



Betjenings -/ Installationsvejledning

Indbygget keramisk kogeplade

JG 3101 P/ JG 6002 P / PEK1002 / PEK1001 V2

Generelle advarsler

Denne enhed er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner om brugen af enheden af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med enheden.

Denne enhed kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktioner om sikker brug af enheden og forstår de involverede farer.

Børn må ikke lege med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

- a) Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- b) **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- c) Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- d) Apparater er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- e) Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- f) **VÆR OPMÆRKSOM:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal overvåges kontinuerligt.

g) ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.

h) En damprenser må ikke bruges.

****ADVARSEL:**** Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammen, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

****VÆR OPMÆRKSOM:**** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal overvåges kontinuerligt.

****ADVARSEL:**** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

****VÆR OPMÆRKSOM:**** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal overvåges kontinuerligt.

****ADVARSEL:**** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs derfor denne sektion grundigt, inden du bruger din kogeplade.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, inden du udfører nogen form for arbejde eller vedligeholdelse.
- Tilslutning til et godt jordforbundet system er essentielt og obligatorisk.
- Ændringer i det elektriske system i hjemmet må kun udføres af en kvalificeret elektriker.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre elektrisk stød eller død.

Fare for snitskader

- Vær forsigtig - panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner grundigt, før du installerer eller bruger apparatet.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Sørg for, at denne information er tilgængelig for den person, der er ansvarlig for installationen, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal dette apparat installeres i henhold til installationsvejledningen.
- Dette apparat skal installeres korrekt og jordes af en kvalificeret person.
- Apparatet skal tilsluttes en kreds, der har en afbryder, som giver fuldstændig frakobling fra strømforsyningen.
- Forkert installation af apparatet kan ugyldiggøre enhver garanti eller erstatningskrav.

Drift og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Undlad at lave mad på en beskadiget eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal du straks slukke apparatet ved strømforsyningen (vægaafbryderen) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk kogepladen på vægaafbryderen, før du foretager rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af denne advarsel kan medføre elektrisk stød eller død.

Sundhedsrisiko

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) skal konsultere deres læge eller producenten af implantatet, før de bruger dette apparat, for at sikre, at implantatet ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse af denne advarsel kan medføre dødsfald.

Fare for varme overflader

- Under brug bliver tilgængelige dele af dette apparat varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Undgå, at din krop, tøj eller andre genstande, undtagen egnet kogevej, rører ved keramikglasset, før overfladen er kølet af.
- Metalliske genstande som knive, gaffler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Hold børn væk fra apparatet.
- Håndtag på gryder og pander kan blive varme. Sørg for, at håndtagene ikke stikker ud over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af denne advarsel kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn under brug.
- Overkog kan forårsage røgudvikling og fedtspild, som kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller køkkenredskaber på apparatet.
- Placer eller efterlad ikke magnetiske genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) nær apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Sluk altid for kogezoneerne og kogepladen efter brug, som beskrevet i denne manual (dvs. ved at bruge touch-kontrollerne). Stol ikke på pande-sensorfunktionen til at slukke kogezoneerne, når du fjerner gryderne.
- Tillad ikke børn at lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande, som børn kan finde interessante, i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet bruges.
- Børn eller personer med en funktionsnedsættelse, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør få instruktioner fra en ansvarlig og kompetent person. Instruktøren skal sikre sig, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller omgivelserne.
- Reparer eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service bør udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke gryder med ujævne kanter, og træk ikke gryder hen over keramisk glasoverflade, da dette kan ridse glasset.

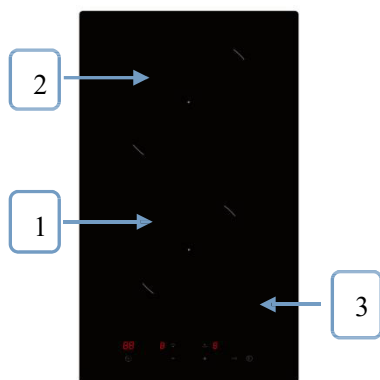
- Brug ikke skuresvampe eller andre hårde, abrasive rengøringsmidler til rengøring af kogepladen, da disse kan ridse det keramiske glas.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dens serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i private husholdninger. Kommerciel brug af enhver art dækkes ikke af producentens garanti.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på, og undgå at røre ved varmeelementerne.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på, og undgå at røre ved varmeelementerne.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktioner om sikker brug og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- For kogeplader med keramisk glas eller lignende materialer, som beskytter strømførende dele, må en damprenser ikke anvendes.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.

Vi anbefaler, at du bruger tid på at læse denne brugsanvisning / installationsvejledning for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer og betjener den. For installation, læs venligst installationsafsnittet. Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og gem denne brugsanvisning / installationsvejledning til fremtidig reference.

Produkt oversigt

Set oppe fra

Model: JG 3101 P

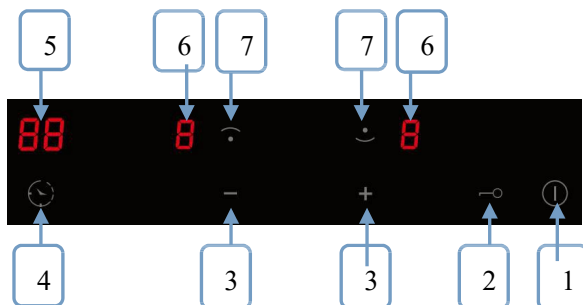


1. Max. 1200W zone

2. Max. 1800W zone

3. Kontrolpanel

Kontrol Panel



1. ON/OFF-knap

2. Børnelås

3. Justering af effekt og timer

4. Timer-knap

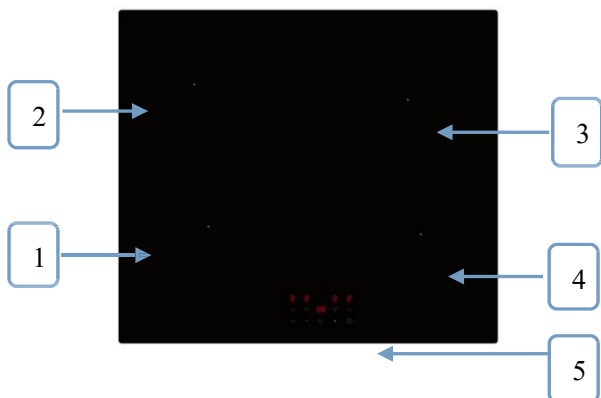
5. Display for timer visning

6. Display for visning af

7. Knapper til valg af varmezone

varmeeffektniveau

Model: JG 6002 P/ PEK1002



1. Max. 1800W zone

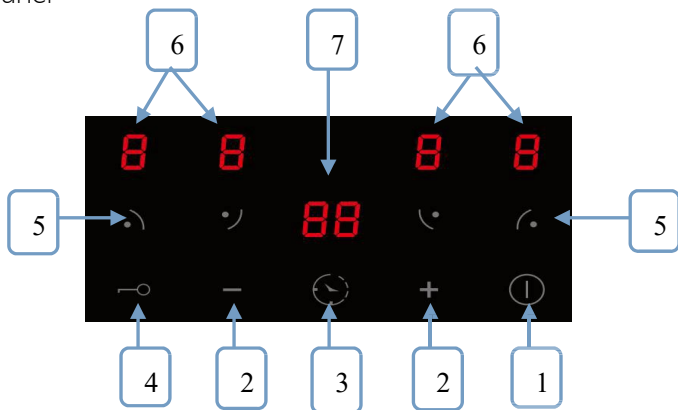
2. Max. 1200W zone

3. Max. 1800W zone

4. Max. 1200W zone

5. Kontrolpanel

Kontrol panel



1. ON/OFF-knap

3. Timer-knap

5. Taster til valg af varmezone

7. Display for timervisning

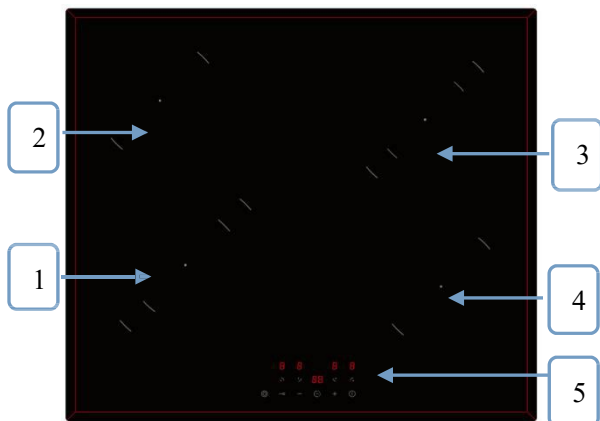
2. Justering af effekt og tid

4. Børnesikring

6. Display for visning af varmeeffektniveau

7. Display for timervisning

Model: PEK1001 V2



1. Max. 1100/2200W zone

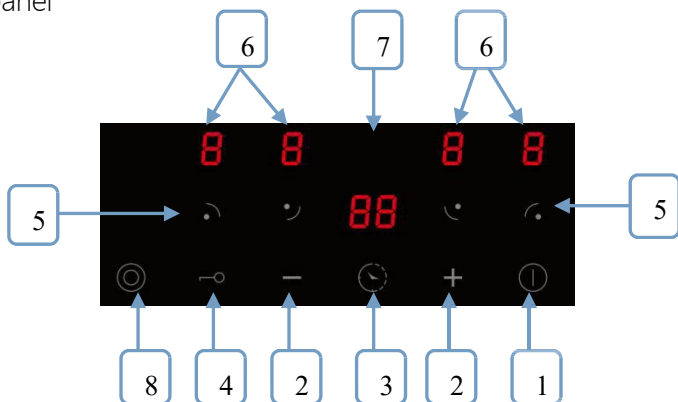
3. Max. 1000/2000W zone

5. Kontrolpanel

2. Max. 1200W zone

4. Max. 1200W zone

Kontrol panel



1. ON/OFF-knap
2. Justering af effekt og tid
3. Timer-knap
4. Børnelås
5. Knapper til valg af varmezone
6. Display for visning af varmeeffektniveau
7. Timer visning
8. Tast til udvidelseszone

Før du bruger din nye kogeplade

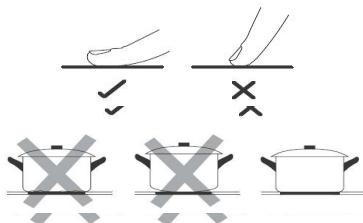
1. Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
2. Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig kan være på din kogeplade.

Brug af berøringsknapperne

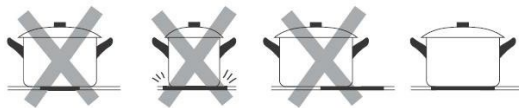
1. Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
2. Brug fingerspidsen
3. Du vil høre et bip, hver gang der registreres en berøring.
4. Sørg for, at betjeningsselementerne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstand (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre betjeningsselementerne vanskelige at betjene.

Valg af det rigtige køkkengrej

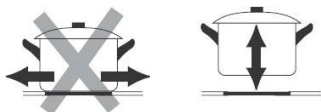
Brug ikke køkkengrej med skarpe kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat, sidder fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug pander, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Ved at bruge en gryde vil en lidt bredere energi blive brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger mindre gryder, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryde mindre end 140 mm kan ikke opdages af kogepladen. Centrér altid din gryde på kogezone.



Løft altid pander af kogepladens overflade – glid ikke, da de kan ridse glasset.



Sådan betjener du din nye kogeplade

Madlavning

1. Tryk på ON/OFF-knappen.

Efter tænding bipper summeren én gang, alle displays LED "eller"—, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standbytilstand.



Bemærk:

Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk. Du bliver nødt til at starte forfra.

1. Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.

1. Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er rene og tørre.



1. Ved at trykke på varmezonevalgskontrollen blinker LED-indikatoren ved siden af tasten "5"



2. Juster varmeeffektindstillingen ved at trykke på \ominus eller \oplus knappen fra 0 til 9.

1. Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.

Når du er færdig med at lave mad

1. Berøring af den varmezone, du ønsker at slukke for



2. Sluk for kogezone ved at trykke på tasten \ominus indtil "0".



3. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF-knappen.



4. Pas på varme overflader

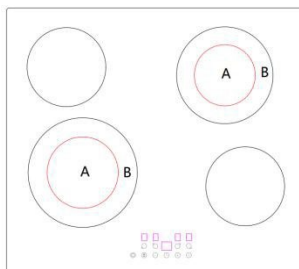
"H" viser og blinker, hvilken kogezone der er varm. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme yderligere pander, skal du bruge den zone, der stadig er varm.



Brug af funktionen til udvidelig zone

Hvis din kogeplade er udstyret med en udtrækkelig zone, kan den bruges i følgende tilstande:

1. A: Midterzone – kun første varmeenhed tændes
2. B: Udvidet zone (center + ydre) – Både første og andet varmekredsløb er tændt




Låsning af betjeningsknapperne

1. Du kan låse betjeningsknapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. børn, der ved et uheld tænder for kogezoneerne).
2. Når kontrolelementerne er låst, deaktiveres alle kontrolelementer undtagen tænd/sluk-kontrolelementet.


Sådan låses betjeningsknapperne

Tryk på tastelåsen . Timerindikatorens LED viser "Lo".

Sådan låser du betjeningsmulighederne op

1. Tryk og hold på tastlåsen  i 3-5 sekunder, indtil "LO" annullerer.
2. Du kan nu begynde at bruge din kogeplade.



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle betjeningsknapper deaktiveret undtagen ON/OFF , du kan altid slukke for kogepladen med ON/OFF-knappen i en nødsituation, men du skal låse kogepladen op først i næste operation.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil den ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger nogen kogezone:

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: du kan bruge minuturet før eller efter tilberedningszoneindstillingen er afsluttet.
2. Tryk på timerkontrol, "30" vises i timerdisplayets LED. og "0" blinker



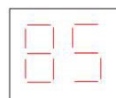
3. Indstil tiden ved at trykke på "+" og "-" kontrol.



4. Tryk på timerkontrollen igen, "3" blinker.



5. Indstil tiden ved at trykke på "+" og "-", nu er den timer, du indstiller, 85 minutter.



6. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid

7. Summeren bipper i 10 sekunder, og timerindikatoren viser "- - ", når indstillingstiden er afsluttet.

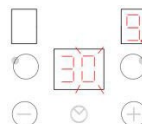


Indstilling af timeren til at slukke for en eller flere kogezoneer

Hvis timeren er indstillet til én zone:

1. Tryk på den varmezonevalgskontrol, som du vil indstille timeren til.

2. Tryk på timerkontrol, "30" vises i timerdisplayet. og "0" blinker.



3. Indstil tiden ved at trykke på "+" og "-"



4. Tryk på timerkontrollen igen, "3" blinker.



5. Indstil tiden ved at trykke på "+" og "-", nu er den timer, du indstiller, 85 minutter..



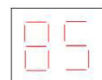
6. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen

viser den resterende tid.

BEMÆRK VENLIGST: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket indikerer, at zonen er valgt.



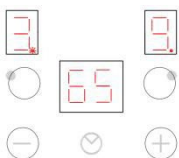
7. Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk.



Andre kogezone vil fortsætte med at fungere, hvis de er tændt tidligere.

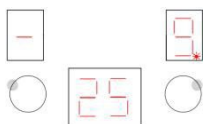
Hvis timeren er indstillet til mere end én zone:

1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidigt, er decimalpunkterne for de relevante kogezone tændt. Minutdisplayet viser min. timer. Prikken for den tilsvarende zone blinker.



Venstre bageste zone indstillet til 65 minutter
Højre bageste zone indstillet til 90 minutter

2. Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Derefter vil den vise den nye min. timer, og prikken i den tilsvarende zone vil blinke.



1. Tryk på knappen til valg af varmezone, den tilsvarende timer vises i timerindikatoren.

Annullere timeren

1. Tryk på varmezonevalgsknappen, som du vil annullere timeren
2. Når du trykker på timerkontrollen, blinker LED-indikatoren
3. Tryk på tasten "+" og "-" for at indstille timeren til "00", timeren annulleres.

Beskyttelse mod automatisk nedlukning

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion til din kogeplade. Den lukker automatisk ned, hvis du glemmer at slukke for din madlavning. De programmerede arbejdstider for forskellige effektiveauer er vist i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Beskyttelse mod overophedning

Kogepladen er udstyret med sikkerhedstemperaturdetektor, hvis den indvendige temperatur er overophedet, stopper den automatisk med at fungere, indtil temperaturen falder til sikkerhedsniveau.



Personer med pacemaker bør rådføre sig med deres læge, før de bruger denne enhed.

Retningslinjer for madlavning



Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger højt effektniveau. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antændes spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

Tips til madlavning

1. Når maden koger, skal du reducere temperaturindstillingen.
2. Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
3. Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden. Start tilberedningen på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er gennemvarmet.

Simrende madlavning

- Simrende: Simrende sker under kogepunktet, omkring 85°C, hvor bobler kun lejlighedsvis stiger til overfladen af væsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, da smagen udvikles uden at overkoge maden. Saucer, der er baseret på æg eller jævnet med mel, bør også tilberedes under kogepunktet.
- Kogning af ris: Nogle opgaver, såsom at koge ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling, der er højere end den laveste, for at sikre, at maden bliver korrekt tilberedt inden for den anbefalede tid.

Stegning af bøf

For at tilberede saftige og smagfulde bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter inden tilberedning.
2. Varm en stegepande med tung bund op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Hæld en lille smule olie i den varme pande, og

læg derefter kødet i den varme pande.

4. Vend bøffen kun én gang under tilberedningen. Den præcise stegetid afhænger af bøffens tykkelse og, hvor gennemstegt du ønsker den. Tider kan variere fra ca. 2–8 minutter pr. side. Tryk let på bøffen for at vurdere, hvor gennemstegt den er – jo fastere den føles, desto mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør, før den serveres.

Til wokstegning

1. Vælg en passende fladbundet wok eller en stor stegepande.
2. Forbered alle ingredienser og udstyr på forhånd. Wokstegning skal være hurtigt. Hvis du laver store portioner, bør du tilberede maden i flere mindre omgange.
3. Forvarm panden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered først kødet, læg det til side, og hold det varmt.
5. Woksteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skru ned for varmen, læg kødet tilbage i panden, og tilsæt din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt sammen, så de bliver gennemvarme.
7. Server straks.

Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun vejledende. Den præcise indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit kogegej og mængden af mad, du tilbereder. Eksperimenter med kogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dine behov.

Indstilling af varme	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Delikat opvarmning til små mængder mad• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt• Blid simring• Langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning• hurtig simring• madlavning ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautering• madlavning pasta

9

- omrøring
- Stegende
- bringe suppe i kog
- kogende vand

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtig!
Daglig tilsmudsning på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikke-sukkerholdige spild på glasset)	Sluk for strømmen til kogepladen. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!) Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen indikation af "varm overflade", men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. Kraftige skuresvampe, nogle nylonskuremidler og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller skuremiddel er egnet. Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen, glasset kan blive farvet.
Kog over, smelter og varmt sukkerholdigt spild på glasset	Fjern disse straks med en fiskeskive, paletkniv eller barberbladsskraber, der er egnet til keramisk glas, men pas på varme kogezoneoverflader: Sluk for strømmen til kogepladen ved væggen. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30 °, og skrab snavs eller spild til et køligt område på kogepladen. Rengør snavset eller spild op med en karklud eller køkkenrulle. Følg trin 2 til 4 for 'Everyday tilsmudsning på glas ovenfor.	<ul style="list-style-type: none"> Fjern pletter efterladt af smelter og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de efterlades til afkøling på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda beskadige glasoverfladen permanent. Skærefare: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Brug med ekstremt forsigtighed og opbevares altid sikkert og utilgængeligt for børn.
Spild på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> Sluk for strømmen til kogepladen. Tør spildet Tør berøringskontrolområdet af med en ren damp svamp eller klud. Tør området helt tørt med et papirhåndklæde. Skift strømmen til kogepladen Tilbage på. 	<ul style="list-style-type: none"> Kogepladen bipper og slukker af sig selv, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre berøringskontrolområdet tørt, før du tænder for kogepladen igen.

Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Tjek, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Kontrollerne er låst.	Lås kontrollerne op. Se afsnittet "Låsning af betjeningsselementerne" for Instruktioner.
Berøringsknapperne er svære at betjene.	Der kan være en let film af vand over betjeningsknapperne, eller du kan bruge fingerspidsen, når du rører ved Kontrol.	Sørg for, at berøringskontrolområdet er tørt, og brug fingermaven, når du rører ved kontrollerne.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med ru kanter. Der anvendes uegnede, slibende skuremidler eller rengøringsmidler.	Brug køkkengrej med flade og glatte bunde. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller kliklyde.	Dette kan være forårsaget af konstruktionen af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller vibrerende anderledes).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Kogepladen eller en kogezone er slukket af sig selv uventet, en tone lyder, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i tilberedningstimeren display).	Teknisk fejl.	Noter venligst fejlbogstaverne og tallene, skift strømmen til kogepladen slukket, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejlvisning og inspektion

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
E3	Beskyttelse mod overophedning: kogepladen er overophedet.	<ol style="list-style-type: none">1. Stop med at lave mad, indtil temperaturen falder.2. Kontakt venligst eftersalgsservice for at kontrollere kogepladen.
E2	Fejl i åbent kredsløb på Termonuklear	Kontakt venligst service

Hvis der opstår en teknisk fejl, vil kogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise de tilsvarende fejlkoder:

Ovenstående er vurderinger og inspektioner af almindelige fejl.

Undlad venligst at adskille enheden selv for at undgå fare og skader.

Tekniske specifikationer

Indbygget keramisk kogeplade	JG 3101 P	JG 6002 P PEK1002	PEK1001 V2
Kogezoner	2 Zones	4 Zones	4 Zones
Forsyningsspænding	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz	220-240V~ 50-60Hz
Installeret elektrisk strøm	3000W	6000W	6600W
Størrelse D×W×H(mm)	290×520×50	590×520×50	590×520×50
Dimensioner for indbygning A×B (mm)	270×490	560×490	560×490

* Vægt og dimensioner er omtrentlige. Fordi vi løbende stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

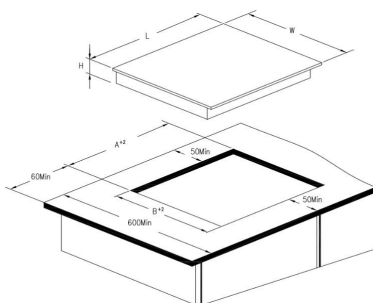
Installation

Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til størrelserne vist på tegningen.

Med henblik på installation og brug skal der bevares mindst 50 mm plads omkring hullet.

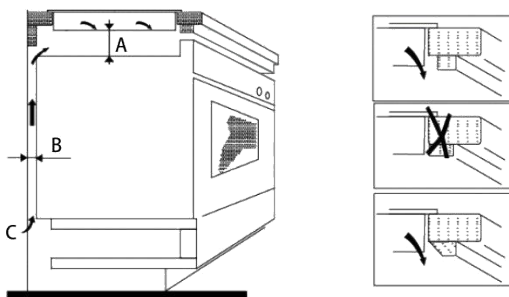
Sørg for, at tykkelsen på arbejdsfladen er mindst 30 mm.



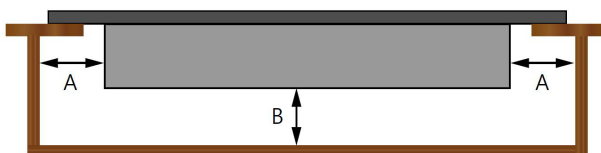
MODEL	L(mm)	B(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)
JG 3101 P	290	520	50	270	490
JG 6002 P/PEK1002 /PEK1001 V2	590	520	50	560	490



Sørg under alle omstændigheder for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget ikke er blokeret.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
50mini	20 mini	Luftindtag



A(mm)	B(mm)
100mini	50 mini

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for, at

1. Arbejdsfladen er plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladsbehovet
2. Arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt materiale

Hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget kølblæser

Installationen vil overholde alle krav til afstand og gældende standarder og regler.

1. Afbryderen skal være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret
2. Du konsulterer lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installation
3. Du bruger varmebestandige overflader, der er nemme at rengøre (såsom keramiske fliser) til vægoverfladerne omkring kogepladen.

Når du har installeret kogepladen, skal du sørge for, at

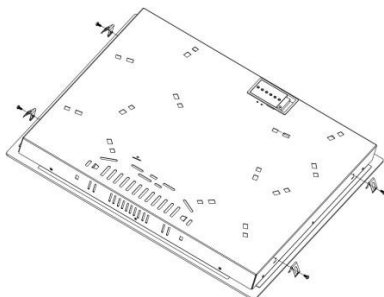
1. Strømforsyningskablet ikke er klemt gennem skabsdøre eller skuffer der er tilstrækkelig strøm af frisk luft udefra til bunden af kogepladen
2. Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skab, at der er nok luft under.
3. Strømafbryderen er let tilgængelig for kunden

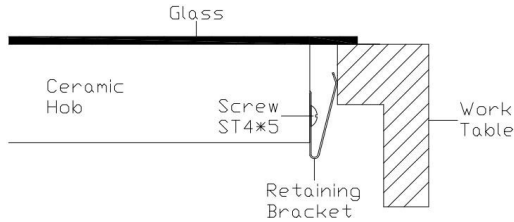
Før du monterer beslagene

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen).

Montering af beslag

Fastgør beslagene med skruer. Se billede)





Advarsler

1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din tjeneste. Udfør aldrig operationen selv.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal modstå varme.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være modstandsdygtigt over for varme.

Tilslutning af kogepladen til strømforsyning



Denne kogeplade må kun tilsluttes strømforsyningen af en kvalificeret person. Før du tilslutter kogepladen til strømforsyningen, skal du kontrollere, at:

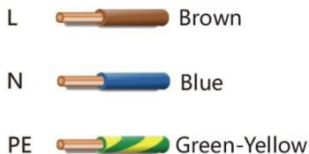
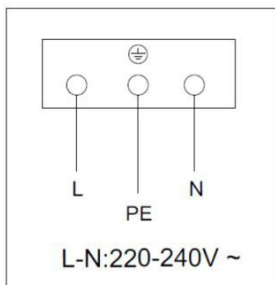
1. Ledningssystem er velegnet til den strøm, der trækkes af kogepladen.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. Strømforsyningskablets sektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

For at tilslutte kogepladen til lysnettet må du ikke bruge adaptere, reduktionsgear eller forgreningsenheder, da de kan forårsage overophedning og brand. Strømforsyningskablet må ikke røre ved varme dele og skal placeres, så dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.

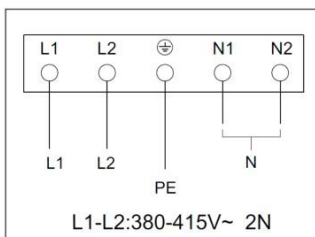
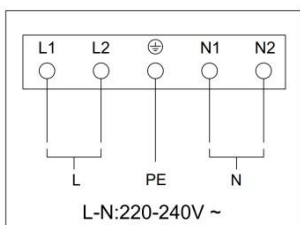


Tjek med en elektriker, om det installationen er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en kvalificeret elektriker.

1. Velegnet til 3G1.5 ledning. (kun for model JG 3101 P)



2. Velegnet til 5G1.5 ledning. (kun for model JG 6002 P/PEK1002/PEK1001 V2)



1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af tekniker med dedikeret værktøj for at undgå ulykker.
2. Kablet må kontrolleres regelmæssigt og kun udskiftes af autoriserede teknikere
3. Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
4. Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.



BORTSKAFFELSE: Må ikke Bortskaf dette produkt som usorteret kommunalt affald. Indsamling af sådant affald separat til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages, hvis det blev bortskaffet i forkert vej.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat kræver specialaffald. For yderligere information om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale kommune, din husholdningsaffaldstjeneste eller butikken, hvor du købte det.

For mere detaljeret information om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale bykontor, din husholdningsaffaldsservice eller butikken, hvor du købte produktet.