



KERAMISK KOGEPLADE HN 10062

BRUGERVEJLEDNING

SIKKERHEDSADVARSLER

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs alle advarsler og anvisninger omhyggeligt, før kogepladen tages i brug.

INSTALLATION

Fare for elektrisk stød

1. Afbryd strømmen til kogepladen, før installation påbegyndes, og når der udføres reparationer eller vedligeholdelse.
2. En god jordforbindelse er vigtig og obligatorisk.
3. Installation eller ændringer i husets installationer må kun udføres af en installatør.
4. Iagttages disse forholdsregler ikke, er der fare for elektrisk stød eller død.

Fare for, at man kan skære sig

1. Pas på – kogepladens kanter er skarpe.
2. Der er fare for, at man kan skære sig.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

1. Læs brugervejledningen omhyggeligt før installation og brug af kogepladen.
2. Der må aldrig sættes eksplosionsfarlige eller brændbare materialer på kogepladen.
3. Lad den person, der skal installere kogepladen, læse denne brugervejledning, det kan spare dig for ekstra installationsomkostninger.
4. For at undgå farlige situationer, skal kogepladen installeres i henhold til brugervejledningens installationsretningslinjer.
5. Kogepladen skal installeres korrekt og tilsluttes jordforbindelse.
6. Kogepladen skal tilsluttes en elgruppe med fejlstrømsrelæ, der kan afbryde strømmen til kogepladen helt.
7. Forkert installation af kogepladen kan gøre reklamationsretten og ansvarsbestemmelserne ugyldige.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Risiko for elektrisk stød

1. Brug ikke en brækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle revne, så sluk omgående for kogepladen og afbryd strømmen til den på vægafbryderen. Kontakt en fagmand.
2. Sluk på vægafbryderen før reparation eller vedligeholdelse.
3. Følges disse anvisninger ikke, kan det resultere i elektrisk stød eller død.

Helbredsrisiko

1. Kogepladen opfylder alle elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.

Risiko for varme overflader

1. Ved brug kan visse dele af kogepladen blive varm nok til at forårsage forbrændinger.
2. Lad ikke nogen del af kroppen, tøj eller andre ting end kogeudstyr berøre kogepladens overflade, før den er afkølet.
3. Metalobjekter som knive, gafler, skeer eller metallåg må ikke ligge på kogepladen. De kan blive meget varme.
4. Hold børn væk fra kogepladen.
5. Håndtag på stegepander kan blive varme, hvis de rager ind over tændte kogezone. Lad ikke børn kunne nå håndtagene.
6. Hvis ovennævnte retningslinjer ikke overholdes, kan det resultere i skoldninger og forbrændinger.

Risiko for at skære sig

1. Det barberbladsskarpe blad på en kogepladeskraber er fremme, når skraberen bruges. Vær ekstra forsigtig og opbevar skraberen uden for børns rækkevidde.
2. Hvis dette ikke overholdes, kan det resultere i, at man skærer sig.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

1. Lad ikke kogepladen være uden opsyn, når den er i brug. Hvis noget koger over, kan der udvikles røg, og fedt kan bryde i brand.
2. Brug aldrig kogepladen som arbejdsbord eller til opbevaring.
3. Efterlad aldrig ting eller køkkenudstyr på kogepladen.
4. Brug aldrig kogepladen til at opvarme rummet.
5. Sluk altid for kogezoneerne efter brug som beskrevet i brugervejledningen.
6. Tillad ikke, at børn leger med kogepladen, eller at de sidder, står eller klatrer op på den.
7. Opbevar ikke ting, der har interesse for børn, på hylder eller i skabe over kogepladen. Der er fare for alvorlige personskader, hvis børn klatrer op på kogepladen.

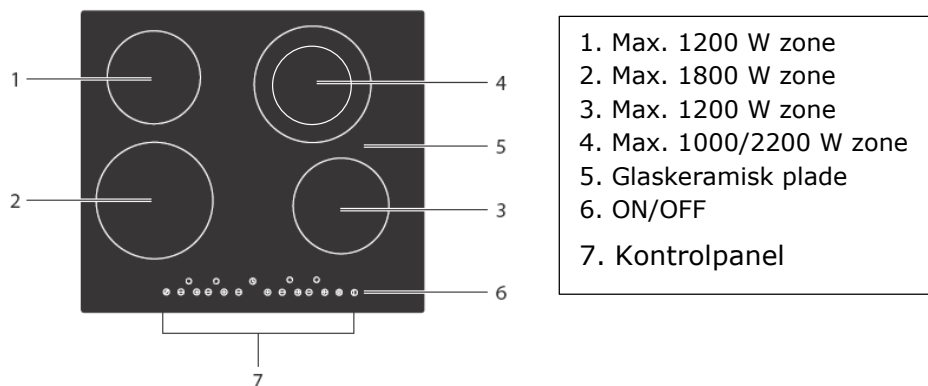
8. Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af kogepladen, når den er i brug.
9. Børn eller personer med handicaps, der begrænser deres evne til at bruge kogepladen, skal have en ansvarlig person, der instruerer dem i brugen. Personen skal være overbevist om, at disse personer kan bruge kogepladen uden fare for dem selv og deres omgivelser.
10. Reparer eller udskift ikke dele af kogepladen, uden at det er udtrykkeligt anbefalet i brugervejledningen. Al service skal udføres af en fagmand.
11. Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
12. Placer eller tab ikke tunge ting på kogepladen.
13. Brug ikke gryder og pander med takkede kanter og træk ikke pander hen over kogezoneerne. Det kan ridse glasoverfladen.
14. Brug ikke skuremidler eller slibende rengøringsmidler til at rengøre overfladen. De kan ridse glasset.
15. Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand for at undgå ulykker.
16. Kogepladen er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.
17. Kogepladen og dens omgivelser kan blive varme ved brug. Pas på ikke at berøre de varme områder. Børn under 8 år bør ikke bruge kogepladen, med mindre de er blevet instrueret i brugen.
18. Kogepladen kan bruges af børn fra 8 år og af personer med begrænsede fysiske, sanselige eller mentale evner eller uden erfaring og kendskab til kogepladen, hvis de bliver instrueret i at bruge kogepladen sikkert og forstår farerne ved at bruge den.
19. Børn må ikke lege med kogepladen og rengøring må ikke udføres af børn uden overvågning.
20. Brug af kogepladen med fedtstoffer uden overvågning kan blive farligt, da fedt kan bryde i brand. Sluk aldrig ild med vand, men sluk for kogepladen og dæk med et grydelåg eller et tæppe.
21. Opbevar ikke ting på kogepladen.
22. Hvis kogepladens overflade er revnet, så sluk for kogepladen for at undgå elektrisk stød. Kogepladens glaskeramiske overflade beskytter strømførende dele.
23. Kogepladen må ikke rengøres med damp.
24. Kogepladen er ikke beregnet til at betjenes med en ekstern timer eller andet fjernbetjeningsystem.

KOGEPLADENS OPBYGNING

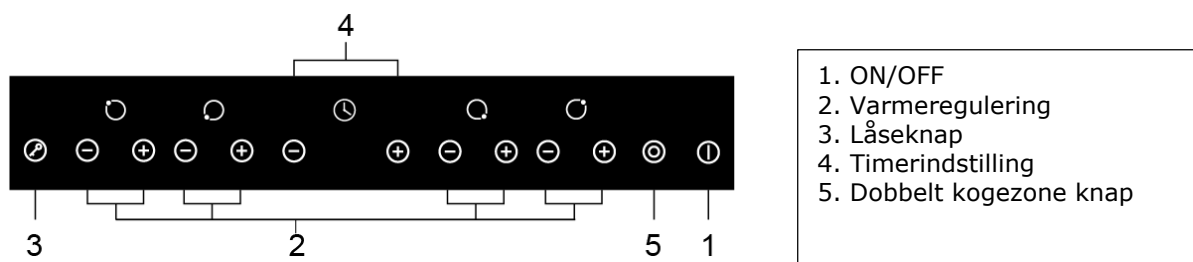
Det anbefales, at du bruger nødvendig tid på at gennemlæse brugervejledningen omhyggeligt for at forstå at installere og bruge kogepladen korrekt.

Læs afsnittet "Installation", før installation påbegyndes.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne og gem brugervejledningen til senere brug.



Kontrolpanel



PRODUKTINFORMATION

Denne glaskeramiske kogeplade er styret af en mikrocomputer og opfylder køkkenkrav som modstandsopvarmning, computerstyring og valg af varmeeffekt. Kogepladen har sikre og pålidelige funktioner.

FØR KOGEPLADEN TAGES I BRUG

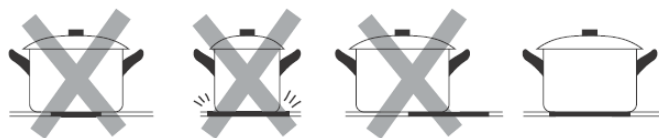
Læs brugervejledningen, vær specielt opmærksom på advarsler og sikkerhedsanvisninger. Fjern eventuel resterende beskyttelsesfilm fra kogepladen.

VALG AF RIGTIGT KOEGREJ

Brug ikke kogegrej med takkede kanter eller buet bund.



Sørg for, at bunden på kogegrejet er glat, at hele bunden hviler på pladen og er af samme størrelse som kogezone. Brug generelt gryder, hvis diameter er samme størrelse som konturen af kogezone vist på pladen. Centrér altid kogegrejet på kogezone.




Løft altid kogegrejet af kogepladen. Træk det ikke hen over pladen, der så kan blive ridset.



BRUG AF DEN GLASKERAMISKE KOGEPLADE

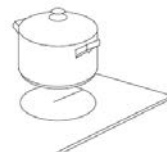
Start

Når strømmen tilsluttes, høres et beep, og alle knapper lyser i 1 sekund og slukker derefter. Dette indikerer, at kogepladen er i standby status.

1. Tryk på ON/OFF knappen  og alle knapper viser "-".



2. Placer gryde/pande på den kogezone, der skal bruges. Sørg for, at bunden og kogezone er rene og tørre.

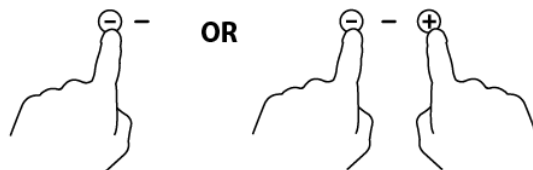



3. Vælg varmeindstilling ved at trykke på "-" eller "+" knappen.
Hvis der ikke vælges varmeindstilling indenfor 1 minut, vil kogepladen slukke, og der skal så startes igen med punkt 1.
Varmeindstillingen kan ændres under kogningen.
Når fingeren holdes på knapperne, vil varmen forøges eller reduceres.



Når man er færdig med at bruge kogepladen

1a. Sluk for kogezone ved at trykke ned til "-" eller trykke på "-" og "+" samtidigt.



1b. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF  knappen.

2. Pas på varme områder.

 viser, hvilken/hvilke kogezone der er varme at berøre.

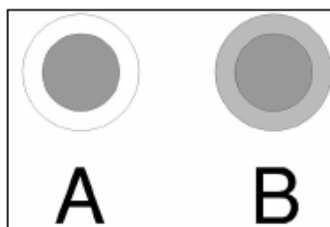
Symbolet forsvinder, når kogezoneerne er kølet af og sikre at berøre. Symbolet kan også vise, hvilken/hvilke kogezone der kan bruges til eftervarme for at spare energi.



Brug af dobbeltzonefunktionen

Denne funktion kan kun bruges på kogezone 4.

Dobbeltkogezone har to kogeområder, hvor man kan bruge centerområdet og yderområdet. Zone A kan bruges uafhængigt eller samtidigt med zone B.

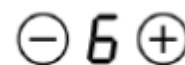


Aktivering af dobbeltzonefunktionen

1. Vælg et varmetrin ved at trykke på "-" eller "+" knappen.



2. Juster varmen til mellem trin 1 og 9 (f.eks. 6).



3. Den centrale del af kogezone tænder.



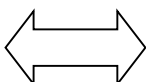
4. Når der trykkes på dobbeltzoneknappen "P" kan den ydre zone også aktiveres.



5. Et rødt punkt over dobbeltzonesymbolet lyser.



6. Kogezoneindikatoren viser skiftevis "P" og "6".



Deaktivering af dobbeltzone

1. Tryk på dobbeltzoneknappen "P" igen, og dobbeltzonefunktionen er deaktiveret.



2. Kogezoneindikatoren viser "6".


Låsning af kogepladen

- Kogepladen kan låses for at undgå utilsigtet brug, f.eks. af børn der uforvarende kommer til at tænde kogezonerne.
- Når kogepladen er låst, kan kun ON/OFF knappen bruges.

Låsning

Tryk på  og timerindikatoren viser "Lo".

Oplåsning

Tryk på  og hold den i 2 sekunder.

Man kan nu bruge kogepladen normalt igen.



Når kogepladen er låst, kan kun ON/OFF knappen bruges. ON/OFF knappen kan dog altid bruges som nødknap, men der skal låses op umiddelbart efter.

Beskyttelse mod for høj temperatur

Der er indbygget en temperatursensor i kogepladen. Hvis temperaturen bliver for høj, stoppes kogepladens funktioner automatisk.

Eftervarme

Når kogepladen har været i gang i et stykke tid, vil der være en vis eftervarme i kogezonerne. Symbolet "H" vises for at advare om, at man ikke må berøre disse zoner, før symbolet slukker.

Automatisk slukning

Automatisk slukning er en ekstra sikkerhed for kogepladen. Der slukkes automatisk for kogepladen, hvis du glemmer at slukke den. Den på forhånd indstillede brugstid ved de forskellige effekttrin er vist i nedenstående skema:

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Indstillet brugstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

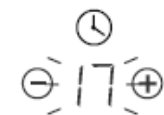
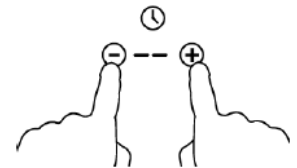
BRUG AF TIMEREN

Timeren kan bruges på to forskellige måder:

- Som minutur, hvor timeren ikke vil slukke nogle af kogezoneerne, når tiden er udløbet.
- Timeren kan sættes til at slukke en eller flere kogezoneer, når tiden er udløbet.
- Timeren kan sættes op til 99 minutter.

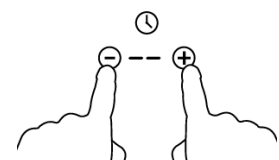
Brug af timeren som minutur

1. Kogepladen skal være tændt.
Timeren kan bruges som minutur, også selv om der ikke er tændt for en kogezone.
2. Tryk på "-" eller "+" knappen på timeren, og minuturet vil blinke.
3. Indstil tiden på timeren ved at trykke på enten "-" eller "+".
Tryk på "-" eller "+" knappen henholdsvis reducerer eller forøger tiden med 1 minut.
Når "-" eller "+" knappen holdes, henholdsvis reduceres eller forøges tiden med 10 minutter.
Hvis tiden overskrider 99 minutter, vil timeren gå på 0 igen.
4. Når der trykkes på "-" og "+" samtidigt, annulleres tiden, og timerdisplayet vil vise "—".
5. Når tiden er indstillet, vil timeren begynde at tælle ned. Displayet viser den resterende tid, og timeren vil blinke i 5 sekunder.
6. Når den indstillede tid er udløbet, vil alarmen beepe i 30 sekunder.



Indstil timeren til at slukke en kogezone

1. Tryk på knapperne "-" eller "+" ved den kogezone, som timeren skal styre.
2. Indstil den ønskede tid på timeren.
Tryk på "-" eller "+" knappen henholdsvis reducerer eller forøger tiden med 1 minut.
Når "-" eller "+" knappen holdes, henholdsvis reduceres eller forøges tiden med 10 minutter.
Hvis tiden overskrider 99 minutter, vil timeren gå på 0 igen.
3. Når der trykkes på "-" og "+" samtidigt, annulleres tiden, og timerdisplayet vil vise "—".



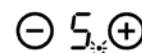
4. Når tiden er indstillet, begynder timeren nedtællingen. Displayet viser den resterende tid, og displayet vil blinke i 5 sekunder.



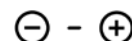
OBS. Den røde prik ved siden af varmetrinsvælgeren vil lyse og vise, at den pågældende zone er valgt.



5. Når den indstillede tid er udløbet, vil kogezone slukke automatisk.



OBS. Hvis man ønsker at ændre tiden, efter at timeren er startet, skal der startes fra trin 1 igen.



RETNINGSLINJER FOR MADLAVNING



Vær forsigtig, når der steges med olie eller fedt, der opvarmes meget hurtigt. Olie og fedt kan selvantændes ved høje temperaturer og kan være en alvorlig brandårsag.

Tips til madlavningen

- Reducer temperaturen, når maden koger.
- Brug af låg reducerer kogetiden og sparer energi ved at holde varmen inde.
- Minimer væskemængderne for at reducere kogetiden.
- Start på en høj varme og reducer varmen, når maden er blevet gennemvarm.

Simrekogning, kogning af ris

- Simrekogning sker under kogepunktet typisk ved 85 °C, når maden lige akkurat bobler. Denne måde at tilberede maden på er nøglen til sarte supper og stuvninger, så smagen udvikler sig uden at overkoge maden. Man bør også tilberede ægbaserede og meljævnede saucer under kogepunktet.
- Nogle madvarer, f.eks. ris, kræver en varmeindstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden koges ordentligt.

Bruning og stegning af steaks

At stege saftige og velsmagende steaks:

1. Lad kødet stå ude i stuetemperatur i 20 minutter, før stegning påbegyndes.
2. Varm en tykbundet pande op.
3. Stryg begge sider af bøffen med olie og dryp lidt olie på den varme stegepande og læg bøffen på stegepanden.
4. Vend kun bøffen en gang under stegningen. Stegetiden kommer an på kødets tykkelse, og hvordan man vil have den tilberedt. Stegetiden varierer mellem 2 og 8 minutter. Tryk på bøffen for at mærke, hvor stegt den er, jo fastere den føles, jo mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen trække på en varm tallerken før servering.

Lynstegning

1. Vælg en wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og køkkenredskaber parat. Lynstegning skal være hurtig. Hvis der er tale om større portioner, så steg i flere små portioner.
3. Forvarm panden kortvarigt og tilsæt 2 spiseskefulde olie.
4. Steg først kødet, sæt det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, så skru ned for varmen og læg kødet i panden igen og kom saucen over.
6. Rør det hele igennem for at sikre, at alt er gennemvarmt.
7. Serveres med det samme.

VARMEINDSTILLINGER

Nedenstående indstillinger er kun retningslinjer. De eksakte indstillinger kommer an på mange faktorer, inklusive hvilket køkkengrej der bruges og mængden af mad, der skal tilberedes. Eksperimenter med kogepladen og find de indstillinger, der passer dig bedst.

Varmeindstilling	Kan bruges til
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Nænsom opvarmning for små portioner af mad • Smeltning af chokolade, smør og mad, der let brænder på • Simrekogning • Langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Genopvarmning • Hurtig simrekogning • Kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautering • Kogning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Lynstegning • Bruning • At bringe suppe til at koge • Koge vand

PLEJE OG RENGØRING

HVAD?	HVORDAN?	VIGTIGT!
Hverdagssmuds på glaspladen, fingre, mærker, pletter efter mad, overkogninger (ikke sukker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen. 2. Kom kogepladerens på, mens pladen er lun, men ikke varm. 3. Afrens og tør efter med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis strømmen til kogepladen afbrydes, er der ikke nogle advarsler for varme kogezone mere! • Aggressive og slibende rengøringsmidler kan ridse glaspladen. Kontroller på brugsanvisningen om midlet er egnet til rengøring af glaskeramiske plader. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på pladen, de kan lave pletter.
Overkogninger, smeltede madvarer, varmt sukker	<p>Fjern pletterne omgående med en paletkniv eller skraber egnet til glasplader. Pas på varme kogezone.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen. 2. Hold skraber i en vinkel på 30° og skrab det spildte hen på et koldt område af kogepladen. 3. Fjern det spildte med en karklud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2-4 i punktet "hverdagssmuds". 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukker omgående. Hvis de bliver kolde, er de svære at fjerne og kan efterlade pletter, der ikke kan fjernes. • Pas på skraber med barberblade, og hold dem uden for børns rækkevidde.
Overkogninger på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen. 2. Tør det spildte op. 3. Aftør berøringsknapperne med en fugtig klud eller svamp. 4. Tør området tørt med køkkenrulle. 5. Tænd for kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen vil måske beepe og slukke sig selv, da berøringsknapperne ikke fungerer, når der er væske på dem. Vær sikker på, at området er helt tørt, før kogepladen bruges igen.

PROBLEMLØSNING OG TIPS

Problem	Mulige årsager	Mulige løsninger
Kogepladen kan ikke tændes	Ingen strøm.	Kontroller, at der er strøm til kogepladen. Hjælper dette ikke, så tilkald en fagmand.
Berøringsknapperne virker ikke	Knapperne er låst.	Lås kontrolfunktionerne op, se brugervejledningen.
Berøringsknapperne er svære at få til at reagere	Der kan være en tynd væskefilm over knapperne. Du bruger kun fingerspidsen.	Tør kontrolområdet af og tryk med fingerfladen.
Glasset er blevet ridset	Brug af ridsende kogegrej. Der er brugt uegnede og ridsende rengøringsmidler.	Brug kogegrej med flad og glat bund, se brugervejledningen. Se "pleje og rengøring"
Noget kogegrej giver en knitrende eller klikkende lyd	Kogegrejets konstruktion. De forskellige lag i gryder og pander vibrerer forskelligt.	Dette er helt normalt og ikke en fejl i kogeplade eller kogegrej.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Kogeplade type	HF645
Kogezoner	4 zoner
Mærkespænding	220-240V~ 50 eller 60 Hz
Effekt	6000-7000 W
Dimensioner LxBxH (mm)	590X520X50
Indbygningsdimensioner AxB (mm)	560X490

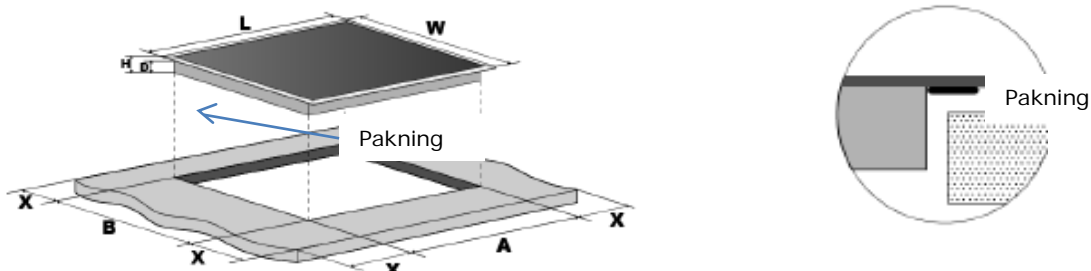
Vægt og dimensioner er cirka mål. Fordi vi løbende tilstræber produktforbedringer, kan dimensioner og design blive ændret uden forudgående meddelelse.

INDBYGNING OG INSTALLATION

Valg af installationshjælpemidler


Lav en udskæring i bordpladen som angivet på tegningen. For at lette installation og brug, skal der være et frit område på 5 cm rundt om udskæringen.

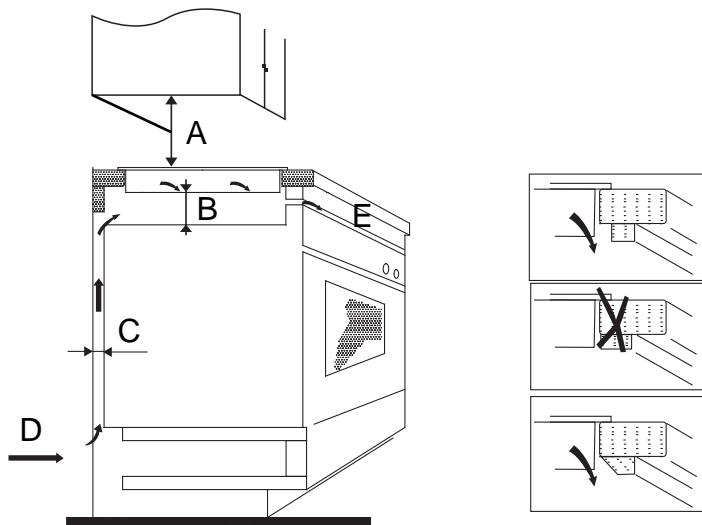
Bordpladen skal være minimum 30 mm tyk. Vælg en plade, der er modstandsdygtig over for varmestrålingen fra kogepladen.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	50	46	560	490	50 min.

Sørg for, at kogepladen er korrekt ventileret, og at luftindtag og luftudblæsning ikke er blokerede. Forvis dig om, at kogepladen er korrekt installeret som vist nedenfor.

 Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og overliggende hylder skal være minimum 760 mm.

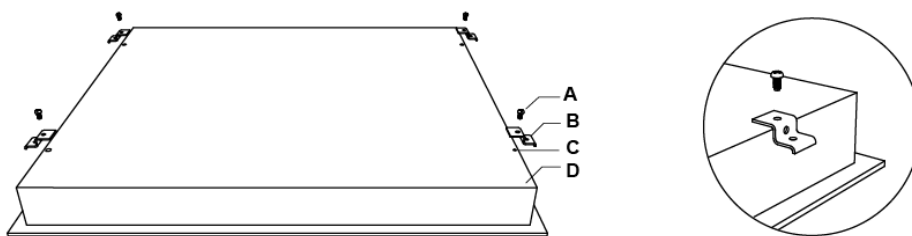


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudblæsning 5 mm

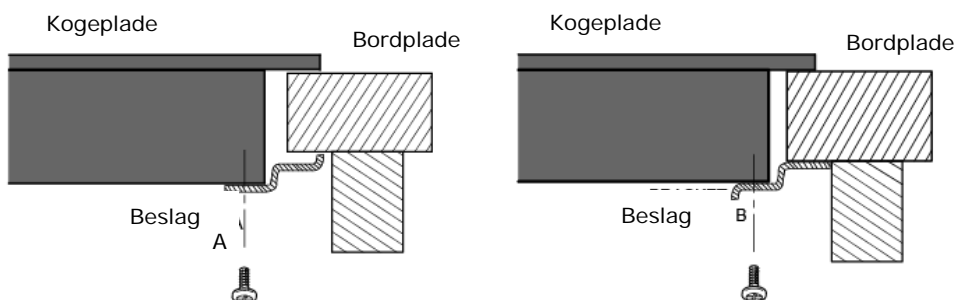
Justering af fastgørelsesbeslagene

Kogepladen fastgøres på bordpladen med de to skruebeslag på kogepladens bund (se tegning) efter installationen.

Juster beslagenes position efter forskellige bordpladetykkelser.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Bund



Forsigtighedsregler

1. Kogepladen skal installeres af en fagmand. Installer ikke kogepladen selv.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tumblere.
3. Kogepladen skal installeres således, at optimal varmeafgivning kan sikres for at opnå den bedste driftssikkerhed.
4. Vægge og overliggende overflader over kogepladen skal kunne modstå varme.
5. Hvis bordpladen har sandwichkonstruktion, skal lagene og limen kunne modstå varme.
6. Brug aldrig en damprenser.

Elektrisk forbindelse til kogepladen

Kogepladen skal tilsluttes til elnettet af en fagmand.

Før tilslutningen bør følgende kontrolleres:

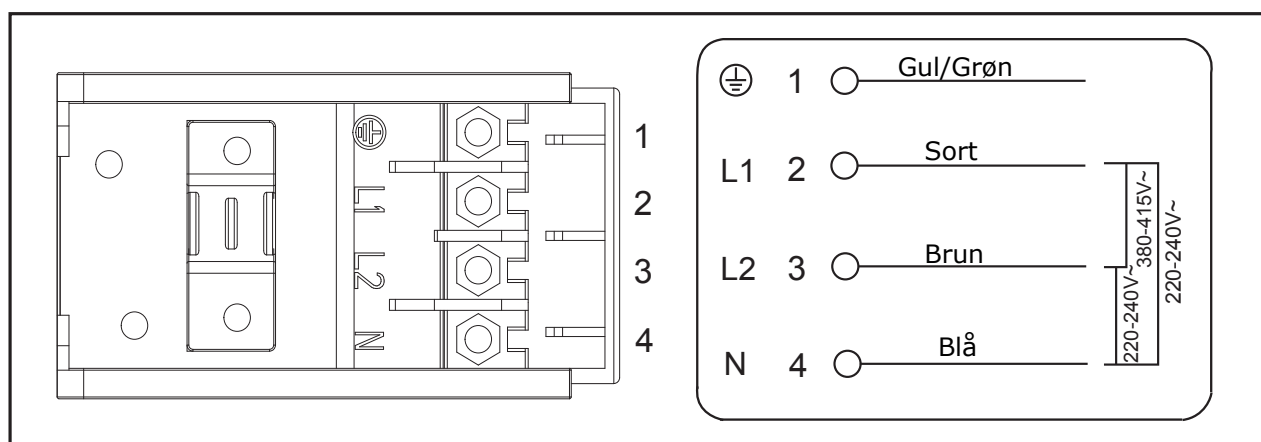
1. Husets elnet skal kunne bære den effekt, som kogepladen kræver.
2. Spændingen på mærkepladen skal svare til husets spænding.
3. De anvendte tilslutningskabler skal kunne bære kogepladens effekt.

Når kogepladen tilsluttes elnettet, må der ikke bruges adaptere eller forgreningsled, da de kan overophedes.

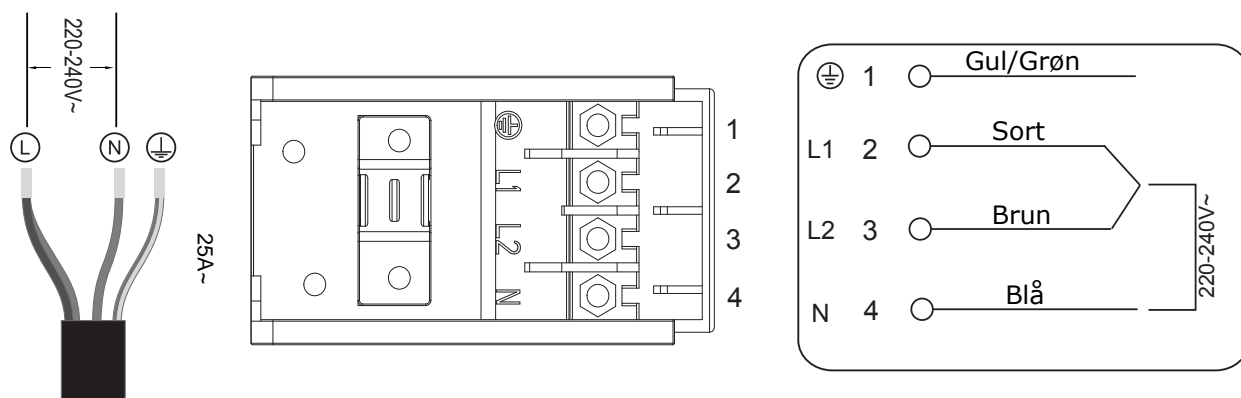
Tilslutningskablet må ikke berøre varme ting og skal føres, så dets temperatur ikke overskrider 75 °C på noget sted.



Kontroller hos en fagmand, om husets elnet kan klare belastningen fra kogepladen, eller om der skal foretages ændringer i installationen.



Hvis apparatet har 4 zoner, så skal det tilsluttes til: 2 FASER, NUL og JORD



- Hvis strømkablet beskadiges eller ødelægges, skal det udskiftes af en fagmand for at undgå ulykker.
- Installationen skal ske efter gældende installationsregler.
- Strømkablet må ikke bøjes eller trykkes.
- Strømkablet bør regelmæssigt kontrolleres for skader.



Dette produkt må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet. Det skal afleveres på en genbrugsstation, så de genbrugelige dele kan blive oparbejdet til genbrug, og så de ikke-genbrugelige dele kan bortskaffes miljømæssigt forsvarligt.

Importeret af Harald Nyborg A/S, Gammel Højmevej 30, DK-5250 Odense SV.

- Der tages forbehold for eventuelle trykfejl.

