 kupillista vettä	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
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.

Huuhtele 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 aian kuluttua.

Ajastintoiminto

Ajastin on aikakytkentäkello. Voit antaa kaikkien neljän keittoalueen kytketyä automaattisesti pois päältä.

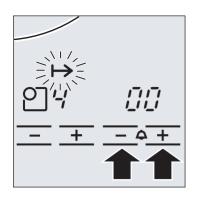
Lisäksi ajastimessa on minuuttikello. Se on riippumaton kaikista muista säädöistä. Sitä voidaan säätää, vaikka keittotaso on lukittu.

Keittoalueen tulee sammua automaattisesti

Toimi näin

Syötä halutulle keittoalueelle kypsymisaika. Keittoalue sammuu automaattisesti kun kypsymisaika on mennyt umpeen.

1. Aseta tehoalue keittoalueella, jota käytetään ajastin-toiminnolla.



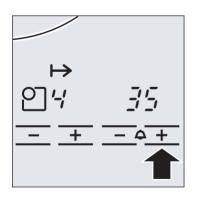
2. Kosketa symbolia – ja + samanaikaisesti. Halutun keittoalueen näyttö I→I vilkkuu. Ajastimen näytössä vilkkuu ถืนี.

Jos valitset toisen keittoalueen, kosketa symbolia – ja + yhtä aikaa niin kauan kunnes halutun keittoalueen I→I näyttö vilkkuu.



- Kosketa symbolia tai symbolia +. Ehdotusarvo tulee näkyviin.
 - +: 30 minuuttia
 - -: 10 minuuttia

Keittoalueen näyttö I→I vilkkuu edelleen.



4. Kosketa symbolia – tai symbolia + kunnes haluttu kypsymisaika näkyy ajastimen näytössä. Kypsymisaika vilkkuu muutaman sekunnin ajan ja alkaa sitten kulua. Jos olet asettanut useammalle keittoalueelle kypsymisajan, näytössä näkyy lyhyimmän kypsymisajan kuluminen. Keittoalueiden näytöt I—>I palavat.

Ajan päättymisen jälkeen

Kun kypsymisaika on kulunut, keittoalue sammuu. Tehoalueiden näytössä näkyy ℤ. Kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä vilkkuu ℤű ja näyttö I→I vilkkuu.

Kypsymisajan korjaaminen

Kosketa symbolia – ja + yhtäaikaa niin kauan kunnes haluttu näyttö I→I vilkkuu. Muuta kypsymisaikaa ajastintoiminnon symbolilla – tai symbolilla +.

Ennenaikainen poistaminen

Kosketa symbolia – ja + yhtäaikaa niin kauan kunnes haluttu näyttö I→I vilkkuu. Aseta ajastintoiminto symbolilla – kohtaan ☎. Muutaman sekunnin kuluttua näyttö sammuu.

Huomautuksia

Haluat tiedustella keittoalueen jäljelläolevaa kypsymisaikaa: Kosketa symbolia – ja + yhtäaikaa niin kauan kunnes vastaavan keittoalueen näyttö I—>I vilkkuu. Kypsymisaika näkyy 5 sekuntia.

Voit säätää ajan 99 minuuttiin asti.

Automaattinen aikarajoitus toimii myös ajastintoiminnon yhteydessä.

Sähkökatkoksen jälkeen ajastin-toiminto ei enää ole toiminnassa.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit säätää aikaa 99 minuuttiin asti. Se ei ole riippuvainen muista asetuksista.

Toimi näin:

- Kosketa symbolia tai symbolia +.
 Ehdotusarvo tulee näkyviin.
 Symboli +: 10 minuuttia
 Symboli -: 05 minuuttia
- 3. Aseta aika symbolilla tai symbolilla +.

Muutaman sekunnin kuluttua aika alkaa kulua. Pienin ajastimella asetettu aika alkaa kulua näkyvillä.

Ajan päättymisen jälkeen

Ajan päättymisen jälkeen kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä vilkkuu ☎ . Minuuttikellon näyttö △ vilkkuu. 10 sekunnin kuluttua näyttö sammuu.

Ajan korjaaminen

Kosketa symbolia – ja + yhtäaikaa niin kauna kunnes minuuttikellon näyttö △ vilkkuu.

Ajastimen näyttö vilkkuu.

Muuta kypsymisaikaa symbolilla – tai symbolilla +.

Huomautus

Sähkökatkoksen jälkeen minuuttikello ei enää ole toiminnassa.

Memory-toiminto

Memory-toiminnolla voit tallentaa tehoalueet ja ajat tiettyä ruokalaija varten ja käyttää niitä milloin tahansa.

Memory-toiminta on järkevää silloin, kun tarvitset useita eri tehoalueita ruoan valmistamiseen ja kun valmistat sitä usein.

Tarvitset ruoan valmistamiseen samat olosuhteet kuin tallennuksen yhteydessä, esim.: saman kattilan ja saman määrän ruokaa sekä saman lämpötilan.

Asetuksen tallennus

Voit tallentaa jokaista keittoaluetta kohti yhden memory-tapahtuman. Jokaiselle memorytapahtumalle voit tallentaa jopa 5 asetusta. Tallennuksen maksimi kesto on 99 minuuttia.

Toimi näin

- Valitse symbolilla + tai haluttu keittoalue ja säädä tehoalue. Näyttö △ keittoalueen näytön vieressä vilkkuu. Tallennus alkaa.
- 3. Valmista nyt ruoka haluamallasi tavalla. Säädöt tallentuvat.
- **4.** Kun ruoka on valmista, kytke keittoalue pois päältä. Tapahtuma on tallennettu.

Huomautuksia

Jos säädät ruoallesi yli 5 tehoaluetta, ajastimen näytössä vilkkuu ≡ ja keittoalueen näytössä vilkkuu ≡. Seuraavia tehoalueita ei enää tallenneta. Ajastimen näyttö sammuu, kun kosketat mitä tahansa ajstin toiminnon käyttöaluetta. Voit valmistaa ruokasi valmiiksi miten haluat.

Jos tallennat yli 99 minuuttia, ajastimen näytössä vilkkuu 99 ja keittoalueen näytössä ≡. Seuraavia tehoalueita ei enää tallenneta. Näytöt sammuvat, kun kosketat mitä tahansa käyttöpintaa. Voit valmistaa ruokasi valmiiksi miten haluat

Kun haluat tallentaa keittoalueelle toisen memory-tapahtuman:

Tallenna uudelleen. Vanha tallennus häviää.

Automaattinen ajan rajoitus toimii myös memorytoiminnon yhteydessä.

Memoryn käyttö

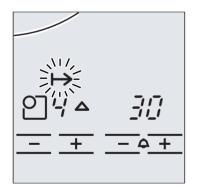
Kun haluat valmistaa tallennetun ruokalajin uudelleen, käytät memorya.

- 1. Kosketa symbolia △ lyhyesti. Kuulet äänimerkin.
- 2. Valitse symbolilla + tai haluttu keittoalue. Memory-ohjelma alkaa.

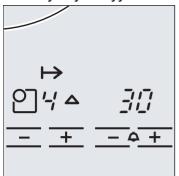
Keittoalueen näytössä näytetään tallennetut asetukset pikaisesti läpi.

Jokainen vaihe näkyy 3 sekunnin ajan näytössä.

Memoryn näyttö



Memory käynnistyy

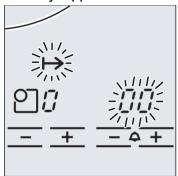


Kun kaikki vaiheet on näytetty, memory-ohjelma käynnistyy. Keittoalue kuumenee. Keittoalueen näyttö △ ja ajastintoiminnon näyttö I→I palavat iatkuvasti.

Keittoalueen näytössä näkyy ajankohtainen asetus. Ajastimen näytössä näkyy koko keittotapahtuman kesto ja se käy taaksepäin.

Voit memory-ohjelman käydessä tiedustella jäljelläolevia tehoalueita ja kyseistä kypsymisaikaa: Kosketa ajastintoiminnon symbolia – ja + yhtäaikaa. Kosketa symbolia + ajankohtainen tehoalue ja kypsymisaika tulee näkyviin. Symbolilla + voit tiedustella kaikkia jäljelläolevia tehoalueita ja kypsymisaikaa.

Memory loppu



Memoryn ennenaikainen päättäminen

Useampi keittoalue memory-käytössä

Huomautus

Kosketa halutun keittoalueen symbolia + tai –. Keittoalueen näyttö vilkkuu. Kosketa symbolia + tai – uudelleen. Keittoalue sammuu.

Jos käytät useammalla keittoalueella yhtäaikaa memory-toimintoa, ajastimen näytössä näkyy memory-ohjelman lyhyin kypsymisaika.

Haluat tiedustella toisen memory-ohjelman kypsymisaikaa. Kosketa ajastintoiminnon symbolia – ja + yhtäaikaa niin kauan kunnes haluttu näyttö I—>I vilkkuu.

Automaattinen aikarajoitus

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

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

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

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

Syötönvahvistuksen sammuttaminen

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

Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle.

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

Voit kytkeä syöttövahvistuksen taas päälle. Toimi kuten poiskytkennässäkin.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Hoito

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

Lasikeramiikan puhdistus

Puhdista keittotaso joka käyttökerran jälkeen. Silloin ylikiehunut 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 tahranpoistoaine.

Puhdistuslasta

Vaikeat tahrat poistat parhaiten puhdistuslastalla.



Ota puhdistuslastan suojus pois.

Puhdista lasikeraamiset pinnat ainoastaan terällä. Varsi voi naarmuttaa lasikeraamista pintaa.



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

Vaihda vaurioitunut terä heti uuteen.

Näin puhdistat lasikeraamisen keittopinnan Poista ruoantähteet ja rasvaroiskeet puhdistuslastalla.

Puhdista haaleat pinnat puhdistusaineella ja

talouspaperilla. Jos keittopinta on vielä liian kuuma, se

voi aiheuttaa tahroja.

Pyyhi pinnat kostealla rätillä ja kuivaa ne pehmeällä

rätillä.

Metallisesti heijastuvat värjääntymät Värjääntymiä syntyy sopimattomien

puhdistusaineiden käytöstä tai kattilan aiheuttamasta hankautumisesta. Niistä on vaikea päästä eroon. Käytä Stahl-Fixiä tai Sidolia keramiikalle + teräkselle. Asiakaspalvelumme poistaa värjäytymiä maksua

vastaan.

Ohjauspaneelit

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

Keittotason kehyksen puhdistus

Käytä lämmintä huuhteluvettä.

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

Sitruunanmehu ja etikka eivät sovi keittotason

kehyksen puhdistamiseen.

Ne voivat aiheuttaa himmeitä kohtia.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

Keittotaso ei toimi

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

Käyttöalueen merkkivalo vilkkuu ja keittoalueen näytössä vilkkuu £

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

Kaikissa keittoalueen näytöissä vilkkuu *E* ja kuulet äänimerkin Pääkytkintä käytettiin keskeytymättömästi yli 5 sekuntia. Pyyhi käyttöalue kunnolla tai poista esine. Säädä uudelleen.

Keittotaso on sammunut itsestään

Pääkytkintä kosketettiin vahingossa. Kytke uudelleen. Säädä uudelleen.

Korjaukset

Korjaukset ovat sallittuja ainoastaan koulutetulle huoltopalvelun teknikolle.



Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Näyttö E r ja numerot

Jos näyttöalueilla näkyy \mathcal{E} r ja numeroita, elektroniikassa 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.
FY	Laite on liian kuuma ja se on kytkeytynyt pois toiminnasta.	Tarkista, seisooko kuuma kattila hallinta-kentän päällä. Poista tarvittaessa kattila hallinta-kentältä. Odota muutama minuutti, kunnes hallinta-kenttä on hieman jäähtynyt. Mikäli päällekytkennän jälkeen ilmestyy jälleen F4, on otettava yhteys asiakaspalveluun.
F8	Keittoalue oli liian kauan keskeytyksettä toiminnassa.	Automaattinen aikarajoitus aktivoitui. Kytke keittoalue pois päältä. Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
U400	Keittotaso on väärin liitetty.	Kytke laite irti verkosta pääsulakkeen tai sulakelaatikon turvakatkaisijan avulla.

Huomautuksia:

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

Keittoalueiden kuumentuessa voi esiintyä kevyttä hurinaa.

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

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

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

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

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Huoltopalvelu

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

E-numero ja FD-numero

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

Tyyppikilpi ja numerot löytyvät laitepassista.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

Kuinka akryyliamidia muodostuu?

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

korkeat lämpötilat elintarvikkeen vähäinen vesipitoisuus tuotteen voimakas ruskistuminen.

Mistä ruoista on kysymys?

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

chipsit, ranskalaiset perunat, paahtoleipä, sämpylä, leipä,

hienot leivonnaiset murotaikinasta (keksit, piparkakut).

Mitä voit tehdä

Välttää korkeita akryyliamidiarvoja leipoessa, paistaessa ja grillatessa.

Tätä varten aid¹ ja BMVEL² on julkaissut seuraavat suositukset¹

Yleistä:

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

Ruskista ruoka kullanruskeaksi- "ruskista äläkä hiillytä"

Pidä paisto- jha friteerausaika mahdollismman 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 kullanruskeaa).

Muista friteerattavan ruoan ja rasvan suhde. Sen pitäsi 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 paistinopannu 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	34
Før indbygningen	34
Sikkerhedsanvisninger	34
Årsager til skader	35
At lære apparatet at kende	37
Betjeningsfeltet	37
Kogezonerne	38
Restvarme-indikator	39
Hovedafbryder med børnesikring	40
Hovedafbryder	40
Børnesikring	40
Tilberedning	41
Sådan indstiller De	42
Tabel	43
Energispare-tips	44
Tilberedning med ankogningselektronikken	45
Sådan indstiller De	45
Tabeller	46
Tips om ankogningselektronikken	47
Timer-funktion	47
En kogeplade skal slukke automatisk	48
Minuturet	49
Memory-funktion	50
Gemme indstilling	50
Starte Memory	51
Automatisk tidsbegrænsning	53

Indholdsfortegnelse

Deaktivere bekræftelsessignalet	53
Pleje og rengøring	54
Pleje	54
Rengøring af glaskeramikken	54
Rengøring af kogesektionsrammen	55
En fejl, hvad gør man?	55
Tips:	57
Emballage og kasseret udstyr	57
Kundeservice	58
Acrylamid i fødevarer	58
Hvad kan De gøre?	 59

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.

Førindbygningen

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.

Brug kun kogesektionen til tilberedning af madvarer.

Overophedet olie og fedtstof 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. Brandfarel 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 kogezoner. Der kan opstå skader på kabelisoleringen og på kogesektionen.

Våde grydebunde og kogezoner

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 kogezoner og grydebunde tørre.

Sprækker i glaskeramikken

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

Sluk straks for apparatet.

Slå sikringen til apparatet fra i sikringsboksen.

Tilkald kundeservice.

Kogezonen varmer, indikatoren fungerer ikke

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

Tilkald kundeservice.

Kogesektionen slukker

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

Brandfare!

Slå sikringen i sikringsskabet fra, og kontakt

kunde-service.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for

elektrisk stød!

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

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

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

Undgå tørkogning af gryder, specielt af emaljerede gryder og aluminiumsgryder. Der kan opstå skader på grydebunden og glaskeramikken. Følg ved specialkogegrej producentens anvisninger.

Varme pander og gryder Sæt aldrig varme pander og gryder på

betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen.

Der kan opstå skader.

Salt, sukker og sand 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 kunststofskåle smelter fast på de

varme kogezoner.

Beskyttelsesfolie egner sig ikke til Deres kogesektion.

Eksempler på mulige skader

Følgende skader påvirker hverken glaskeramikkens funktion eller stabilitet



Afleiringer

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.

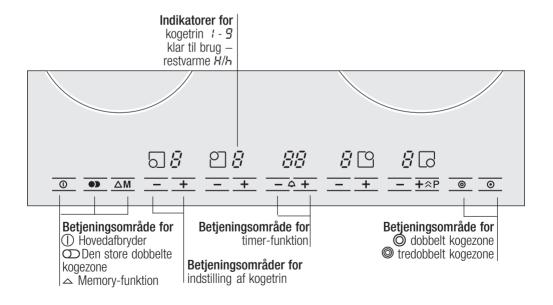


At lære apparatet at kende

Brugsanvisningen handler om forskellige kogesektioner. På side 2 og 3 finder De en typeoversigt med målangivelser.

I dette kapitel beskriver vi betjeningsfelter, kogezoner og indikatorer for Dem. De er forskellige alt efter apparattypen.

Betjeningsfeltet



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

Eksempel: Berør symbolet O.

Den dobbelte kogezones yderste varmekreds

tændes.

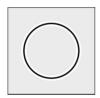
Tips

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.

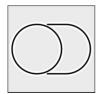
Tænde den yderste varmekreds:

Berør symbolet ②. Indikatorlampen lyser. Slukke den vderste 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 ①. Indikatorlampen lyser.

Slukke den dobbelt zone:

Berør symbolet Oigen. 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.

Halogen-kogezone med power-trin



På disse kogezoner kan De forøge effekten yderligere med power-trinnet, f. eks. ved kogning af vand.

Aktivering af power-trin:

Berør symbolet +, indtil 9 vises i kogezoneindikatoren. Berør symbolet + igen. I kogezoneindikatoren vises **P**. Power-trinet er slået til.

Deaktivering af power-trin:

Berør symbol –, indtil det ønskede viderekogningstrin vises.

Restvarmeindikator





OBS!

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

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

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

Efter en strømafbrydelse tændes restvarmeindikatoren ikke igen. Kogezonerne kan stadig være varme.

Hovedafbryder med børnesikring

Hovedafbryder

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

Tænde Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer –

lyser.

Slukke Berør symbolet (1), indtil kogezonernes indikatorer -

slukker. Alle kogezoner bliver slukket.

Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil

kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Tips Kogesektionen slår automatisk fra, når alle kogezoner

har været slukket i mere end 10 sekunder.

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

Børnesikring

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

Aktivere børnesikring

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

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

Betjene kogesektionen

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

Deaktivere børnesikring De kan deaktivere børnesikringen igen.

Fremgangsmåden er den samme som ved aktivering

af børnesikringen.

Låse kogesektionen for en

De kan låse kogesektionen for en enkelt gang, f.eks. enkelt gang når der er små børn på besøg:

> Kogesektionen skal være slukket. Berør hovedafbryderen (1) i mere end 4 sekunder.

Kogezone-indikatorerne slukker. Indikatoren ⊕ lyser i 10 sekunder og slukker. Kogesektionen er låst.

Ophæve engangslåsningen

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

OBS! På grund af rengøringsvand, overkog eller genstande,

> der er placeret på hovedafbryderen (1), kan børnesikringen utilsigtet aktiveres/deaktiveres.

Tilberedning

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

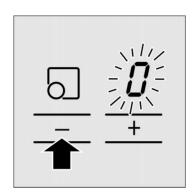
Betjeningsområde + og -

Med symbolerne + og - indstiller De de ønskede kogetrin.

Kogetrin 1 = lavest effekt Kogetrin 9 = højest effekt

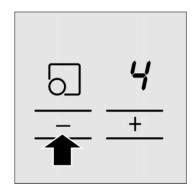
Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er kendetegnet med et punkt.

Sådan indstiller De



Kogesektionen skal være tændt.

Berør symbolet –.
 I indikatoren blinker \(\mathcal{U}\).

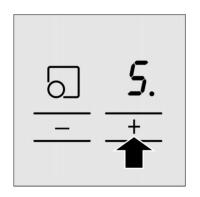


2. Berør inden for de næste 5 sekunder symbolet + eller -.

Grundindstillingen kommer frem:

Symbol + = kogetrin 9

Symbol - = kogetrin 4



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

Ændring af kogetrin Slukning af kogezone

De kan altid ændre kogetrinnet.

Berør symbolet –, indtil $\mathcal I$ vises.

Hvis De har indstillet til et højt kogetrin, kan De også berøre symbolet +, indtil 3 vises. Tryk en gang til på symbolet +, indtil 3 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	Ankog- ningstrin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Smeltning chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	100 g	-	1-2	-
husblas	1 pk.		1-2	
Opvarmning grøntsager i dåse bouillon legeret suppe mælk	400 g - 800 g 5 dl - 1 ltr 5 dl - 1 ltr 2 dl - 4 dl	2-4 min. 3-4 min. 2-4 min. 2-4 min.	1-2 7-8 2-3 1-2	3-6 min. 2-4 min. 2-4 min. 2-3 min.
Opvarmning og varmholdning sammenkogte retter (f.eks. linsegryde) mælk	400 g - 800 g 5 dl -1 l	2-3 min. 3-4 min.	1-2 1-2	
Optøning og opvarmning spinat, dybfrossen gullasch, dybfrossen	300 g - 600 g 500 g - 1 kg	4-5 min. 4-5 min.	2-3 2-3	5-15 min. 20-30 min.
Dampkogning melboller, kartoffelboller (1-2 vand) fisk	4 - 8 stk. 300 g - 600 g	8-12 min. 5-8 min.	4-5* 4-5*	20-30 min. 10-15 min.

	Mængde	Ankog- ningstrin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Kogning				
ris (med dobbelt mængde vand)	125 g - 250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
risengrød (5 dl -1 l mælk) pillekartofler med 1-3 kopper	125 g - 250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
vand skrællede kartofler med	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
1-3 kopper vand friske grøntsager med 1-3 kopper	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
vand	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
pasta (1-2 I 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 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

Energispare-tips

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

Den rigtige størrelse gryde

Vælg den rigtige størrelse gryde til hver kogezone. Gryde- og pandebundens diameter skal passe til kogezonens størrelse.

OBS! Producenterne af koge-og stegegrej angiver ofte grydens øverste diameter. Den er for det meste større end grydebundens diameter.

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

Læg låg på

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

Tilbered med lidt vand

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

Skru ned for varmen Udnyt restvarmen Stil i god tid kogezonen ned til et lavere kogetrin.

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

Så længe restvarme-indikatoren \mathcal{H} lyser, kan De anvende den slukkede kogezone til opvarmning og smeltning.

Tilberedning med ankogningselektronikken

Alle fire kogezoner 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.

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

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

Sådan indstiller De

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

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

Tabeller

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

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

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

Tips om 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 kogezoner kun ca. 3 kopper vand, på de små kogezoner 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.

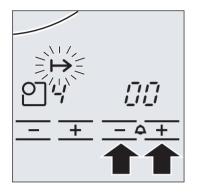
Timer-funktion

Timeren er et kontaktur. Med det kan De få slukket alle fire kogezoner automatisk.

Desuden er timeren udstyret med et køkkenminutur. Det er uafhængigt af alle andre indstillinger. Det kan også indstilles, når kogesektionen er låst.

En kogeplade skal slukke automatisk

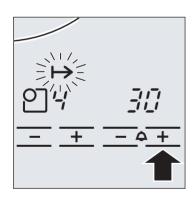
Sådan indstiller De



Angiv en tilberedningstid for den ønskede kogezone. Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

- **1.** Indstil kogetrinnet for den kogezone, som skal bruges med timer-funktionen.
- 2. Berør symbolerne og + samtidigt. Indikatoren I→I for den valgte kogezone blinker. I timer-indikatoren blinker □□.

Hvis De vælger en anden kogezone, skal De berøre symbolerne – og + samtidigt så mange gange, at indikatoren |-> I for den ønskede kogezone blinker.

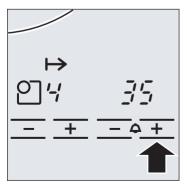


3. Berør symbolet – eller symbolet +. Den foreslåede værdi vises.

Ved +: 30 minutter

ved -: 10 minutter

Indikatoren I→I for kogezonen fortsætter med at blinke.



4. Berør symbolet – eller symbolet +, indtil den ønskede tilberedningstid vises i timer-indikatoren. Tilberedningstiden blinker nogle sekunder og begynder derefter at tælle nedad. Hvis De har indstillet en tilberedningstid for flere kogezoner, er det kun den korteste tilberedningstid, der vises i indikatoren. Kogezonernes indikatorer i ylyser.

Når tiden er gået

Kogezonen slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. I kogetrinsindikatoren vises et \mathcal{D} . Der lyder et signal. I timer-indikatoren blinker $\mathcal{D}\mathcal{D}$, og indikatoren \longrightarrow blinker.

Ændre tilberedningstiden

Berør symbolerne – og + samtidigt så mange gange, at den ønskede indikator I—I blinker. Ved hjælp af symbol – eller symbol + i timer-funktionen ændres varigheden.

Slette før tiden

Berør symbolerne – og + samtidigt så mange gange, at den ønskede indikator |->| blinker. Ved hjælp af symbol – kan timer-funktionen indstilles til 20. Efter nogle sekunder slukker indikatoren.

Tips

De vil se den resterende tilberedningstid for en kogezone: Berør symbol – og + samtidigt så mange gange, at indikatoren I—>I for den pågældende kogezone blinker. Tilberedningstiden vises i 5 sekunder.

De kan indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Den automatiske tidsbegrænsning er også aktiv ved timer-funktionen.

Efter en strømafbrydelse er timer-funktionen ikke mere aktiv.

Minuturet

Med minuturet kan De indstille en tid på op til 99 minutter. Det er uafhængigt af alle andre indstillinger.

Sådan indstiller De

- Berør symbolet eller symbolet +. Den foreslåede værdi vises.

Symbol +: 10 minutter Symbol -: 05 minutter

3. Indstil tiden med symbolet - eller symbolet +.

Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned. Nedtællingen for den korteste tid, der er indstillet med timeren, vises. Når tiden er udløbet

Efter tidens udløb hører De et signal. I timerindikatoren blinker 20. Indikatoren △ for minuturet blinker. Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

Ændre tiden

Tips

Berør symbolerne – og + samtidigt så mange gange, at indikatoren \triangle for minuturet blinker.

Timer-indikatoren blinker, Foretag ændringer af tilberedningstiden med symbolet - eller symbolet +.

Efter en strømafbrydelse er minuturet ikke mere i

funktion

Memory-funktion

Med Memory-funktionen kan De gemme kogetrin og tilberedningstider for en ret og når som helst hente dem igen.

Det er fornuftigt at benytte Memory-funktionen, hvis der skal bruges flere forskellige kogetrin til retten, eller hvis De ofte tilbereder den samme ret.

De skal altid tilberede retten under de samme betingelser, som da indstillingerne blev gemt, som f.eks.:

Samme gryde, samme mængde og samme udgangstemperatur for retten.

Gemme indstilling

De kan gemme en Memory-proces pr. kogezone. For hver Memory-proces kan De optage op til 5 indstillinger. Den maksimale tilberedningstid for de gemte indstillinger er 99 minutter.

Sådan gør De

- Kogesektionen skal være tændt. Berør symbolet △ i mindst 2 sekunder. Der lyder to signaler. Efter 2 sekunder blinker indikatoren Δ .
- 2. Vælg den ønskede kogezone med symbolet + eller -, og indstil det ønskede kogetrin. Indikatoren △ ved siden af kogezone-indikatoren blinker. Optagelsen begynder.
- 3. Tilbered nu retten som ønsket. Indstillingerne optages.

Tips

4. Sluk for kogezonen, når retten er færdig. Tilberedningsprocessen er gemt.

Hvis De indstiller mere end 5 kogetrin for en bestemt ret, blinker symbolet ≡ i timer-indikatoren, og i kogezone-indikatoren blinker et ≡. De efterfølgende kogetrin bliver ikke længere optaget.

Timer-indikatoren slukker, når De berører et vilkårligt betjeningsområde for timer-funktionen. De kan nu tilberede retten færdig som ønsket.

Hvis De optager mere end 99 minutter, blinker 99 i timer-indikatoren, og i kogezone-indikatoren blinker et ≡. De efterfølgende kogetrin bliver ikke længere optaget. Hvis De berører et vilkårligt betjenings-område, slukker indikatoren. De kan nu tilberede retten færdig som ønsket.

Hvis De vil gemme en ny Memory-proces på en kogezone:

Optag igen. Den tidligere gemte optagelse bliver overskrevet.

Den automatiske tidsbegrænsning er også aktiv ved memory-funktionen.

Starte Memory

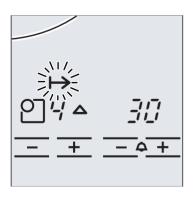
Hvis De vil tilberede en optaget ret igen, skal De starte Memory.

- **1.** Berør kort symbolet Δ . Der lyder et signal.
- 2. Vælg den ønskede kogezone med symbolet + eller-. Memory-programmet starter.

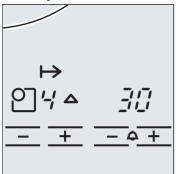
I kogezone-indikatoren vises de gemte indstillinger i hurtigt gennemløb.

Kogezonen varmer endnu ikke. Indikatoren \mapsto for kogezonen blinker. Symbol \triangle lyser. Hvert trin vises i 3 sekunder i indikatoren.

Vise Memory



Memory starter



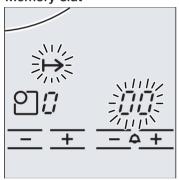
Når alle trin er blevet vist, starter Memoryprogrammet. Kogezonen varmer. Indikatoren △ for kogezonen, og indikatoren I→I for timer-funktionen Ivser konstant.

I kogezone-indikatoren vises den aktuelle indstilling. I timer-indikatoren vises hele tilberedningstiden og tæller nedad

De kan under afviklingen af Memory-programmet få vist de resterende kogetrin og den pågældende tilberedningstid:

Berør symbol – og + i timer-funktionen samtidigt. Berør symbol +, det aktuelle kogetrin og dets varighed vises. Ved hjælp af symbol + kan De nu få vist alle resterende kogetrin og deres varighed.

Memory slut



Når Memory-programmet er færdigt, slukker kogezonen. Der lyder et signal. I timer-indikatoren blinker □□. Indikatoren I→I for kogezonen blinker. I kogezone-indikatoren blinker □.

Afslutte Memory før tiden

Berør symbol + eller – for den ønskede kogezone. Kogezone-indikatoren blinker. Berør symbol + eller – en gang mere. Kogezonen slukkes.

Flere kogezoner i Memory-funktionen

Hvis De bruger Memory-funktionen på flere kogezoner samtidigt, er det kun den korteste tilberedningstid for et memory-program, der vises i timer indikatoren.

Tips

De vil se tilberedningstiden for et andet Memoryprogram. Berør symbolerne – og + i timer-funktionen så mange gange, at den ønskede indikator → blinker.

Automatisk tidsbegrænsning

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

Kogezonens opvarmning afbrydes. I kogezoneindikatoren blinker skiftevis et *F* og et *B*.

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

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

Deaktivere bekræftelsessignalet

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

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

- 1. Stil alle 4 kogezoner på kogetrin 3.
- 2. Sluk for kogezonerne efter hinanden fra højre mod venstre.
- **3.** Berør hovedafbryderen mindst 5 sekunder, herefter lyder der et bekræftelsessignal.

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

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrenser 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

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

Rengøringsmidler

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 rengøringssvampe, skuremidler eller aggressive rengøringsmidler som ovnrens og pletfjernere.

Glasskraber



Kraftig tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber. Glasskraber

Tag sikringen af glasskraberen. Rengør kun glaskeramikfladen med klingen. Holderen vil kunne ridse glaskeramikken.



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

Udskift straks klinger, der er beskadiget.

Sådan rengør De glaskeramik-kogefladen

Fjern madrester og fedtstænk med glasskraberen. 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. Glasskraberen 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?

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

Kogesektionen fungerer ikke

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

Indikatorlampen i et betjeningsområde blinker, og i kogezoneindikatoren blinker *E* 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.

I alle kogezoneindikatorer blinker *E*, og der lyder et signal Hovedafbryderen er blevet aktiveret uafbrudt i mere end 5 sekunder. Tør betjeningsområderne grundigt af, henholdsvis fjern genstanden. Genindstil.

Kogesektionen er blevet slukket

De har utilsigtet rørt ved hovedafbryderen. Tænd igen. Genindstil

Reparationer

Reparationer må kun udføres af uddannede serviceteknikere.



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

Indikator E r og tal

Hvis der vises et \mathcal{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.

Indikatoren F og tal

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
F2	Apparatet er for varmt og har slukket.	Fjern gryderne fra kogezonerne. F2 slukkes, når indikatoren kvitteres, ved at man berører et betjeningsområde, og når kogezonen er tilstrækkeligt afkølet. Vent et par minutter, indtil kogepladerne er kølet lidt af. Hvis der vises F2, når der er tændt, er kogesektionen stadig for varm. Sluk for kogezonerne, og lad dem køle mere af.
FY	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 F4, kontakt kundeservice.
F8	Kogezonen har været i brug for længe uden pause.	Den automatiske tidsbegrænsning er blevet aktiveret. Sluk for kogezonen. De kan tænde igen med det samme.
U400	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 kogezonerne kan man sommetider høre en let summen.

Varmelegemet i de enkelte kogezoner kan lyse op på forskellige måder. Alt efter, hvorfra man ser på kogezonen, lyser det røde varmelegeme ud over kogezonens 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 glaskeramikkogefladens 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 æggehvidestoffer. 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 bruning af produkterne.

Hvilke madvarer drejer det sig om?

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

Kartoffelchips, pomfritter, toast, boller, brød,

fint bagværk af mørdej (kiks, honningkager, sprøde

tørkager).

Hvad kan De gøre?

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

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

Generelt

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

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

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

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

Fritere

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

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

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

Læg friske kartoffelstykker i vand en time før friteringen.

Stegning på pande

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

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

(f.eks. bestil. nr. 0900.0519 fra firmaet testo). Vi anbefaler: Opvarm stegepanden på kogetrin 9. Når panden er nået op på temperaturen 150 °C, skruer De ned til det ønskede viderekogningstrin.

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

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

Bemærkninger