

no	Bruksveiledning	3–33
sv	Bruksanvisning	34–64

Bruksveiledning
Bruksanvisning



PKN 68..
PKC 88

5650040784

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	11
Hovedbryter	11
Barnesikring	11
Koking	12
Slik stiller du inn	13
Tabell	14
Tips til energisparing	16
Koke med oppkoblingselektronikk	17
Slik stiller du inn	17
Tabeller	18
Tips for oppkokingselektronikk	19
Tidsurfunksjon	20
En kokeplate skal slås av automatisk	20
Varselur	22
Minnefunksjon	23
Lagre innstilling	23
Hente opp minnefunksjonen	24
Automatisk tidsbegrensning	26

Innholdsfortegnelse

Slå av bekreftelsestonen	26
Vedlikehold og rengjøring	27
Vedlikehold	27
Rengjøring av glasskeramikken	27
Rengjøring av piezo-betjeningsfelt	28
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	29
Merk	30
Emballasje og gammel maskin	31
Kundeservice	31
Akrylamid i matvarer	32
Hva kan du gjøre?	32

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.

Sikkerhetsanvisninger

Overopphetet olje og fett

Overopphetet olje eller fett kan antennes. Fare for brann! Opphold deg i nærheten når du varmer opp fett eller olje. Dersom oljen antennes, må du aldri slukke med vann. Legg straks et lokk eller en tallerken over. Skru av kokeplaten. La kokekaret kjøles av på kokeplaten.

Varme kokeplater

Ikke berør varme kokeplater. Fare for forbrenning! Barn må alltid holdes borte fra disse. Restvarmeindikatoren advarer mot varme kokeplater.

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

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

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

Våte grytebunner og kokeplater

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

Sprekker i glasskeramikken

Hvis det er sprekker, revner eller riper i glasskeramikken, kan det oppstå fare for kortslutning. Slå av apparatet umiddelbart.
Slå av sikringen til apparatet i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

Dersom kokeplaten avgir varme uten at displayet fungerer, må du slå av kokeplaten. Fare for forbrenning!
Kontakt kundeservice.

Kokesonen slår seg av

Hvis kokesonen slår seg av av seg selv og deretter ikke lenger kan slås på igjen, må strømmen straks kobles fra strømnettet. Kokesonen kan slå seg på senere.
Fare for brann!
Slå av sikringen i sikringsskapet og ta kontakt med kundeservice.

Ukyndig reparasjon

Ukyndige reparasjoner er farlig. Fare for elektrisk støt!
Reparasjon 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

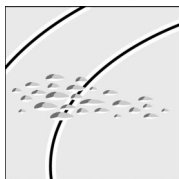
Sukker eller sterkt sukkerholdige retter skader kokesonen. Fjern overkok med det samme ved hjelp av en glasskrape. Forsiktig Glasskrapen har et skarpt blad.

Folier og plast

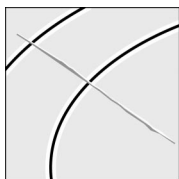
Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer er ikke egnet denne kokesonen.

Eksempler på mulige skader

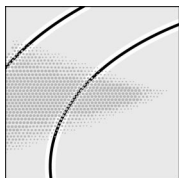
Følgende skader påvirker verken funksjonen eller stabiliteten til glasskeramikken.



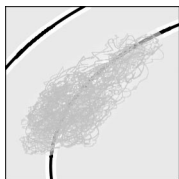
Kraterdannelser som skyldes smeltet sukker eller sterkt sukkerholdige retter.



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



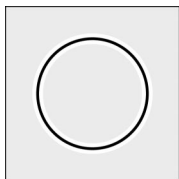
Metallisk, skimrende misfarging som skyldes gryteslitasje eller bruk av uegnet rengjøringsmiddel.



Slitt dekor som skyldes uegnet rengjøringsmiddel.

Kokeplatene

Enkrets-kokeplate

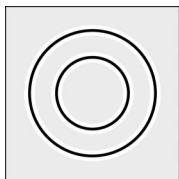


Med disse kokeplatene kan du ikke endre størrelsen på kokeflaten.

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.

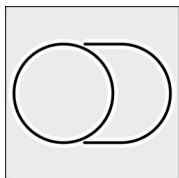
Innkobling av den ytre varmekretsen:

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:

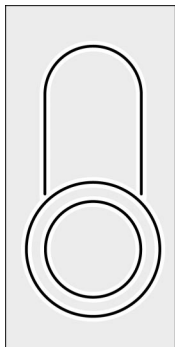
Berør symbolet . Kontrollampen lyser.

Utkobling:

Berør symbolet  én gang til. Kontrollampen slukkes.

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

Tokrets-kokeplate, kokeplate med stekesone



På disse kokeplatene kan størrelsen endres.
Kokeplaten må være slått på.

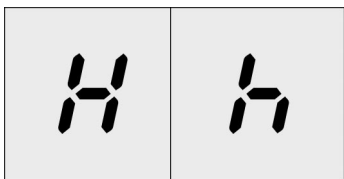
Innkobling av den ytre varmekretsen:
Berør symbolet . Kontrollampen lyser.

Innkobling av stekesonen:
Berør symbolet  én gang til. Kontrollampen lyser.
Utkobling av den ytre varmekretsen:
Berør symbolet  én gang til. Kontrollampen slukkes.

Tokrets-kokeplaten på 20 cm og stekesonen 14,5 x 35 cm kan ikke koples inn samtidig. Disse to innkoplingsalternativene er sperret i forhold til hverandre.

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

Restvarme- indikator



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 strøbrudd blir restvarmeindikatoren ikke koblet inn igjen. Kokeplatene kan fremdeles være varme.

Hovedbryter med barnesikring

Hovedbryter

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

Innkobling

Berør symbolet ① til indikasjonene – på kokeplaten lyser.

Utkobling

Berør symbolet ① til indikasjonene – på kokeplatene slukkes. Alle kokeplatene slås av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Veiledning

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

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

Barnesikring

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

Aktivere barnesikringen

Slå på kokesonen med hovedbryteren.

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

Bruke kokesonen

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

Deaktivere barnesikringen

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

Sperre kokesonen midlertidig

Du kan sperre kokesonen midlertidig, f.eks. når du har små barn på besøk:
Kokesonen må være slått av. Berør hovedbryteren ① i mer enn 4 sekunder. Kokeplateindikasjonene slukkes. Indikasjonen  lyser i 10 sekunder før den slukkes. Kokesonen er låst.

Oppheve den midlertidige sperren

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

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

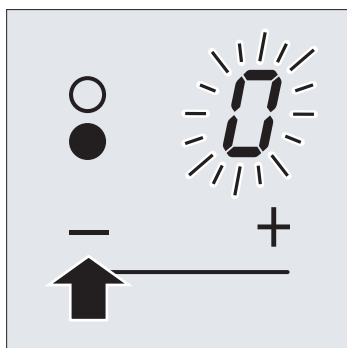
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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**.

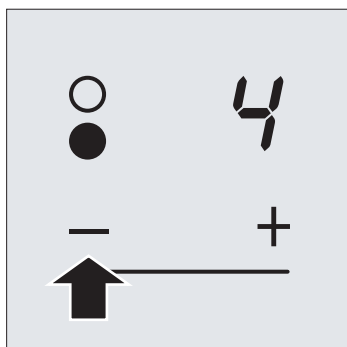


2. Berør symbolet **+** eller **-** i løpet av de neste 5 sekundene.

Grunninnstillingen vises:

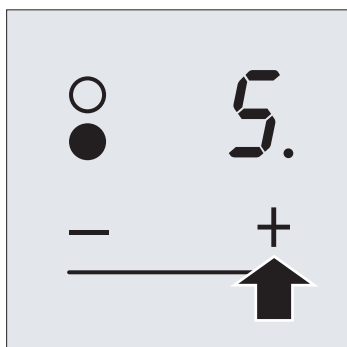
Symbol **+** = koketrinn 9

Symbol **-** = koketrinn 4



3. Endre koketrinn:

Berør symbolet **+** eller **-** inntil det ønskede koketrinnet vises.



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.
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.

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

Tips til energisparing

Riktig grytestørrelse

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

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

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

Sett på lokket

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

Bruk lite vann til koking av matvarer

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

Skrud ned

Still kokeplaten tidsnok ned til et lavere trinn!

Utnyttelse av restvarmen

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

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

Koke med oppkoblingselektronikk

Alle fire kokeplater har oppkokingselektronikk.

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

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

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

Slik stiller du inn

1. Still inn ønsket viderekokingstrinn for kokeplaten.
2. Berør symbolet + og - samtidig.
Oppkokingselektronikken blir aktivert. I indikasjonen blinker vekselvis  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 verdier 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
Surring			
Rulader	4 stk.	A 4-5	50-60
Oksestek	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 oppkokings-elektronikk

Maten koker ikke opp med oppkokingselektronikken.

Oppkokingselektronikken er beregnet for koking med lite vann, og tar vare på næringsstoffene i maten. Tilsett kun ca. 3 kopper vann ved koking på de store kokeplatene, for de små kokeplatene tilsettes ca. 2 kopper vann.

Ris kokes best i dobbelt mengde vann.

Sett lokk på kasserollen.

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

Melk eller sterkt skummende matretter kan koke over.

Bruk en høy gryte.

Melken brenner fast.

Skyll av kasserollen før den blir fylt.

Ved steking kleber maten seg fast i pannen.

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

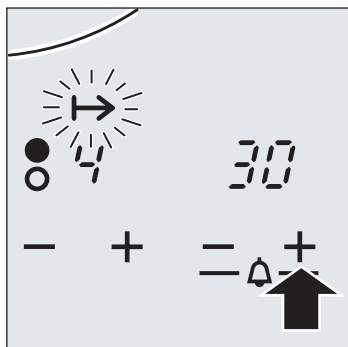
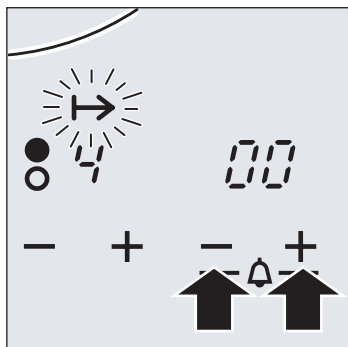
Tidsurfunksjon

Tidsuret fungerer som et koblingsur. Med tidsuret kan du sørge for at alle fire kokeplater slås av når du ønsker.

I tillegg inneholder tidsurfunksjonen et varselur. Dette uret fungerer uavhengig av andre innstillinger. Det kan også stilles inn dersom kokeplaten er sperret.

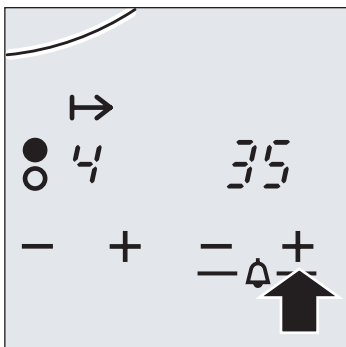
En kokeplate skal slås av automatisk

Slik stiller du inn



Angi en varighet for den ønskede kokeplaten. Kokeplaten slår seg automatisk av etter den innstilte varigheten.

- 1 For kokeplater som skal benytte tidsurfunksjonen må koketrinnet stilles inn.
- 2 Berør symbolet **I** og **+** samtidig. Indikasjonen **I** for ønsket kokeplate blinker. **00** blinker i tidsurdisplayet. Hvis du velger en annen kokeplate, berører du symbolet **-** og **+** samtidig inntil indikasjonen **I** for ønsket kokeplate blinker.
- 3 Berør symbolet **-** eller symbolet **+**. Forslagsverdien vises. For **+**: 30 minutter for **-**: 10 minutter Indikasjonen **I** for kokeplaten blinker fortsatt.



- 4 Berør symbolet – eller symbolet + inntil ønsket varighet vises på tidsurdisplayet. Varigheten blinker i noen sekunder og telles deretter ned. Hvis du har stilt inn varighet for flere kokeplater, er det alltid den korteste varigheten som vises i indikasjonen. Indikasjonene $\text{I} \rightarrow \text{I}$ for kokeplatene lyser.

Når tiden er telt ned

Når varigheten er telt ned, kobles kokeplaten ut. På koketrinnindikasjonen vises en $\text{I} \rightarrow \text{I}$. Du hører et lydsignal. $\text{I} \rightarrow \text{I}$ blinker på tidsurdisplayet, og kontrollampen blinker.

Korrigerende av varigheten

Berør symbolet – og + samtidig inntil den ønskede indikasjonen $\text{I} \rightarrow \text{I}$ blinker. Endre varighet med symbolet – eller symbolet +.

Annullere tidsuret

Berør symbolet – og + samtidig inntil den ønskede indikasjonen $\text{I} \rightarrow \text{I}$ blinker. Still på $\text{I} \rightarrow \text{I}$ med –. Etter noen sekunder slukkes displayet.

Veiledning

Du vil vise den resterende varigheten for kokeplaten: Berør symbolet – og + samtidig helt til indikasjonen $\text{I} \rightarrow \text{I}$ for den aktuelle kokeplaten blinker. Varigheten vises i 5 sekunder.

Du kan stille inn en varighet på inntil 99 minutter.

Den automatiske tidsbegrensningen er også aktiv under tidsurfunksjonen.

Etter strømbryt er ikke lenger tidsurfunksjonen aktiv.

Varselur

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Dette uret fungerer uavhengig av andre innstillinger.

Slik stiller du inn

1. Berør symbolet – og + samtidig helt til indikasjonen  for varselur blinker.  blinker i tidsurdisplayet.
2. Berør symbolet – eller symbolet +. Forslagsverdien vises.
Symbol +: 10 minutter
Symbol -: 05 minutter
3. Still inn tiden med symbolet – eller +.

Etter noen sekunder telles tiden ned. Tiden med kortest varighet i tidsuret telles synlig ned.

Når tiden er gått

Når tiden er utløpt, hører du et lydsignal.  blinker i tidsurdisplayet. Indikasjonen  for varselur blinker. Etter 10 sekunder slås indikasjonen av.

Korrigerer av tiden

Berør symbolet – og + samtidig helt til indikasjonen  for varselur blinker. Tidsurdisplayet blinker. Endre varighet med symbolet – eller symbolet +.

Veiledning

Etter strømbryt er ikke lenger varseluret i drift.

Minnefunksjon

Med minnefunksjonen kan du til enhver tid lagre og hente frem koketrinn og -tider for en rett.

Minnefunksjonen er praktisk når du trenger flere forskjellige koketrinn til en rett og tilbereder retten ofte.

Når du lager retten, trenger du samme betingelser som da du lagret den, f.eks:
samme kasserolle og samme mengde og utgangstemperatur for retten.

Lagre innstilling

Slik går du frem

Du kan lagre en minneprosess for hver kokeplate. For hver minneprosess kan du lagre inntil 5 innstillinger. Den maksimale varigheten for registreringen er 99 minutter.

1. Kokesonen må være slått på. Berør symbolet Δ i minst 2 sekunder. Du hører to signaler. Etter 2 sekunder blinker indikasjonen Δ .
2. Med symbolet + eller – velger du ønsket kokeplate og stiller inn koketrinnet. Indikasjonen Δ ved siden av kokeplateindikasjonen blinker. Registreringen begynner.
3. Tilbered retten slik du ønsker. Alle innstillingene registreres.
4. Når retten er ferdig, slår du av kokeplaten. Tilberedningsprosessen er lagret.

Veiledning

Hvis du stiller inn mer enn 5 koketrinn for retten, blinker tidsurdisplayet $\equiv$.

Påfølgende koketrinn blir ikke lenger registrert. Tidsurdisplayet slukkes når du berører et vilkårlig betjeningsfelt for tidsurfunksjonen. Retten kan nå tilberedes videre som ønsket.

Hvis du vil lagre en annen minneprosess for en kokeplate:

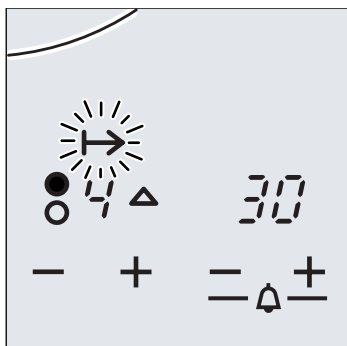
Registrer en ny prosess. Den gamle programmeringen blir overskrevet.

Hente opp minnefunksjonen

Når du vil tilberede en lagret rett på nytt, henter du frem minnefunksjonen.

Berør symbolet Δ kort. Du hører et signal. Velg ønsket kokeplate med symbolet $+$ eller $-$. Minneprogrammet begynner.

Vise minnet

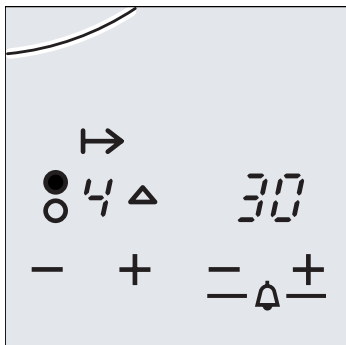


I kokeplateindikasjonen vises de lagrede innstillingene i hurtig tempo.

Kokeplaten blir ikke varm. Indikasjonen $I \rightarrow I$ for kokeplaten blinker.

Hvert enkelt trinn vises i 3 sekunder i indikasjonen. Symbolet Δ lyser.

Minnefunksjonen starter



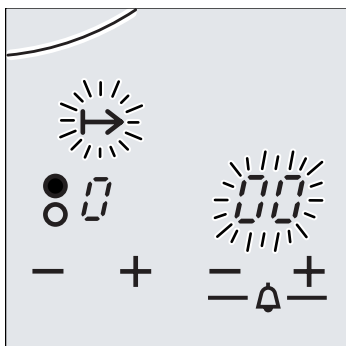
Etter at alle trinnene er vist, starter minneprogrammet. Kokeplaten blir varm. Indikasjonen Δ for kokeplate og indikasjonen for $I \rightarrow$ tidsurfunksjonen lyser fast.

I kokeplateindikasjonen vises den aktuelle innstillingen. I tidsurindikasjonen vises varigheten for hele tilberedningsprosessen ved at den telles ned.

Mens minneprogrammet pågår, kan du vise de gjenværende koketrinnene og den aktuelle varigheten:

Berør symbolet $-$ og $+$ på tidsurfunksjonen samtidig. Berør symbolet $+$, det aktuelle koketrinnet og varigheten vises. Med symbolet $+$ kan du nå vise alle gjenværende koketrinn og den aktuelle varigheten.

Minneslutt



Når minneprogrammet er ferdig, slås kokeplaten av. Du hører et signal. I tidsurindikasjonen blinker 00 . Indikasjonen $I \rightarrow$ for kokeplaten blinker. I kokeplateindikasjonen lyser Δ .

Flere kokeplater i minnedrift

Hvis du bruker minnefunksjonen med flere kokeplater samtidig, vises den korteste varigheten for et av minneprogrammene på tidsurdisplayet.

Veiledning

Du kan også vise varigheten for et annet minneprogram. Berør symbolet $-$ og $+$ på tidsurfunksjonen samtidig og helt til den ønskede indikasjonen $I \rightarrow$ blinker.

Automatisk tidsbegrensning

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

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

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

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

Slå av bekreftelsestonen

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

Slå på kokesonen med hovedbryteren.

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

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

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksvasker eller dampstråle ved rengjøring!

Vedlikehold

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

Rengjøring av glasskeramikken

Rengjøringsmidler

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

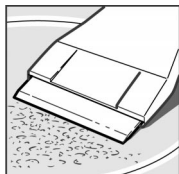
Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, for eksempel Sidol for ceran og stål.

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. Glasskrape.

Trekk ut bladet på glasskrapen. Glasskeramikken 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

Metalliske misfarginger

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

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.

Rengjøring av piezo-betjeningsfelt

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

Sitron og eddik er ikke egnet til rengjøring av betjeningsfeltet. Det kan oppstå 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.

I kokeplateindikasjonene blinker $\mathcal{E}$, og du hører et signal

Ett eller flere betjeningsfelt ble aktivert uavbrutt i mer enn 5 sekunder.
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 $\mathcal{E}$ og tall

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

Hvis det står en $\mathcal{E}$ og tall i indikasjonen, er det oppstått en feil i elektronikken. Koble apparatet ut med sikringen til komfyren eller sikringsbryter i si-kringsskapet, og koble det deretter inn igjen. Tilkall kundeservice dersom det samme vises i indikasjonen igjen.

Indikasjonen viser $\mathcal{F}$ og 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
$\mathcal{F}2$	Apparatet er for varmt og har koblet seg ut.	Ta av grytene fra kokeplatene. $\mathcal{F}2$ 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 $\mathcal{F}2$ 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.

Indikasjon	Feil	Tiltak
<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

Under transporten er apparatet beskyttet av emballasjen. Alle materialer som brukes er miljøvennlige og kan brukes om igjen. Vi ber deg derfor om å kvitte deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Gamle apparater er ikke verdiløst avfall. Med en miljøvennlig skroting kan det gjenvinnes verdifulle råstoffer.

Før du kvitter det med det gamle produktet, må det gjøres ubrukelig eller merkes med et klebemerke med "OBS! Kassert!"

Adressen til avfallsdeponier og miljøstasjoner får du ved å henvende deg til faghandelen eller kommunen der du bor.

Kundeservice

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.

E-nummer og FD-nummer

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?

Generelt:

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

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

Bruk så ferske poteter som mulig til steking og fritersteking. 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 friterstekingstidene 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	36
Före installationen	36
Säkerhetsanvisningar	36
Orsaker till skador	37
Lär känna din spis	39
Manöverpanel	39
Kokzonerna	40
Lampa som indikerar restvärme	41
Huvudströmbrytare med barnspärr	42
Huvudströmbrytare	42
Barnspärr	42
Matlagning på hällen	43
Inställning	44
Tabell	45
Tips för eneregibesparing	46
Tillagning med uppkokningselektronik	47
Inställning	48
Tabeller	48
Tips om uppkokningselektroniken	49
Timerfunktion	50
Automatisk avstängning av kokzon	50
Timer	52
Memory-funktion	53
Lagra inställning	53
Hämta inställningar i Memory	54
Automatisk tidsbegränsning	56

Innehållsförteckning

Koppla ifrån inmatningsbegränsning	56
Skötsel och rengöring	57
Skötsel	57
Rengöra glaskeramiken	57
Rengöring av piezo-manöverfältet	58
Råd vid fel	59
OBS!	60
Förpackningen och den gamla spisen	61
Kundtjänst	61
Akrylamid i livsmedel	62
Vad kan man göra?	62

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

Olja och fett som överhettas kan börja brinna. Brandfara! Lämna inte hällen vid uppvärmning av matfett eller olja. 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!

Anslutningskablar till elektriska apparater får inte komma i kontakt med de heta kokzonerna.

Kabelisoleringen och hällen kan skadas.

Våta kastruller och kokzoner

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 kortslutning. 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 på hällen.

Orsaker till skador

Bottnar på kastruller och stekpannor

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

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

Följ tillverkarens anvisningar för specialkärl.

Heta stekpannor och kastruller

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

Salt, socker och sand

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

Hårda och spetsiga föremål

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

Förvara inte sådana föremål ovanför hällen.

Livsmedel som kokat över

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

OBS! Glasskrapan har en vass egg.

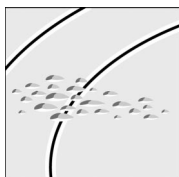
Folie och plast

Aluminiumfolie eller plastkärl smälter fast på de heta kokzonerna.

Spisskyddsfolie ska inte användas till denna häll.

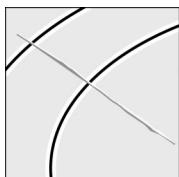
Exempel på möjliga skador

Följande skador påverkar vare sig glaskeramikens funktion eller stabilitet.



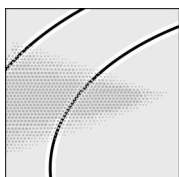
Gropar

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

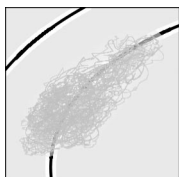


Repor

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.

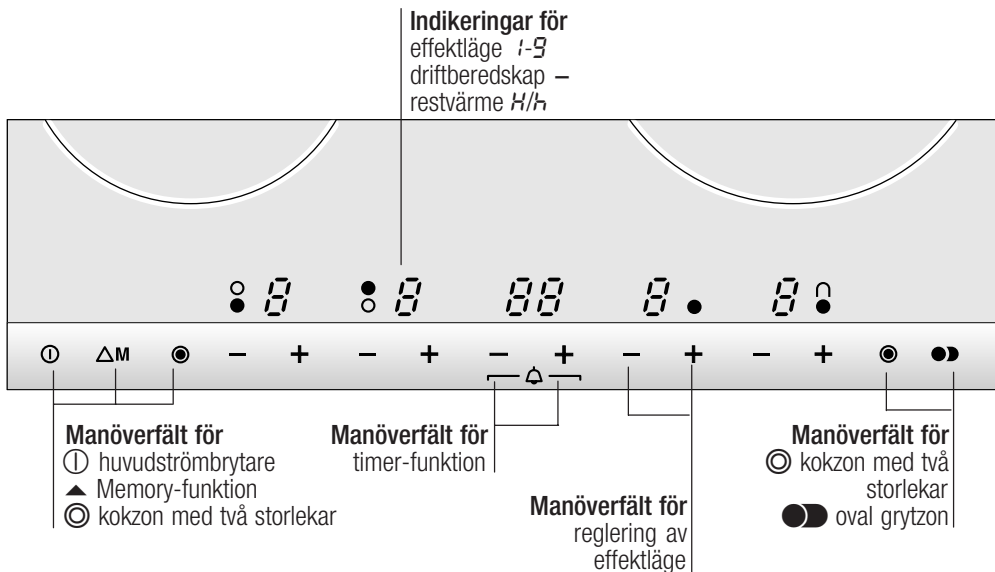
Lär känna din spis

Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

I detta kapitel beskriver vi manöverfält, kokzoner och indikeringar. Dessa kan variera beroende på apparattyp.

Manöverpanel

Manöverfälten är utrustade med piezo-teknik. Man bekräftar symbolen på metall-listen genom att trycka lätt på den.



Manöverfält

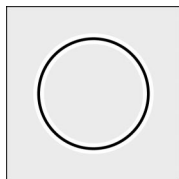
När man trycker lätt på en symbol aktiveras respektive funktion.

Exempel: Tryck på symbolen ⊙.

Det yttre värmeelementet för kokzonen med två storlekar kopplas på.

Kokzonerna

Kokzon med en storlek

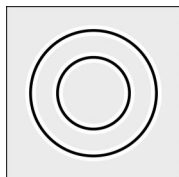


Storleken på dessa kokzoner kan inte ändras.

Välj korrekt kokzon.

Kastrullens storlek måste passa kokzonens storlek.

Kokzon med två storlekar



Dessa kokzoner kan man ändra storleken på.

Kokzonen måste vara tillkopplad.

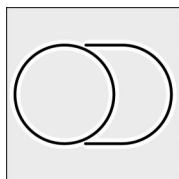
Koppla till det yttre värmeelementet:

Tryck på symbolen ☉. Kontrollampan lyser. Stänga av:

Tryck på symbolen ☉ igen. Kontrollampan 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:

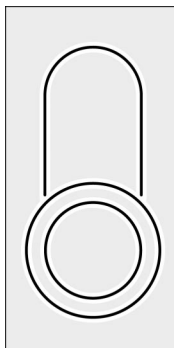
Tryck på symbolen ☉. Kontrollampan lyser.

Stänga av:

Tryck på symbolen ☉ igen. Kontrollampan slocknar.

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

Kokzon med två storlekar, kokzon med oval grytzon



Storleken på dessa två kokzoner kan ändras.
Kokzonen måste vara tillkopplad.

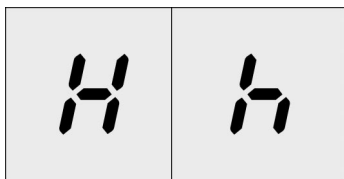
För att koppla till det yttre värmeelementet:
Tryck på symbolen . Kontrolllampan lyser.

För att koppla till den ovala grytzone:
Tryck på symbolen  igen. Kontrollampan lyser.
För att koppla från det yttre värmeelementet:
Tryck på symbolen  igen. Kontrollampan slocknar.

Kokzonen med två storlekar (20 cm) och den ovala grytzone (14,5 x 35 cm) kan inte kopplas till samtidigt. De båda tillkopplingarna spärrar varandra.

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

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

Koppla på

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

Tryck på symbolen ① tills indikeringarna – för kokzonerna lyser.

Stänga av

Tryck på symbolen ① tills indikeringarna – för kokzonerna slocknar. Alla kokzoner kopplas ifrån. Restvärmeindikeringen fortsätter att lysa tills kokzonerna kylts av tillräckligt.

Anmärkning

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

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

Barnspärr

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

Aktivera barnspärr

Koppla till hällen med huvudströmbrytaren.

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

Manövrera hällen

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

Avaktivera barnspärren

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

Spärra hällen vid enstaka tillfällen

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

Hällen måste vara fränkopplad.

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

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

Upphäva engångsspärren

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

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

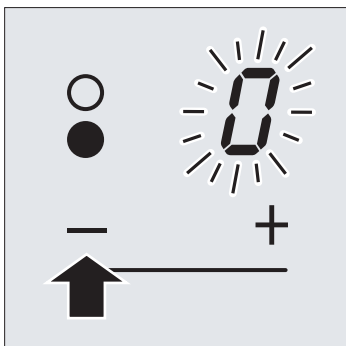
Effektläge 9 = högsta effekt

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

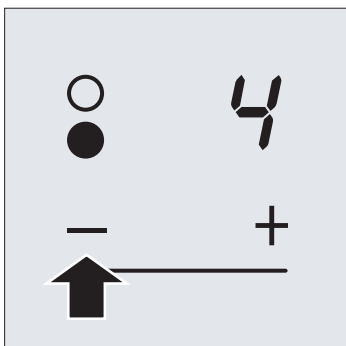
Inställning

Hällen måste vara tillkopplad.

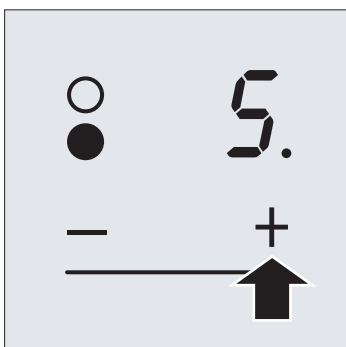
1. Tryck på symbolen **-**.
På displayen blinkar 0.



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.



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
Mjölk	2 -4 dl	2-4 minuter	1-2	2-3 minuter
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				
Spenat 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

	Mängd	Uppkoknings- läge 9	Effektläge för fortsatt tillagning	Tidsåtgång för fortsatt tillagning
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 energiebesparing

Rätt kastrullstorlek

Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojämna bottenar 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 <i>H</i> 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 **A** 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 uppkokningselektroniken 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	-
Uppptining och uppvärmning			
Spenat djupfryst	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch djupfryst	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Sjudning			
Fisk	300 g-600 g	A 4-5	20-25
Kokning			
Ris (med dubbel mängd vatten)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Oskald potatis med 1-3 koppar vatten	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Skald potatis med 1-3 koppar vatten	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Färska grönsaker med 1-3 koppar vatten	500 g-1 kg	A 2-3	10-20

Rätter med uppkokningselektronik	Mängd	Effektläge	Tillagningstid i minuter
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 uppkokningselektroniken

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.

Använd en hög kastrull.

Mjölken bränns vid.

Skölj kastrullen med kallt vatten innan mjölken hälls i.

Vid stekning bränns maten fast i stekpannan.

Lägg maten när stekpannan är varm. När fettet 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.

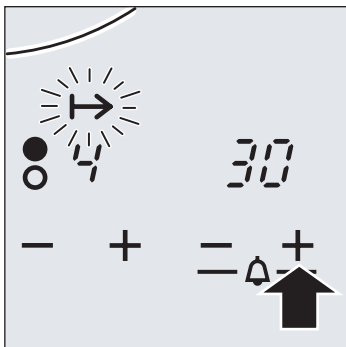
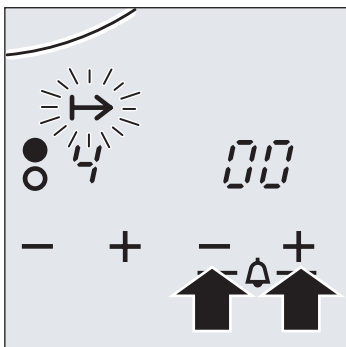
Timerfunktion

Timern har en funktion för avstängning. På så sätt kan man automatiskt stänga av alla fyra kokzonerna.

Dessutom har timern en äggklocka. Den är oberoende av alla andra inställningar. Den kan även ställas in om hällen är spärrad.

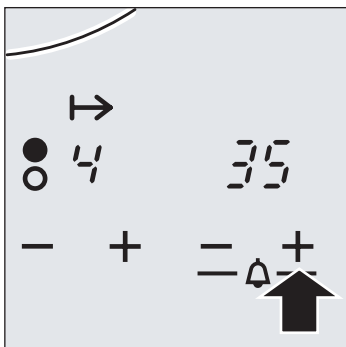
Automatisk avstängning av kokzon

Inställning



Ställ in tillagningstid för den önskade kokzonen. Kokzonen stängs av automatiskt efter tillagningstidens slut.

1. Ställ in effektläget för den kokzon som ska användas med timer-funktionen.
2. Tryck på symbolen – och + samtidigt. Indikeringen $\rightarrow$ för den önskade kokzonen blinkar. På timerdisplayen blinkar 00. Om man väljer en annan kokzon trycker man på symbolerna – och + samtidigt tills indikeringen $\rightarrow$ för den önskade kokzonen blinkar.
3. Tryck på symbolen – eller symbolen +. Ett förslagsvärde visas.
Vid +: 30 minuter
vid -: 10 minuter
Indikeringen $\rightarrow$ för kokzonen fortsätter att blinka.



4. Tryck på symbolen – eller symbolen +, tills den önskade tillagningstiden visas på timerdisplayen. Tillagningstiden blinkar i några sekunder och räknas sedan ner. Om man har ställt in tillagningstid för flera kokzoner, räknas den kortaste tillagningstiden ner synligt på displayen. Indikeringarna I→I för kokzonerna lyser.

När tiden har löpt ut

När tiden har löpt ut, stängs kokzonen av. I effektlägesindikeringen visas . En signal ljuder. På timer-displayen blinkar och kontrollampen blinkar.

Ändra tillagningstid

Tryck på symbolen – och + samtidigt tills den önskade indikeringen I→I blinkar. Ändra tillagningstiden med symbolen – eller symbolen +.

Ångra i förtid

Tryck på symbolen – och + samtidigt tills den önskade indikeringen I→I blinkar. Ställ in med symbolen –. Efter några sekunder slocknar indikeringen.

Anmärkning

Läsa av återstående tillagningstid för en kokzon: Tryck på symbolerna – och + samtidigt tills indikeringen I→I för respektive kokzon blinkar. Tillagningstiden visas i 5 sekunder.

Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 99 minuter.

Den automatiska tidsbegränsningen är aktiv även vid timerfunktionen.

Efter ett strömbrott är timer-funktionen inte längre aktiv.

Timer

Med timern kan man ställa in en tid på upp till 99 minuter. Den är oberoende av alla andra inställningar.

Gör så här

1. Tryck på symbolerna – och + flera gånger, tills indikeringen  för timern blinkar. I timer-indikeringen blinkar .
2. Tryck på symbolen – eller symbolen +.
Ett förslagsvärde visas.
Symbol +: 10 minuter
Symbol –: 05 minuter
3. Ställ in tiden med symbolen – eller symbolen +.
Efter några sekunder räknas tiden ner. Den kortaste tiden som är inställd med timern räknas ner synligt.

När tiden har gått

När tiden har löpt ut ljuder en signal. I timer-indikeringen blinkar . Indikeringen  för timern blinkar. Efter 10 sekunder stängs indikeringen av.

Ändra tid

Tryck på symbolerna – och + flera gånger, tills indikeringen  för timern blinkar. Timerindikeringen blinkar.
Ändra tillagningstiden med symbolen – eller symbolen +.

OBS!

Efter ett strömavbrott är timerfunktionen inte längre aktiv.

Memory-funktion

Med Memory-funktionen kan man lagra effektlägen och tider för en rätt och när som helst hämta dessa inställningar.

Memory-funktionen är perfekt att använda om man behöver flera effektlägen för en maträtt och om man lagrar rätten ofta.

För tillagning av en rätt ska alltid samma förutsättningar gälla som då rätten lagrades, t ex: Samma kärl och samma mängd livsmedel och utgångstemperatur för rätten.

Lagra inställning

Gör så här

För varje kokzon kan man lagra ett Memory-förlopp. För varje Memory-förlopp kan man registrera upp till 5 inställningar. Maximal tillagningstid som kan lagras är 99 minuter.

1. Hällen måste vara tillkopplad.
Tryck på symbolen Δ under minst 2 sekunder.
Två signaler ljuder.
Efter 2 sekunder blinkar indikeringen Δ .
2. Välj önskad kokzon med symbolerna + eller – och ställ in effektläget. Indikeringen Δ bredvid kokzonsindikeringen blinkar. Lagringen börjar.
3. Tillaga maträtten. Inställningarna registreras.
4. Koppla ifrån kokzonen när rätten är färdig.
Tillagningsförloppet är lagrat.

Anmärkning

Om man ställer in fler än 5 effektlägen för en maträtt, blinkar $\equiv$ i timerindikeringen.

Följande effektlägen registreras ej längre.

Timerindikeringen slocknar när man trycker på valfritt manöverfält för timerfunktionen. Maträtten fortsätter man tillaga som man vill.

Om man vill lagra ett annat memory-förlopp för en kokzon:

Gör en ny registrering. Den gamla registreringen skrivs över.

Hämta inställningar i Memory

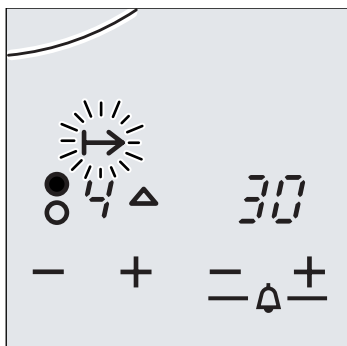
När man vill tillaga en lagrad rätt igen, hämtar man de lagrade inställningarna (Memory).

Tryck kort på symbolen Δ . En signal ljuder.

Välj önskad kokzon med symbolen $+$ eller $-$.

Memory-programmet börjar.

Visa Memory



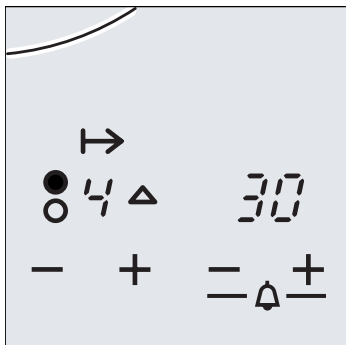
I kokzonsindikeringen visas de lagrade inställningarna under en snabb genomgång.

Kokzonen värms inte upp ännu. Indikeringen $\rightarrow$ för kokzonen blinkar.

Varje steg visas på displayen under 3 sekunder.

Symbolen Δ lyser.

Memory startar



Efter det att alla steg visats, startar Memory-programmet. Kokzonen värms upp. Indikeringen Δ för kokzonen och indikeringen $\text{I} \rightarrow$ för timerfunktionen lyser konstant.

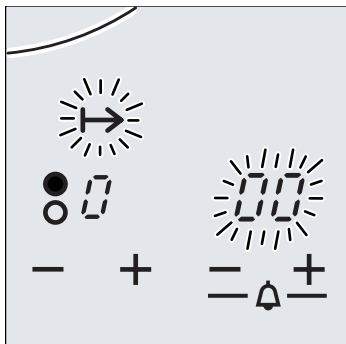
I kokzonsindikeringen visas den aktuella inställningen. I timerindikeringen visas tillagningstiden som räknas ned baklänges.

Under Memory-programmet kan man läsa av de återstående effektlägena och tillagningstiden:

Tryck på symbolerna $-$ och $+$ för timerfunktionen samtidigt.

Tryck på symbolen $+$, det aktuella effektläget och tidsåtgången visas. Med symbolen $+$ kan man nu läsa av alla återstående effektlägen och tillagningstiden.

Memory klart



När Memory-programmet är klart, stängs kokzonen av. En signal ljuder. I timer-indikeringen blinkar 00 . Indikeringen $\text{I} \rightarrow$ för kokzonen blinkar. I kokzons-indikeringen lyser 0 .

Flera kokzoner i Memory-drift

OBS!

Om man använder Memory-funktionen för flera kokzoner samtidigt, visas den kortaste tillagningstiden för ett Memory-program i timerindikeringen.

För att avläsa tillagningstiden i ett annat Memory-program: Tryck på symbolen $-$ och $+$ för timerfunktionen samtidigt tills den önskade indikeringen $\text{I} \rightarrow$ blinkar.

Automatisk tidsbegränsning

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

Uppvärmningen avbryts.

I kokzonsindikeringen blinkar omväxlande F och B .

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

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

Koppla ifrån inmatningsbekräftelse

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

Koppla på hällen med huvudströmbrytaren.

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

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

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Skötsel

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

Rengöra glaskeramiken

Rengöringsmedel

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

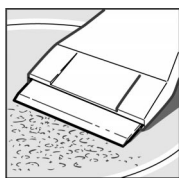
Använd endast rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik, t ex CERA CLEAN, cera-fix, Sidol för Ceran och stål.

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. 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 ljunna 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.

Rengöring av piezo-manöverfältet

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

Citron och ättika är olämpliga rengöringsmedel för manöverfältet. Ytorna kan mattas.

Råd vid fel

Hällen fungerar inte

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

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

I kokzonsindikeringarna blinkar E och en signal ljuder

Ett eller flera manöverfält har vidrörts oavbrutet i längre än 5 sekunder.

Gör en ny inställning.

Hällen har kopplats ifrån

Huvudströmbrytaren kopplades ifrån av misstag. Koppla till hällen igen. Gör en ny inställning.

Reparationer

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker.



Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

Indikering E och siffror

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

Indikering F och siffror

Om det omväxlande blinkar F och en siffra, har ett fel upptäckts. I nedanstående tabell finns 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.

Indikering	Fel	Åtgärd
<i>FB</i>	Kokzonen har varit påkopplad för länge utan avbrott.	Den automatiska tidsbegränsningen har aktiverats. Stäng av kokzonen. Man kan koppla på den direkt igen.
<i>U400</i>	Hällen är felaktigt ansluten.	Koppla loss spisen från elnätet med säkringen eller genom skyddsbrytaren i säkringslådan.

OBS!

Kokzonens temperatur regleras genom till- och 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

Den nya spisen skyddas av förpackningen under transporten. Alla material som används är miljövänliga och kan återanvändas. Hjälp oss att avfallshantera förpackningen med hänsyn till miljön.

Gamla spisar är inte värdelöst skrot. Genom miljövänlig avfallshantering kan värdefulla råmaterial återvinnas.

Innan den gamla spisen lämnas in för avfallshantering, ska den göras obrukbar eller förses med texten "OBS! Skrot!"

Kontakta din kommun eller fackhandlare för aktuell avfallshantering.

Kundtjänst

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

E-nummer och FD-nummer

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

Akrylamid i livsmedel

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

Hur uppstår akrylamid?

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

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

Vilka maträtter berörs av detta?

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

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

Vad kan man göra?

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

Allmänt

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

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

Grädda, stek och fritera så kort tid som möjligt.

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

Fritering

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

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

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.