
no	Bruksveiledning	3–24
sv	Bruksanvisning	25–47
fi	Käyttöohje	48–69
da	Bruksanvisning	70–92

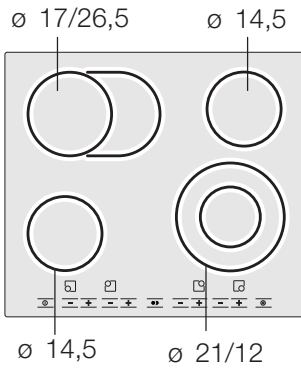
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Bruksanvisning



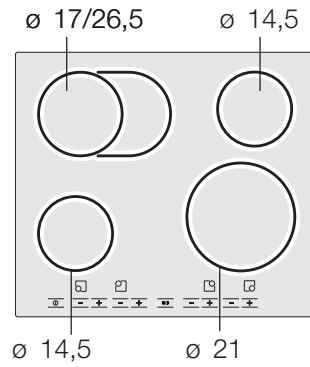
PKN 64.., PKB 64..
PKL 64.., PKF 64..
PKE 64..

5650036116

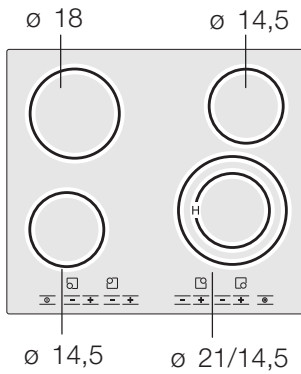
PKN 64..



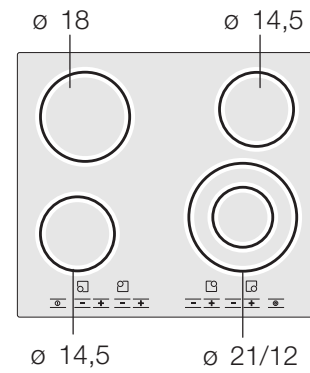
PKB 64..



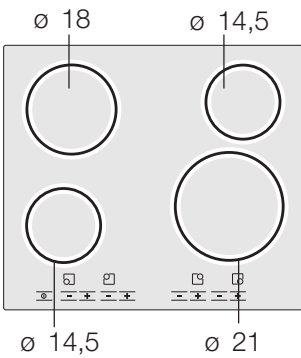
PKL 64..



PKF 64..



PKE 64..



$\varnothing = \text{cm}$

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	72
Før indbygningen	72
Sikkerhedsanvisninger	72
Årsager til skader	73
At lære apparatet at kende	75
Betjeningsfeltet	75
Kogezonerne	76
Restvarme-indikator	77
Hovedafbryder med børnesikring	77
Hovedafbryder	77
Børnesikring	78
Tilberedning	79
Sådan indstiller De	79
Tabel	80
Energispare-tips	82
Tilberedning med ankogningselektronikken ...	82
Sådan indstiller De	83
Tabeller	83
Tips om ankogningselektronikken	84

Indholdsfortegnelse

Automatisk tidsbegrænsning	85
Deaktivere bekræftelsessignalet	85
Pleje og rengøring	86
Pleje	86
Rengøring af glaskeramikken	86
Rengøring af kogesektionsrammen	87
En fejl, hvad gør man?	88
Tips:	89
Emballage og kasseret udstyr	90
Kundeservice	90
Acrylamid i fødevarer	91
Hvad kan De gøre?	91

Hvad De bør være opmærksom på

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

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

Før indbygningen

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

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

Sikkerhedsanvisninger

Overophedet olie og fedtstof

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

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

Opvarm aldrig fedtstof eller olie uden opsyn. Hvis olie bliver antændt, må man aldrig slukke med vand.

Læg i stedet straks et låg eller en tallerken over. Sluk for kogezonen.

Lad gryden eller panden køle af på kogezonen.

Varme kogezoner

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

Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Brandfare!

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

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

Våde grydebunde og kogezone

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

Hold altid kogezone og grydebunde tørre.

Sprækker i glaskeramikken

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

Sluk straks for apparatet.

Slå sikringen til apparatet fra i sikringsboksen.

Tilkald kundeservice.

Kogezone varmer, indikatoren fungerer ikke

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

Tilkald kundeservice.

Kogesektionen slukker

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

Brandfare!

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

Fagligt ukorrekte reparationer

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød!

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

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

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

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

Følg ved specialkøgegrej producentens anvisninger.

Varme pander og gryder

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

Salt, sukker og sand

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

Hårde og spidse genstande

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

Madretter, der er kogt over

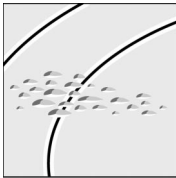
Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks madretter, der er kogt over, med en glasskraber. Forsigtig Glasskraberen har en skarp klinge.

Folier og kunststoffer

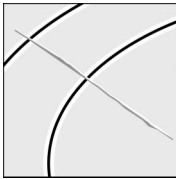
Aluminiumsfolie eller kunststofs-kåle smelter fast på de varme koge-zoner. Beskyttelsesfolie egner sig ikke til Deres kogesektion.

Eksempler på mulige skader

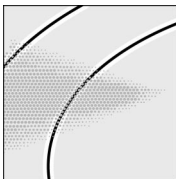
Følgende skader påvirker hverken glaskeramikkens funktion eller stabilitet.



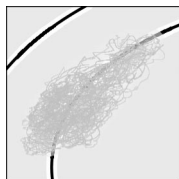
Aflejringer af smeltet sukker eller retter med højt sukkerindhold.



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



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



Afslebet dekor pga. uegnet rengøringsmiddel.

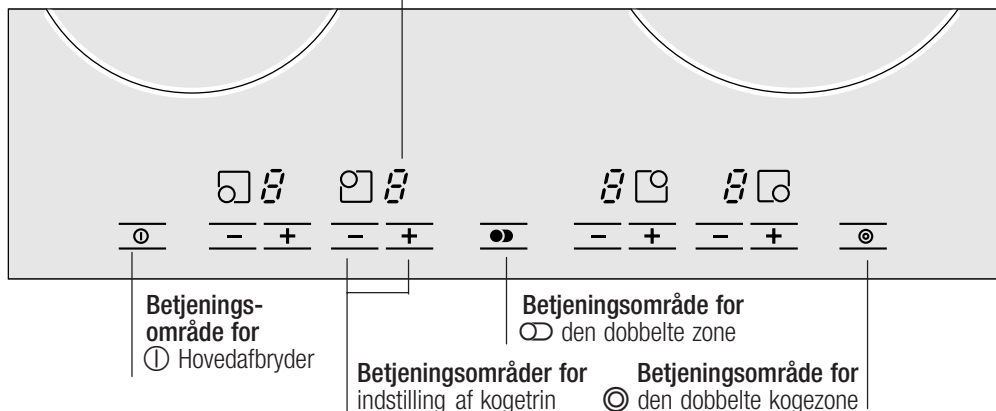
At lære apparatet at kende

På side 2 er der en typeoversigt med målangivelser.

I dette kapitel er betjeningsfelter, kogezone og indikatorer beskrevet.

Betjeningsfeltet

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



Betjeningsområder

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

Eksempel: Berør symbolet .

Den dobbelte kogezones yderste varmekreds aktiveres.

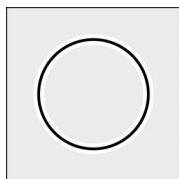
Tips

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

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

Kogezonerne

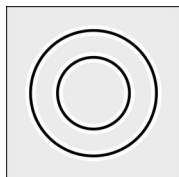
Enkelt kogezone



De kan ikke ændre disse kogezoners størrelse.

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

Dobbelt kogezone

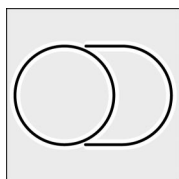


De kan ændre størrelsen på disse kogezoner.
Kogezonen skal være tændt.

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

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

Dobbelt zone

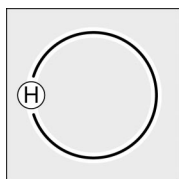


De kan tænde den dobbelte zone på disse kogezoner. Kogezonen skal være tændt.

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

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

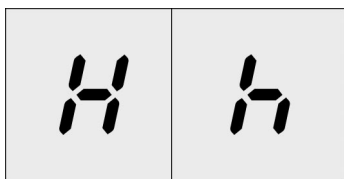
Halogen-kogezone



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

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

Restvarme-indikator



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

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

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

OBS!

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

Hovedafbryder med børnesikring

Hovedafbryder

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

Tænde

Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer – lyser.

Slukke

Berør symbolet ①, indtil kogezonernes indikatorer – slukker. Alle kogezone bliver slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Tips

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

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

Børnesikring


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

Aktivere børnesikring

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

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


Betjene kogesektionen

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

Deaktivere børnesikring

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

Låse kogesektionen for en enkelt gang

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

Ophæve engangslåsningen

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

OBS!

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

Tilberedning

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

Betjeningsområde + og -

Med symbolerne + og - indstiller De de ønskede kogetrin.

Kogetrin 1 = lavest effekt

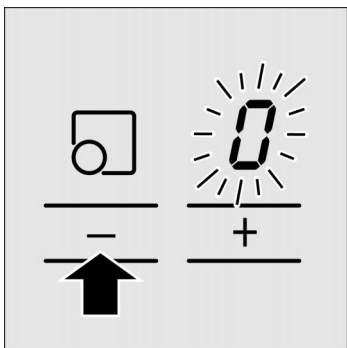
Kogetrin 9 = højest effekt

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

Sådan indstiller De

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet -.
I indikatoren blinker 0.

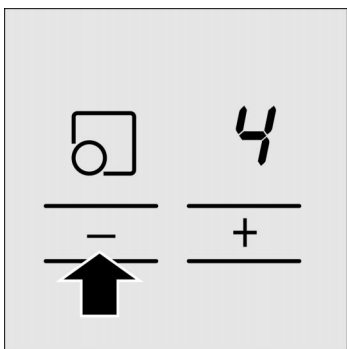


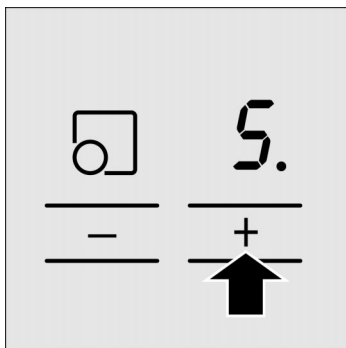
2. Berør inden for de næste 5 sekunder symbolet + eller -.

Grundindstillingen kommer frem:

Symbol + = kogetrin 9

Symbol - = kogetrin 4






3. Ændring af kogetrin:



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

Ændring af kogetrin

De kan altid ændre kogetrinnet.

Slukning af kogezone

Berør symbolet -, indtil  vises.

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

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

Tabel

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

	Mængde	Ankog- ningstrin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Smeltning				
chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	100 g	-	1-2	-
husblas	1 pk.	-	1-2	-
Opvarmning				
grøntsager i dåse	400 g - 800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
bouillon	5 dl - 1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
legeret suppe	5 dl - 1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
mælk	2 dl - 4 dl	2-4 min.	1-2	2-3 min.

	Mængde	Ankog- ningstrin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
Opvarmning og varmholdning				
sammenkogte retter (f.eks. linsegrøde)	400 g - 800 g	2-3 min.	1-2	
mælk	5 dl -1 l	3-4 min.	1-2	
Optøning og opvarmning				
spinat, dybfrossen	300 g - 600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
gullasch, dybfrossen	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Dampkogning				
melboller, kartoffelboller (1-2 l vand)	4 - 8 stk.	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
fisk	300 g - 600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Kogning				
ris (med dobbelt mængde vand)	125 g - 250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
risengrød (5 dl -1 l mælk)	125 g - 250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
skrællede kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
friske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
pasta (1-2 l vand)	200 g - 500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Grydestegning				
benløse fugle	4 stk.	5-8 min.	4-5	50-60 min.
oksesteg	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
gullasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Stege				
pandekager (tynde)		2-4 min.	6-7	videre stegning
schnitzel, paneret	1 - 2 stk.	2-4 min.	6-7	6-10 min.
steak	2 - 3 stk.	2-4 min.	7-8	8-12 min.
fiskepinde	10 stk.	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Fritering (i 1-2 l olie)				
dybfrostvarer	200 g pr. portion	10-15 min.	8-9	videre fritering
andet	400 g pr. portion	10-15 min.	4-5	videre fritering

* Viderekogning uden låg

Energispare-tips

Den rigtige størrelse gryde

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

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

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

Læg låg på

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

Tilbered med lidt vand

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

Skru ned for varmen

Stil i god tid kogezone ned til et lavere kogetrin.

Udnyt restvarmen

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

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

Tilberedning med ankogningselektronikken

Alle fire kogezone er forsynet med en ankogningselektronik.

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

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

Hvor længe kogezone varmer op, afhænger af det videre kogningstrin, der er indstillet.

Sådan indstiller De

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

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

Tabeller

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

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

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

Retter med ankogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Tilberedningstid, minutter
Grydestegning			
benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60
oksesteg	1 kg	A 4-5	80-100
Stegning			
fiskepinde	10 stk.	A 6-7	8-12
pandekager (tynde)		A 6-7	videre stegning
schnitzel, paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12

Tips om ankogningselektronikken

Maden kommer ikke til at koge med ankogningselektronikken.

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

Kom på de store kogezone kun ca. 3 kopper vand, på de små kogezone ca. 2 kopper vand ved maden.

Tilbered ris med den dobbelte mængde væde.

Læg låg på gryden.

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

Mælk eller stærkt skummende retter koger over.

Brug en høj gryde.

Mælken brænder på.

Skyl gryden med koldt vand, inden mælken kommes i.

Maden klæber fast i panden under stegningen.

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

Automatisk tidsbegrænsning

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

Kogezonens opvarmning afbrydes.

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

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

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

Deaktivere bekræftelsessignalet

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

Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.

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

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

Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Pleje

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

Rengøring af glaskeramikken

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

Rengøringsmidler

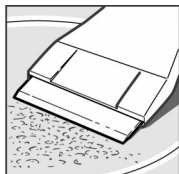
Brug kun rengøringsmidler, som er beregnet til glaskeramik, f.eks. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol til ceran + stål.

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



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

Udskift straks klinger, der er beskadiget.

Sådan rengør De glaskeramik-kogepladen

Fjern madrester og fedtstænk med 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.

En fejl, hvad gør man?

Kogesektionen fungerer ikke

Indikatorlampen i et betjeningsområde blinker, og i kogezoneindikatoren blinker E

I alle kogezoneindikatorer blinker E , og der lyder et signal

Kogesektionen er blevet slukket

Reparationer



Indikator E og tal

Indikatoren F og tal

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

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

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

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

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

Reparationer må kun udføres af uddannede serviceteknikere.

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

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

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

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

Tips:

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

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

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

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

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

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

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på det nærmeste serviceværksted finder De i telefonbogen. De angivne 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 fødevarerministerium) 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>.

