

Uppkokningstider

Så här kan du själv kontrollera plattans uppkokningstid

Kontrollera att kokkäret du tänker använda har en felfri och plan botten. Använd vid testet ett kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med plattan/värmezonen. Då testet utföres skall lock ej användas på kastrullerna. Endast en zon i taget ska testas.

1. Fyll på kastrullen med 20°C vatten, mängd enligt tabell nedan. Tänk på att kallvatten direkt ur kran har betydligt lägre temperatur.
2. Ställ kastrullen på plattan/värmezonen och sätt plattan på maxläge. Starta tidtagningen
3. När vattnet har nått 95°C. (När större bubblor stiger upp från kokkärlens botten är temperaturen cirka 95°C.) Stoppa tidtagningen

Hur lång tid ska det ta?

Detta beror på plattans storlek och effekt (uppgift hittar du i bruksanvisningen) Vidare skiljer det om det är gjutjärnsplattor, glaskeramiska hällar med värmezoner eller induktionszoner. Nedan angivna uppkokningstider har utgått från en höjning av vattentemperaturen från 20°C till 95°C.

Då induktionszonerna testas skall kastruller med magnetisk botten användas. Det är också viktigt att kastrullens botten är lika stor som zonen.

Induktionshäll tEIS

Värmezon diameter (mm)	Effekt (watt) Läge 9 / Booster	Mängd vatten (liter)	Uppkokningstid (minuter) på läge 9	Uppkokningstid (minuter) med booster
140	1400/2500	1,0	ca 6	ca 5
180	1800/2800	1,5	ca 7	ca 5
220	2200/3100	2,0	ca 8	ca 5

Värmezoner i glaskeramiska hällar			
Värmezon diameter (mm)	Effekt (watt)	Mängd vatten (liter)	Uppkokningstid (minuter)
140	1200	1,0	ca 12
180	1700	1,5	ca 12
210	2100	2,0	ca 12

Gjutjärnsplattor			
Plattstorlek diameter (mm)	Effekt (watt)	Mängd vatten (liter)	Uppkokningstid (minuter)
145	1500	1,0	ca 9
145	1000	1,0	ca 12
180	1500	1,5	ca 12
220	2000	2,0	ca 12

Vad kan en längre uppkokningstid bero på?

Kokkärlens utformning

Materialet i kastrullens botten kan påverka uppkokningstiden något, men den viktigaste inverkan har kastrullens planhet och bottendiameter.

- Kokkärlens bottendiameter ska vara lika stor eller något större än plattan/värmezonen.
- Kokkärlens botten måste vara plan. Värmen överförs då effektivast från zonen eller plattan till kärlet. Vissa kokkärl kan vara lite konkava (inåtböjda) i kallt tillstånd men utvidgas och blir plana när de blir heta. Oftast gäller detta flerskiktbottnar, d v s de som har en botten med lager av olika metaller.
- Kokkärl med mycket konkav botten ger dålig värmekontakt, vilket också leder till längre uppkokningstid.
- Kokkärl med konvex (utåtböjd) botten snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt, vilket leder till längre uppkokningstider.

Andra faktorer som påverkar uppkokningstiden

- Bor du i glesbygd händer det att spänningen kan vara lägre än normalt (spänningsfall), vilket förlänger koktiderna.

Glaskeramikhäll

En värmezona på en glaskeramikhäll ställer större krav på kokkärlen än en gjutjärnsplatta.

