
no	Bruksveiledning	3–15
sv	Bruksanvisning	16–28
fi	Käyttöohje	29–41
da	Brugsanvisning	42–55

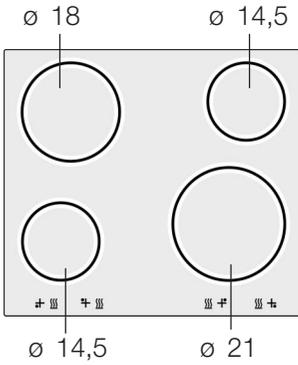
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Brugsanvisning



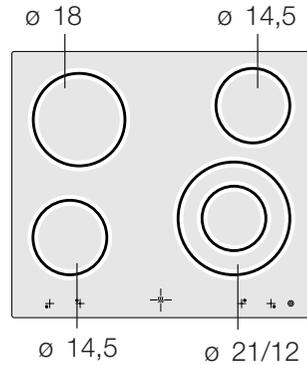
EK 710.., EK 726..
EK 720.., EK 730..
EK 746.., EK 73E..

9000010172

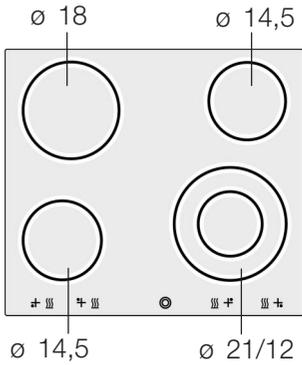
EK 710..



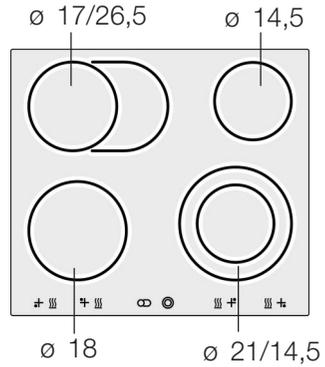
EK 726..



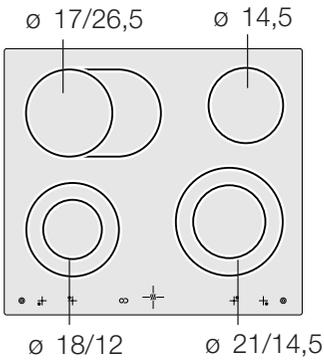
EK 720..



EK 730..., EK 73E..



EK 746..



\varnothing = cm

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	4
Før montering	4
Sikkerhetsanvisninger	4
Årsaker til skader	5
Bli kjent med apparatet	7
Betjeningsfelt	7
Kokeplatene	8
Drifts- og restvarmeindikator	9
Informasjon fra kundeservice	9
Koking	10
Slik stiller du inn	10
Tabell	10
Tips til energisparing	11
Vedlikehold og rengjøring	12
Vedlikehold	12
Rengjøring av glasskeramikken	12
Rengjøring av platetopprammen	13
Emballasje og gammel maskin	13
Kundeservice	14
Akrylamid i matvarer	14
Hva kan du gjøre?	15

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

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Kokesonen må bare brukes til oppvarming av matvarer.

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Fare for brann!

Ikke varm opp fett eller olje uten oppsyn.

Dersom oljen antennes, må du aldri slokke med vann.

Legg straks et lokk eller en tallerken over.

Skru av kokeplaten.

La kokekaret kjøles av på kokeplaten.

Varme kokeplater

Ikke berør varme kokeplater. Fare for forbrenning!

Barn må alltid holdes borte fra disse.

Restvarmeindikatoren advarer mot varme kokeplater.

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

Våte grytebunner og kokeplater	Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i kontakt med de varme kokeplatene. Det kan oppstå skader på kabelisolasjonen og kokesonen.
	Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Fare for personskader! Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.
Sprekker i glasskeramikken	Hvis det er sprekker, revner eller riper i glasskeramikken, kan det oppstå fare for elektrisk støt. Slå av apparatet umiddelbart. Slå av sikringen til apparatet i sikringsskapet. Ring til kundeservice.
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 glasskeramikken. Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
Harde og spisse gjenstander	Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen kan forårsake skader. Ikke oppbevar slike gjenstander over kokesonen.

Overkok

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

Forsiktig Glasskrapen har et skarpt blad.

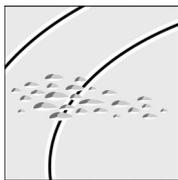
Folier og plast

Aluminiumsfolie eller plastfat smelter på varme kokeplater.

Beskyttelsesfolie for komfyrer er ikke egnet denne kokesonen.

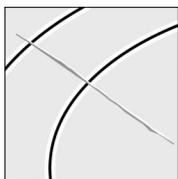
Eksempler på mulige skader

Følgende skader påvirker verken funksjonen eller stabiliteten til glasskeramikken.



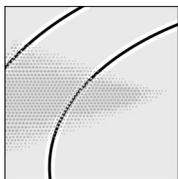
Kraterdannelser

som skyldes smeltet sukker eller sterkt sukkerholdige retter.



Riper

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



Metallisk, skimrende misfarging

som skyldes gryteslitasje eller bruk av uegnet rengjøringsmiddel.



Slitt dekor

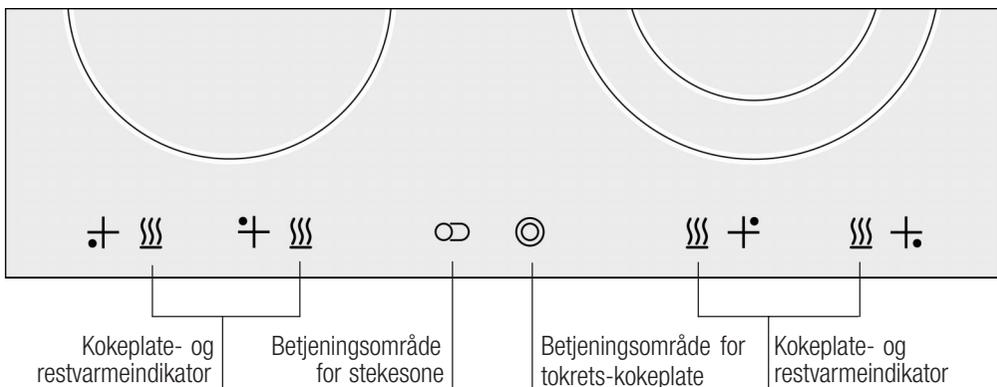
som skyldes uegnet rengjøringsmiddel.

Bli kjent med apparatet

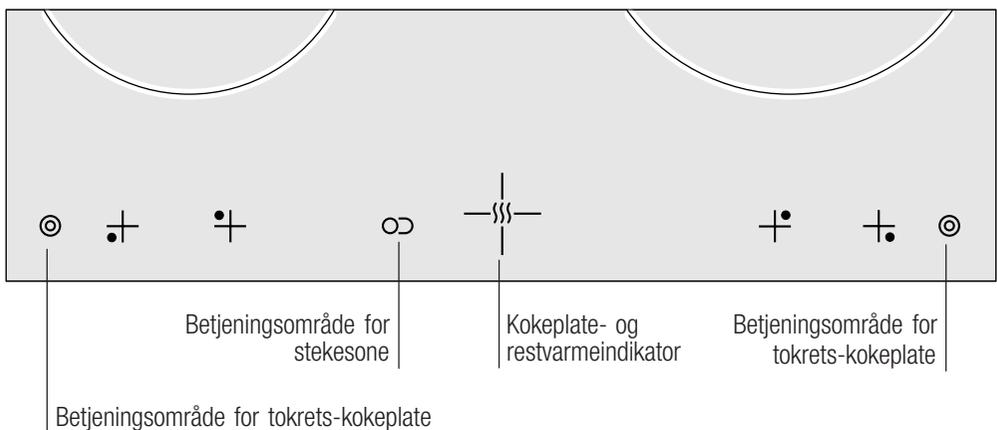
Bruksanvisningen gjelder for ulike kokesoner. På side 2 finner du en modelloversikt med målangivelser.

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av betjeningsfelt, kokeplater og indikatorer. Disse er forskjellige, avhengig av type.

Betjeningsfelt



For EK 726.., EK 746..



Betjeningsområde

Når du berører et symbol, aktiveres den tilsvarende funksjonen.

Eksempel: Berør symbolet .

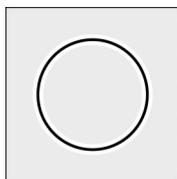
Den ytre varmekretsen på tokrets-kokeplaten kobles inn.

Hold alltid betjeningsområdene rene og tørre.

Fuktighet og smuss påvirker funksjonen.

Kokeplatene

Enkrets-kokeplate

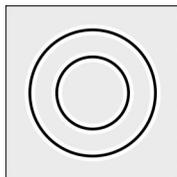


Med disse kokeplatene kan du ikke endre størrelsen på kokeflaten.

Velg riktig kokeplate.

Størrelsen på gryten og størrelsen på kokeplaten må stemme overens.

Tokrets-kokeplate



På disse kokeplatene kan du endre størrelsen.

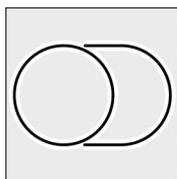
Innkobling av ytre varmekrets:

Berør symbolet .

Kontrollampen lyser. Utkobling:

Berør symbolet  én gang til. Kontrollampen slukkes.

Stekesone



På disse kokeplatene kan du koble inn stekesonen.

Kokeplaten må være slått på.

Innkobling av stekesone:

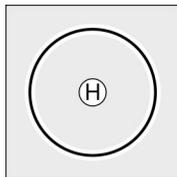
Berør symbolet .

Kontrollampen lyser.

Utkobling:

Berør symbolet  én gang til. Kontrollampen slukkes.

Halogensone



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

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

Drifts- og restvarmeindikator

Utnyttelse av restvarmen

Drifts- og restvarmeindikatoren  lyser når du slår på en kokeplate. Etter at du har brukt platen, viser den restvarmen. Den slukner når kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt.

Du kan bruke restvarmen til å spare energi, f.eks. ved å holde en liten rett varm eller smelte sjokolade.

Informasjon fra kundeservice

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.

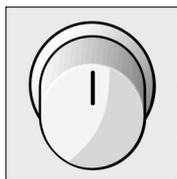
Alt etter arbeidsplaten overflate kan det oppstå en liten, ujevn sprekk mellom arbeidsplate og kokesone. Rundt kokesonen finnes det derfor en elastisk tetning.

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.

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.

Slik stiller du inn



Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til kokeplatene.

0 = Kokeplate av
Koketrinn 1 = laveste effekt
Koketrinn 9 = høyeste effekt

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.

	Eksempler	Koketrinn
Smelting	Sjokolade, overtrekk	1
	Gelatin	1
	Smør	1-2
Oppvarming	Grønnsaker (herm.)	3-4
	Buljong	7-8
Oppvaming og varmholding	Gryterett, for eksempel lapskaus	2
Dampkoking	Fisk	5-6
Koking	Ris	3
	Poteter uten skall*	3-4
	Poteter med skall*	4-5
	Friske grønnsaker*	4-5
	Frosne grønnsakert	4
	Kjøttbuljong	4-5

	Eksempler	Koketrinn
Surring	Oksesstek i gryte	3-4
	Rulader	3-4
Steking	Pannekaker	5-6
	Fiskepinner	6-7
	Schnitzler	7-8

* Mineraler og vitaminer koker lett bort, husk derfor: Bruk lite vann, så skåner du vitaminene og mineralene. Kort koketid gir spenstige grønnsaker!

Tips til energisparing

Riktig grytestørrelse

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

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

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

Sett på lokket

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

Bruk lite vann til koking av matvarer

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

Skru ned

Still kokeplaten tidsnok ned til et lavere trinn!

Utnyttelse av restvarmen

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

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

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksvasker eller dampstråle ved rengjøring!

Vedlikehold

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

Rengjøring av glasskeramikken

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

Rengjøringsmidler

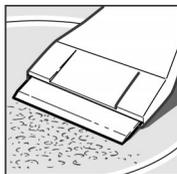
Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk, for eksempel Sidol for ceran og stål.

Vannflekker kan også fjernes med sitron eller eddik.

Uegnede rengjøringsmidler

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

Glasskrape



Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape.

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



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

Skadde skrapeblad må straks skiftes ut.

Slik rengjør du den glasskeramiske koketoppen

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

Metalliske misfarginger

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

Betjeningsfelt

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

Rengjøring av platetopprammen

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

Sitron og eddik er uegnet til rengjøring av platetopprammen.

Det kan dannes matte områder.

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

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

Hvordan oppstår akrylamid?

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

Høye temperaturer
Lavt vanninnhold i matvarene
Kraftig bruning av produktene.

Hvilke retter berøres av dette?

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

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

Hva kan du gjøre?

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

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

Generelt:

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

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

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

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

Frituresteking

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

La friturestekingens vare så kort som mulig (stek inntil friturevarene er gyllenbrune).

Ta hensyn til forholdet mellom friturevarer 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 frituresteking.

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	17
Före installationen	17
Säkerhetsanvisningar	17
Orsaker till skador	18
Lär känna din spis	19
Manöverpanel	20
Kokzonerna	21
Drifts- och restvärmeindikering	22
Anmärkning från service	22
Matlagning på hällen	23
Inställning	23
Tabell	23
Tips för energibesparing	24
Skötsel och rengöring	25
Skötsel	25
Rengöra glaskeramiken	25
Rengöra den omgivande ramen	26
Förpackningen och den gamla spisen	26
Kundtjänst	27
Akrylamid i livsmedel	27
Vad kan man göra?	28

Viktigt att veta

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

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

Före installationen

Transportskador

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

Elanslutning

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

Säkerhetsanvisningar

Överhettning av olja och matfett

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

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

Lämna aldrig fett eller olja utan uppsikt under upphettning.

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

Lägg genast på ett lock eller en tallrik.

Stäng av kokzonen.

Låt kärlet svalna på kokzonen.

Heta kokzoner

Ta inte på heta kokzoner. Risk för brännskador!

Håll barn borta från produkten.

Restvärmeindikeringen varnar för heta kokzoner.

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. 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 stötar.
Stäng genast av hällen.
Koppla ur säkringen till hällen i säkringslådan.
Kontakta service.

Icke fackmässiga reparationer

Icke fackmässigt utförda reparationer är farliga. Risk för stötar!
Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer på produkten.

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.

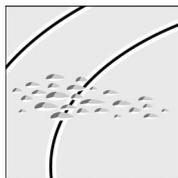
Folie och plast

Aluminiumfolie eller plastkärl smälter fast på de heta kokzonerna.

Spisskyddsfolie ska inte användas till denna håll.

Exempel på möjliga skador

Följande skador påverkar vare sig glaskeramikens funktion eller stabilitet.



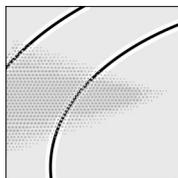
Gropar

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

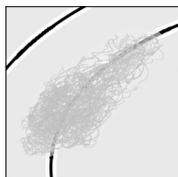


Repor

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

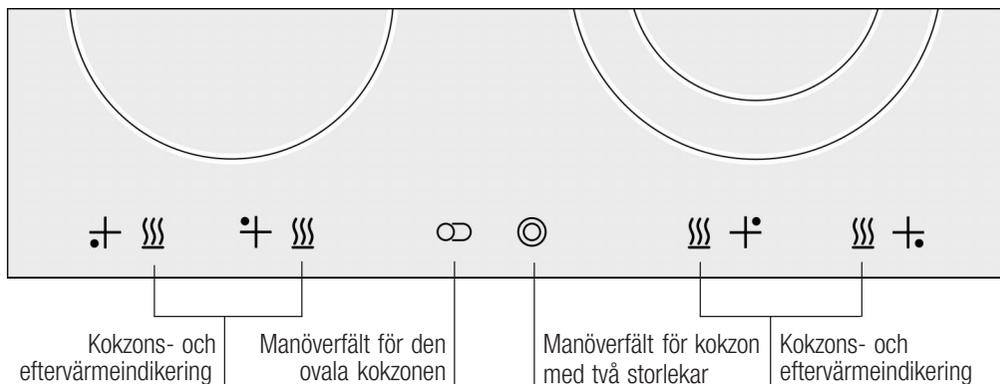
på grund av olämpligt rengöringsmedel.

Lär känna din spis

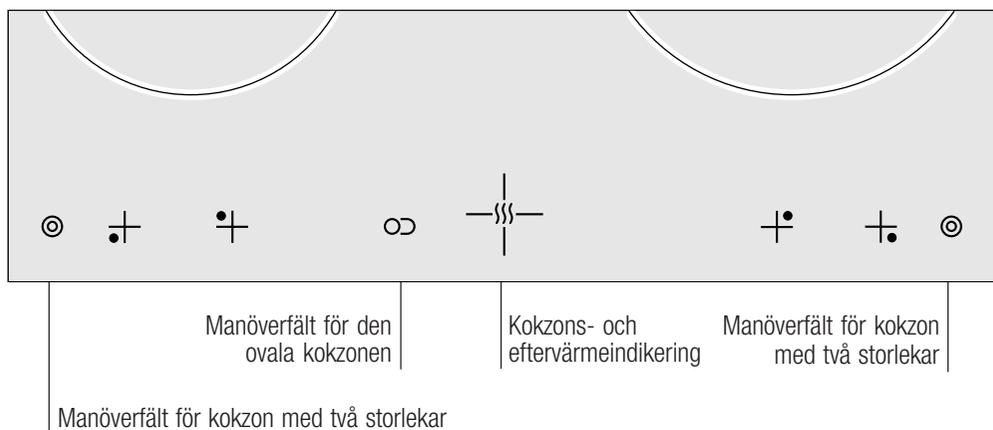
Bruksanvisningen gäller för olika hållar. På sidan 2 finns en typöversikt med måttangivelser.

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

Manöverpanel



För EK 726.., EK 746..



Manöverfält

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

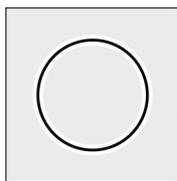
Exempel: Tryck på symbolen ☉.

Det yttre värmeelementet för kokzonen med två storlekar kopplas på.

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

Kokzonerna

Kokzon med en storlek

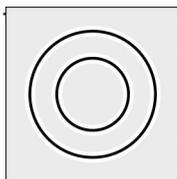


Storleken på dessa kokzoner kan inte ändras.

Välj korrekt kokzon.

Kastrullens storlek måste passa kokzonens storlek.

Kokzon med



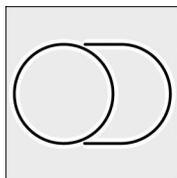
Dessa kokzoner kan man ändra storleken på.

Koppla till den yttre kokzonen:

Tryck på symbolen ☉. Kontrollampan lyser. Stänga av:

Tryck på symbolen ☉ igen. Kontrollampan slocknar.

Oval kokzon



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

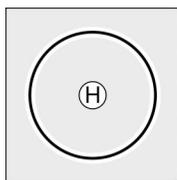
Koppla till den ovala kokzonen:

Tryck på symbolen ☉. Kontrollampan lyser.

Stänga av:

Tryck på symbolen ☉ igen. Kontrollampan slocknar.

Kokzon med halogenuppvärmning



Dessa kokzoner når sin fulla effekt redan efter några få sekunder.

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

Drifts- och restvärmeindikering

Utnyttja restvärmen

Drifts- och restvärmeindikeringen \lll tänds när man kopplar till en kokzon. Efter tillagningen visar indikeringen restvärmen. Indikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt.

Man kan spara energi genom att utnyttja restvärmen, t ex för att hålla en maträtt varm eller smälta glasyr.

Anmärkning från service

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.

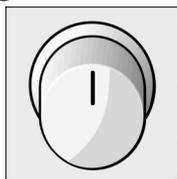
Beroende på bänkskivans yta kan en liten, oregelbunden spricka bildas mellan bänkskivan och hällen. Därför har hällen en elastisk tätning runt om.

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. Dessa påverkar vare sig funktionsduglighet eller hållbarhet hos glaskeramikhällen.

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.

Inställning



Med kokzonsvreden ställer man in uppvärmningseffekten för kokzonerna.

0 = Kokzon av

Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

Tabell

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

	Exempel	Effektläge
Smältning	Choklad, chokladglasyr	1
	Gelatin	1
	Smör	1-2
Uppvärmning	Grönsaker (burk)	3-4
	Buljong	7-8
Uppvärmning och varmhållning	Gryta, t ex linsgryta	2
Ångkokning	Fisk	5-6
Kokning	Ris	3
	Oskalad potatis*	3-4
	Skalad potatis*	4-5
	Grönsaker, färska*	4-5
	Grönsaker, djupfrysta	4
Köttbuljong	4-5	

	Exempel	Effektläge
Steka under lock	Stek	3-4
	Rullader	3-4
Steka	Pannkaka	5-6
	Fiskpinnar	6-7
	Schnitzel	7-8

* Mineraler och vitaminer lakas lätt ur: Genom att använda lite vatten bevarar man vitaminer och mineraler. Korta tillagningstider - krispiga grönsaker

Tips för eneregibesparing

Rätt kastrullstorlek

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

Välj rätt kastrullstorlek för kokzonen. Diametern på bottnarna 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 lyser kan man använda den frånkopplade kokzonen för uppvärmning och smältning.

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Skötsel

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

Rengöra glaskeramiken

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

Rengöringsmedel

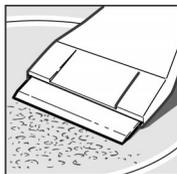
Använd endast rengöringsmedel som är avsett för glaskeramik, t ex CERA CLEAN, cera-fix, Sidol för Ceran och stål.

Vattenfläckar kan även tas bort med citron eller ättika.

Olämpliga rengöringsmedel

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

Glasskrapa



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

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



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

Byt genast ut bladet om det är skadat.

Så här gör man rent glaskeramikhällen

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

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

Metallskimrande missfärgningar

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

Manöverfält

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

Rengöra den omgivande ramen

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

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

Förpackningen och den gamla spisen

Den nya spisen skyddas av förpackningen under transporten. Alla material som används är miljövänliga och kan återanvändas. Hjälps 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

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

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

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

Låt råa potatisbitar ligga i vatten en timme före friteringen.

Steka i stekpanna:

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

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

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

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

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

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

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	30
Ennen asennusta	30
Turvallisuusohjeet	30
Vahinkojen syyt	31
Opi tuntemaan laitteesi	32
Ohjauspaneeli	33
Keittoalueet	34
Käytön- ja jälkilämmönäyttö	35
Huoltopalvelun ohjeita	35
Ruoan valmistus keittotasolla	36
Toimi näin	36
Taulukko	36
Vihjeitä sähkönsäätöstä	37
Hoito ja puhdistus	38
Hoito	38
Lasikeramiikan puhdistus	38
Keittotason kehyksen puhdistus	39
Pakkaus ja vanha laite	39
Huoltopalvelu	40
Akryyliamidi elintarvikkeissa	40
Mitä voit tehdä	41

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Sen jälkeen osaat käyttää keittotasoaasi 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

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Tämä laite on tarkitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä keittotasoa ainoastaan ruoanvalmistukseen.

Ylikuumentunut öljy ja rasva syttyy herkästi palamaan. Palovaara!

Älä koskaan kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.

Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä.

Peitä astia heti kannella tai lautasella.

Sammuta keittoalue.

Anna astian jäähtyä keittoalueella.

Kuumat keittoalueet

Älä kosketa kuumia keittoalueita. Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteen luota. Jälkilämmönäyttö varoittaa kuumista keittoalueista.

Älä laita helpostisyttyviä esineitä keittotasolle.

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

Säröt tai naarmut lasikeramiikassa voviat aiheuttaa sähköiskun vaaran.
Sammuta laite heti.
Sammuta laitteen sulake sulakekotelossa pois päältä.
Soita huoltoon.

Epäasianmukaiset korjaukset

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!
Korjaustöiden suorittaminen on sallittua vain meidän kouluttamallemme huoltopalvelun teknikolle.

Vahinkojen syyt

Kattilan- ja pannunpohjat

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

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

Noudata erikoisastioiden yhteydessä valmistajan ohjeita.

Kuumat pannut ja kattilat

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

Suola, sokeri ja hiekka

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

Kovat ja terävät esineet

Jos keittotasolle putoaa kovia tai teräviä esineitä, siitä voi syntyä vaurioita.
Älä säilytä sellaisia esineitä keittotason yläpuolella.

Ylikiehunut ruoka

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

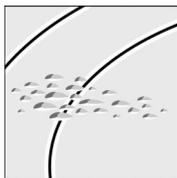
Kalvot ja muovit

Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumalla keittoalueella.

Lieden suojakalvo ei sovi keittotasollesi.

Esimerkkejä mahdollisista vaurioista

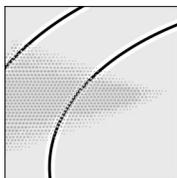
Seuraavat vauriot eivät vaikuta lasikeramiikan toimintaan tai vakauteen.



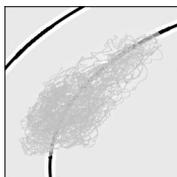
Tahra
sulanut sokeri tai paljon sokeria sisältävät ruoat.



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



Metallisesti kiiltävät värjäytymät
kattilan aiheuttama hankautuminen tai sopimaton puhdistusaine.



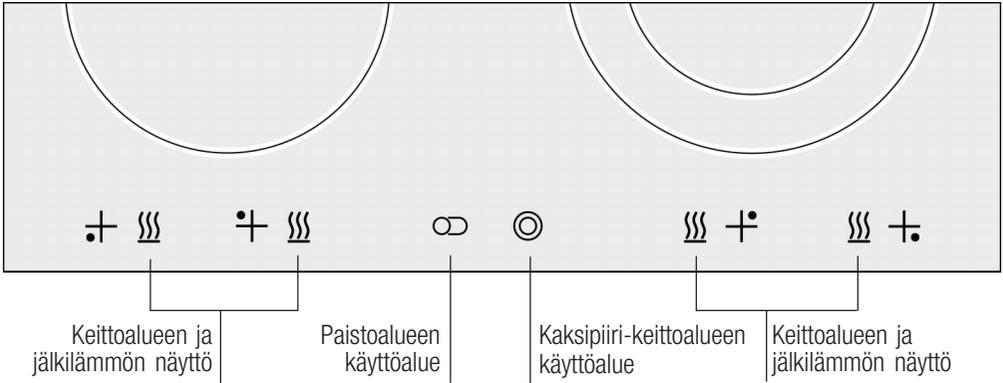
Smirgelöity koriste
sopimaton puhdistusaine.

Opi tuntemaan laitteesi

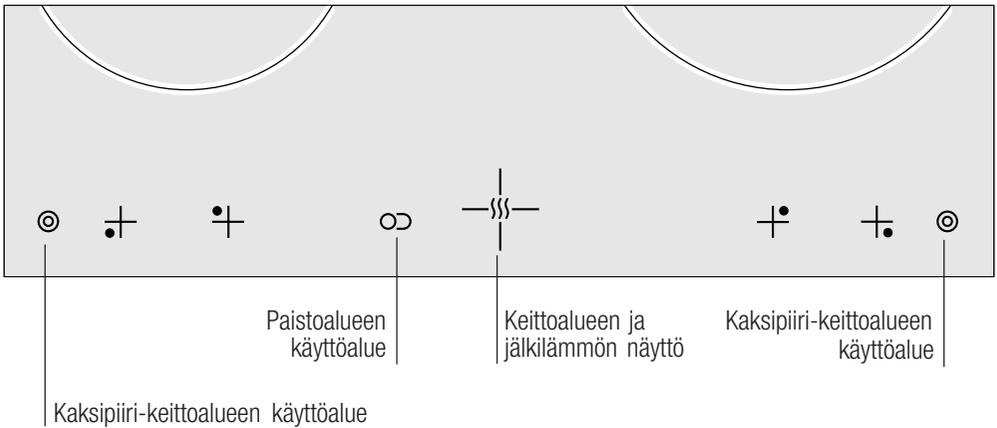
Käyttöohje koskee erilaisia keittotasoja. Sivulta 2 löydät tyyppikatsauksen ja mittatiedot.

Tässä luvussa kerromme ohjauspaneeleista, keittoalueista ja näytöistä. Ne vaihtelevat aina laitetyypin mukaan.

Ohjauspaneeli



Malleissa EK 726.., EK 746..



Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

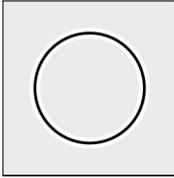
Esimerkki: Kosketa symbolia ☉.

Kaksipiiri-keittoalueen ulommainen kuumennuspiiri kytkeytyy päälle.

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

Keittoalueet

Yksipiirikeittoalue

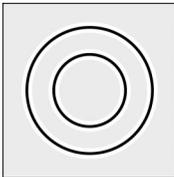


Näillä keittoalueilla et voi muuttaa keittopinnan kokoa.

Valitse oikea keittoalue.

Kattilanpohjan koon tulisi vastata keittoalueen kokoa.

Kaksiipiiri-keittoalue



Näiden keittoalueiden kokoa voidaan muuttaa.

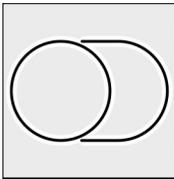
Uloimman kuumennuspiirin päällekytkentä:

Kosketa symbolia ☉. Merkkivalo palaa.

Sammuttaminen:

Kosketa symbolia ☉ uudelleen. Merkkivalo sammuu.

Paistoalue



Näillä keittoalueilla voidaan kytkeä paistoalue päälle.

Keittoalueen täytyy olla päällä.

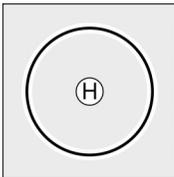
Paistoalueen päällekytkentä:

Kosketa symbolia ☉. Merkkivalo palaa.

Sammuttaminen:

Kosketa symbolia ☉ uudelleen. Merkkivalo sammuu.

Halogeeni-keittoalue



Näillä keittoalueilla kuumennusjärjestelmä saavuttaa täyden tehonsa jo muutaman sekunnin jälkeen.

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

Käytön- ja jälkilämmönäyttö

Jälkilämmön hyväksikäyttö

Käytön- ja jälkilämmönäyttö !!! palaa, kun kytket keittoalueen päälle. Keittämisen jälkeen näkyy jälkilämpö. Se sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt tarpeeksi.

Voit käyttää jälkilämpöä sähköä säästävasti esim. pienen ruokamäärän lämpimänäpitämiseen tai kuorutussuklaan sulattamiseen.

Huoltopalvelun ohjeita

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.

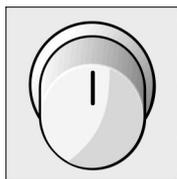
Työpöydän pinnasta riippuen työpöydän ja keittotason väliin voi syntyä pieni, epätasainen rako. Siitä syystä keittotason ympärille täytyy laittaa kumitiiviste.

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.

Ruoan valmistus keittotasolla

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

Toimi näin



Keittoalueen tehovalitsimilla asetat keittoalueiden lämmitystehon.

0 = keittoalue päältä
tehoalue 1 = pienin teho
tehoalue 9 = suurin teho

Taulukko

Seuraavasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta. Siksi poikkeamat ovat mahdollisia.

	Esimerkki	Tehoalue
Sulattaminen	suklaa, kuorrutus	1
	liivate	1
	voi	1-2
Lämmittäminen	vihannekset (purkki)	3-4
	liemi	7-8
Lämmittäminen ja lämpimänäpito	pata, esim. linssipata	2
Hauduttaminen	kala	5-6
Keittäminen	riisi	3
	kuoriperunat*	3-4
	kuoritut perunat*	4-5
	vihannekset, tuore*	4-5
	vihannekset, pakaste	4
	lihaliemi	4-5

	Esimerkki	Tehoalue
Hauduttaminen	haudutettu paisti	3-4
	kääryleet	3-4
Paistaminen	pannukakku (saks.)	5-6
	kalapaukot	6-7
	leike	7-8

* Mineraaliaineet ja vitamiinit liukenevat helposti, siksi: vähän vettä - vitamiinit ja mineraaliaineet säilyvät tallella. Lyhyt kypsymisaika - rapeat vihannekset

Vihjeitä sähkönsäätöstä

Oikean kattilan koko

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

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

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

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

Laita kansi päälle

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

Kypsennä pienellä vesimäärällä

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

Pientäminen

Käännä ajoissa pienemmälle tehoalueelle takaisin.

Jälkilämmön käyttö

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

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

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Hoito

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

Lasikeramiikan puhdistus

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

Puhdistusaine

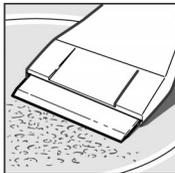
Käytä ainoastaan lasikeramiikalle tarkoitettuja puhdistusaineita, esim. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol keramiikalle ja teräkselle.

Vesitahrat voit poistaa myös sitruunanmehulla tai etikalla.

Sopimattomat puhdistusaineet

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

Puhdistuslasta



Vaikeat tahrat poistat parhaiten puhdistuslastalla.

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



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

Vaihda vaurioitunut terä heti uuteen.

Näin puhdistat lasikeraamisen keittopinnan

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

Pyyhi pinnat kostealla rätillä ja kuivaa ne pehmeällä rätillä.

Metallisesti heijastuvat värjäntymät

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

Ohjauspaneelit

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

Keittotason kehyksen puhdistus

Käytä lämmintä huuhteluvettä.

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

Sitruunanmehu ja etikka eivät sovi keittotason kehyksen puhdistamiseen.

Ne voivat aiheuttaa himmeitä kohtia.

Pakkaus ja vanha laite

Uusi laitteesi oli suojattu pakkauksella. Kaikki käytetyt materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja niitä voidaan kierrättää. Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Vanha laite ei ole arvotonta jätettä.

Ympäristöystävällisen hävityksen kautta arvokkaita raaka-aineita voidaan uudelleenkäyttää.

Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee se käyttökelvotomaksi ja merkitse se tarralla "Huomio romua!"

Kysy erikoisliikkeestäsi tai kunnastasi tämänhetkisistä hävitysmahdollisuuksista.

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

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

Yleistä:

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

Ruskista ruoka kullanuskeaksi- "ruskista äläkä hiillytä"

Pidä paisto- ja friteerausaika mahdollisimman lyhyenä.

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

Friteeraus

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

Pidä friteerausaika mahdollisimman lyhyenä (kunnes ruoka on kullanuskeaa).

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

Kostuta tuoreita perunanpaloja tunnin verran ennen friteerausta.

Paistaminen pannulla

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

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

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

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

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

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	43
Før indbygningen	43
Sikkerhedsanvisninger	43
Årsager til skader	44
At lære apparatet at kende	46
Betjeningsfeltet	46
Kogezonerne	47
Brugs- og restvarme-indikator	48
Tips fra kundeservice	48
Tilberedning	49
Sådan indstiller De	49
Tabel	49
Energispare-tips	50
Pleje og rengøring	51
Pleje	51
Rengøring af glaskeramikken	51
Rengøring af kogesektionsrammen	52
Emballage og kasseret udstyr	53
Kundeservice	53
Acrylamid i fødevarer	54
Hvad kan De gøre?	54

Hvad De bør være opmærksom på

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

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

Før indbygningen

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

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

Sikkerhedsanvisninger

Overophedet olie og fedtstof

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.
Brug kun kogesektionen til tilberedning af madretter.

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 børn væk. Restvarme-indikatoren advarer om varme kogezoner.

Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Brandfare!

Våde grydebunde og kogezone	Tilslutningskablerne fra elektriske apparater må ikke røre ved de varme kogezone. Der kan opstå skader på kabelisoleringen og på kogesektionen. Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Damptrykket kan medføre, at gryden pludselig hopper. Fare for personskade! Hold altid kogezone og grydebunde tørre.
Sprækker i glaskeramikken	Ved brud, sprækker eller revner i glaskeramikken er der fare for elektrisk stød. Sluk straks for apparatet. Slå apparatets sikring fra i sikringskabet. Tilkald en servicetekniker.
Fagligt ukorrekte reparationer	Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød! Reparationer må kun udføres af serviceteknikere, der er uddannet af os.

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken. Kontrollér Deres kogegrej. Undgå tørkogning af gryder, specielt af emaljerede gryder og aluminiumsgryder. Der kan opstå skader på grydebunden og glaskeramikken. Følg ved specialkogegrej producentens anvisninger.
Varme pander og gryder	Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
Salt, sukker og sand	Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejdsplads eller afsætningsflade.
Hårde og spidse genstande	Hvis hårde eller spidse genstande falder ned på kogesektionen, kan der opstå skader. Opbevar aldrig sådanne genstande oven over kogesektionen.

Madretter, der er kogt over

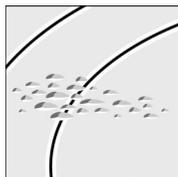
Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks madretter, der er kogt over, med en glasskraber. Forsigtig Glasskraberen har en skarp klinge.

Folier og kunststoffer

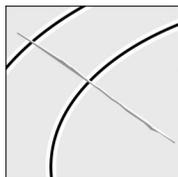
Aluminiumsfolie eller kunststoffsåle smelter fast på de varme kogezoner. Beskyttelsesfolie egner sig ikke til Deres kogesektion.

Eksempler på mulige skader

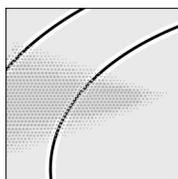
Følgende skader påvirker hverken glaskeramikkens funktion eller stabilitet.



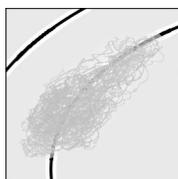
Aflejringer af smeltet sukker eller retter med højt sukkerindhold.



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



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



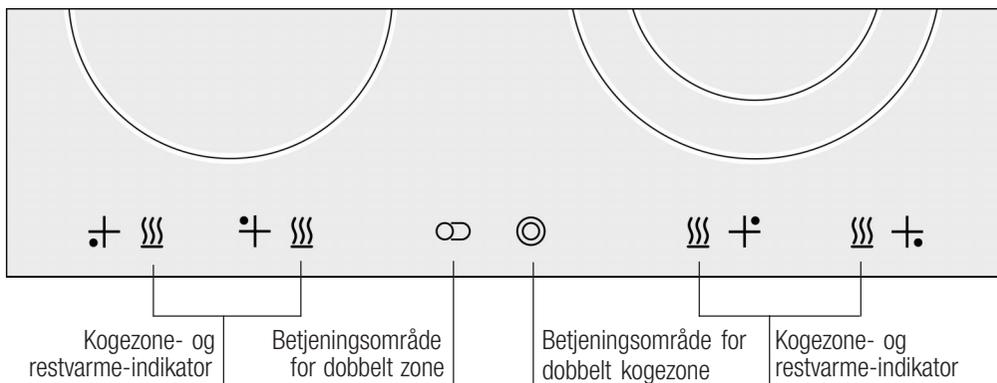
Afslebet dekor pga. uegnet rengøringsmiddel.

At lære apparatet at kende

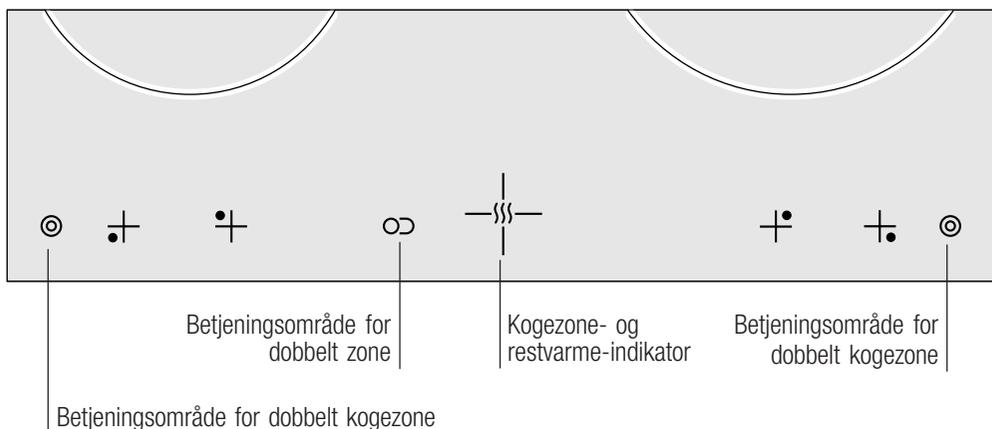
Brugsanvisningen handler om forskellige kogesektioner. På side 2 er der en typeoversigt med målangivelser.

I dette kapitel er betjeningsfelter, kogezoner og indikatorer beskrevet. De er forskellige alt efter apparattypen.

Betjeningsfeltet



Ved EK 726.., EK 746..



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

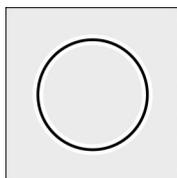
Eksempel: Berør symbolet .

Den dobbelte kogezones yderste varmekreds tændes.

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

Kogezonerne

Enkelt kogezone

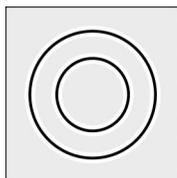


De kan ikke ændre disse kogezoners størrelse.

Vælg den rigtige kogezone.

Grydens og kogezonens størrelse bør passe sammen.

Dobbelt kogezone



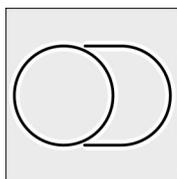
De kan ændre størrelsen på disse kogezoner.

Tænde den yderste varmekreds:

Berør symbolet . Indikatorlampen lyser. Slukke den yderste varmekreds:

Berør symbolet  igen. Indikatorlampen slukker.

Dobbelt zone



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

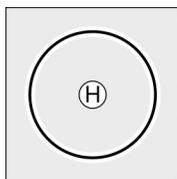
Tænde den dobbelte zone:

Berør symbolet . Indikatorlampen lyser.

Slukke den dobbelt zone:

Berør symbolet  igen. Indikatorlampen slukker.

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.

Brugs- og restvarme-indikator

Udnytte restvarmen

Brugs- og restvarme-indikatoren  lyser, når De tænder en kogezone. Efter madlavningen viser den restvarmen. Den slukker, når kogezone er tilstrækkeligt afkølet.

De kan spare på energien ved at udnytte restvarmen, f.eks. til at holde en lille ret varm eller til at smelte overtrækschokolade.

Tips fra kundeservice

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 kendetegn. De har ingen indflydelse på kvalitet og funktion.

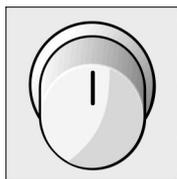
Afhængigt af bordpladens overflade kan der dannes en mindre, ujævn spalte mellem bordpladen og kogesektionen. Derfor er kogesektionen forsynet med en elastisk pakning hele vejen rundt.

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

Tilberedning

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

Sådan indstiller De



De indstiller kogezonernes varmeeffekt med kogezone-betjeningsknapperne.

0 = kogezone slukket

Kogetrin 1 = laveste effekt

Kogetrin 9 = højeste effekt

Tabel

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

	Eksempler	Kogetrin
Smeltning	Chokolade, overtrækschokolade	1
	Husblas	1
	Smør	1-2
Opvarmning	Grøntsager (dåse)	3-4
	Bouillon	7-8
Opvarmning og varmholdning	Sammenkogt ret, f. eks. linsegryde	2
Dampning	Fisk	5-6
Kogning	Ris	3
	Pillekartofler*	3-4
	Skrællede kartofler*	4-5
	Grøntsager, friske*	4-5
	Grøntsager, dybfrosne	4
Kødsuppe	4-5	
Grydestegning	Okseslæg	3-4
	Benløse fugle	3-4

	Eksempler	Kogetrin
Stegning	Pandekager (tynde) Fiskepinde Schnitzler	5-6 6-7 7-8

* Mineraler og vitaminer koger let ud i vand, derfor: Brug kun lidt vand, så bevares vitaminer og mineraler. Korte tilberedningstider - sprøde grøntsager

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 kogezoneens størrelse. OBS! Producenterne af koge-og stegegrej angiver ofte grydens øverste diameter. Den er for det meste større end grydebundens diameter.
- Brug en lille gryde til små portioner. En større gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Læg låg på** Læg altid et låg, der passer, på gryder og pander. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Tilbered med lidt vand** Tilbered med lidt vand Det sparer energi. I grøntsager bevares vitaminer og mineraler.
- Skru ned for varmen** Stil i god tid kogezone ned til et lavere kogetrin.
- Udnyt restvarmen** Sluk ved længere tilberedningstider for kogezone allerede 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut. Så længe restvarme-indikatoren lyser, kan De anvende den slukkede kogezone til opvarmning og smeltning.

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Pleje

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

Rengøring af glaskeramikken

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

Rengøringsmidler

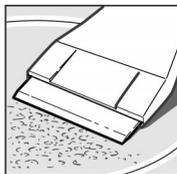
Brug kun rengøringsmidler, som er beregnet til glaskeramik, f.eks. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol til ceran + stål.

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 glasskraberens.
Rengør kun glaskeramikfladen med klingens.
Holderen vil kunne ridse glaskeramikken.



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

Udskift straks klinger, der er beskadiget.

Sådan rengør De glaskeramik-kogepladen

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

Emballage og kasseret udstyr

Deres nye komfur er på sin vej til Dem blevet beskyttet af emballagen. Alle anvendte materialer er miljøvenlige og kan genbruges. Vær med til at beskytte miljøet, og bortskaf emballagen på den miljømæssigt rigtige måde.

Kasseret udstyr er ikke værdiløst affald. Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes. Inden De bortskaffer kasseret udstyr, skal De gøre det ubrugeligt, eller mærke det med en mærkat med teksten "OBS! Skrot!"

Forhør Dem om de aktuelle bortskaffelsesmåder hos Deres forhandler eller hos kommunens tekniske forvaltning.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

Acrylamid i fødevarer

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

Hvordan opstår acrylamid?

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

Høje temperaturer

Et lavt vandindhold i fødevarerne

En kraftig brunning af produkterne.

Hvilke madvarer drejer det sig om?

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

Kartoffelchips, pomfritter,

toast, boller, brød,

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

Hvad kan De gøre?

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

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

Generelt

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

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

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

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

Fritere

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

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

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

Læg friske kartoffelstykker i vand en time før friteringen.

Stegning på pande

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

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

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

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

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

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

