



Brugsvejledning

Induktionskogeplade JI 3200 P · JI 6200 P · JI 6201 P

Læs denne vejledning grundigt igennem, inden du installerer eller bruger apparatet.

Gem vejledningen et sikkert sted, så du kan slå op i den senere.



Læs sikkerhedsanvisningerne først

Denne vejledning er grundlaget for sikker brug af dit apparat. Læs den, og følg anvisningerne, inden du installerer kogepladen og tager den i brug.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader eller problemer, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne, forkert installation eller forkert håndtering.

Serienummer: Vi anbefaler, at du noterer apparatets 20-cifrede serienummer her, så du har det ved hånden, hvis du får brug for at kontakte kundeservice.

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Tilsigtet anvendelse	3
Generelle advarsler	3
Fare på grund af elektricitet	4
Risiko for forbrændinger	5
Brandfare	5
Risiko for skader på apparatet	6
Symboler og henvisninger i vejledningen	7
Symboler for farer og oplysninger	7
Bemærkning om illustrationerne	7
Symboler på apparatet, delene og tilbehøret	7
Miljøbeskyttelse og bortskaffelse	8
Spar energi og skån miljøet	8
Symboler for bortskaffelse	8
Generelt om bortskaffelse	8
Transport og opbevaring	9
Transport af apparatet	9
Opbevaring	9
1. Produktoversigt	10
1.1 Modeloversigt	10
1.2 Apparatets opbygning	10
1.3 Funktioner og udstyr	13
2. Sådan virker kogepladen	15
2.1 Sådan fungerer induktion	15
3. Før du bruger kogepladen	16
3.1 Egnet kogegrej og brug af det	16
3.2 Udpakning og klargøring	17
3.3 Første gang du bruger kogepladen	18
4. Betjening, indstilling og brug	19
4.1 Sådan bruger du touch-betjeningen	19
4.2 Betjeningspanel og display	19
4.3 Almindelig betjening	21
4.4 Pausefunktionen	23
4.5 Sådan bruger du timeren	23
4.6 Tastelås og børnelås	26
4.7 Automatisk slukning	26
4.8 Effektniveauer og effekt i watt	27
4.9 Overløbsbeskyttelse	27
5. anbefalinger, retningslinjer og tips	28
5.1 Brug apparatet energieffektivt	28
5.2 Vejledende effektniveauer	29
5.3 Anbefalinger til sund madlavning	29
5.4 Simring og kogning af ris	30
5.5 Stegning af bøffer	30
5.6 Wokretter	30
6. Rengøring og vedligeholdelse	31
6.1 Dagligt snavs på glasset	31
6.2 Overkogt, smeltet eller fastbrændt mad	31
6.3 Mad eller væske på betjeningspanelet	32
7. Fejlfinding	33
7.1 Problemer, årsager og løsninger	33
7.2 Fejlkode	34
8. Montering og installation	36
8.1 Vigtige krav til installationen	36
8.2 Montering af kogepladen i bordpladen	38
8.3 Tilslutning til strømnettet	40

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Tilsigtet anvendelse



ADVARSEL! Fare for liv og helbred samt risiko for personskade

Apparatet kan udgøre en fare for personer og miljøet, hvis det bruges af nogen, der ikke kender forudsætningerne for sikker brug. Følg derfor nedenstående anvisninger.

- Hold børn under 8 år og kæledyr på sikker afstand af apparatet.
- Børn på 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller med manglende erfaring og viden må ikke bruge, rengøre eller vedligeholde apparatet, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller har fået grundig instruktion i sikker brug og forstår de farer, der er forbundet med den.
- Lad ikke børn lege med apparatet, med dets dele eller i nærheden af apparatet.
- Børn eller kæledyr, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade. Opbevar derfor ikke genstande over eller bag apparatet, som kan vække børns eller kæledyrs interesse.
- Apparatet er beregnet til privat brug i hjemmet, hvor det skal bruges til at tilberede, opvarme og varmholde mad og drikkevarer. Brug det udelukkende til dette formål.
- Apparatet er beregnet til brug i højder på op til 2.000 meter over havets overflade.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en separat fjernbetjening eller en ekstern timer.
- Brug altid varmebestandigt kogegeøj, der er egnet til induktionskogeplader.
- Første gang kogepladen bruges, kan der opstå en lugt og en let røgudvikling. Det er normalt og ufarligt. Sørg for god udluftning i rummet, indtil lugt og røg er forsvundet (højst 30 minutter).
- Elektrisk udstyr, der står tændt uden at blive brugt, er en sikkerhedsrisiko. Lad ikke apparatet stå tændt, når du ikke bruger det, og afbryd strømmen, hvis det ikke skal bruges i længere tid.

Generelle advarsler



ADVARSEL! Livsfare og risiko for personskade

- Apparatet overholder standarderne for elektromagnetisk sikkerhed. Har du alligevel en pacemaker eller et andet elektrisk implantat (f.eks. en insulinpumpe), skal du rådføre dig med din læge eller med producenten af implantatet, inden du bruger induktionsapparater. På den måde udelukker du, at elektromagnetiske felter kan forstyrre implantatets funktion. Manglende overholdelse af dette råd kan i værste fald være livsfarligt.
- Apparatet må kun installeres og tages i brug af en autoriseret elektriker, som følger gældende regler og standarder, anvisningerne i denne vejledning og bruger egnet værktøj. Strømmen skal være afbrudt under arbejdet. For personer uden de rette faglige forudsætninger er der risiko for livsfarligt elektrisk stød og personskade.
- Installatøren er ansvarlig for, at apparatet fungerer korrekt på installationsstedet.
- Det kan være meget farligt at bruge defekt eller beskadiget udstyr. Kontrollér før brug, at produktet og alle dets dele er komplette og i perfekt stand. Ved funktionsfejl eller beskadigelse må apparatet ikke bruges: afbryd straks strømmen, og kontakt kundeservice eller en fagkyndig.

- Opbevar al emballage, alt monteringsudstyr og alle smådele utilgængeligt for børn og kæledyr. Det kan være meget farligt, hvis delene f.eks. trækkes ned over hovedet eller sluges.
- Der er risiko for elektrisk stød, brand og personskade, hvis apparatet repareres, ændres eller vedligeholdes af personer uden de rette faglige forudsætninger. Den slags arbejde må kun udføres af en kvalificeret fagperson i overensstemmelse med alle gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning, og strømmen skal være afbrudt imens.
- Forsøg aldrig selv at ændre på apparatets dele, kabler eller stik, og skil ikke dele af apparatet ad, medmindre det udtrykkeligt fremgår af denne vejledning. Apparatet indeholder ingen dele, som brugeren selv kan reparere.
- Kanter og komponenter kan være skarpe og forårsage personskade. Vær forsigtig, når du håndterer apparatet, og beskyt om nødvendigt dig selv, f.eks. med arbejdshandsker.
- Brug kun kogepladeskrabere med stor forsigtighed, når du rengør kogepladen, og opbevar dem sikkert og utilgængeligt for børn og kæledyr.

Fare på grund af elektricitet



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød

- Afbryd strømmen til apparatet under installation, vedligeholdelse og alt andet arbejde på det, så du undgår elektrisk stød og skader.
- Kontrollér inden brug, at de tekniske data på apparatets typeskilt (især spænding i V og frekvens i Hz) passer til de lokale forhold. Er det ikke tilfældet, skal apparatet returneres til forhandleren. Er du i tvivl, så kontakt dit elselskab eller en autoriseret elektriker.
- Installatøren skal sikre, at apparatet tilsluttes et intakt jordforbindelsessystem i overensstemmelse med alle gældende forskrifter. I det kredsløb, apparatet indgår i, skal der desuden være en let tilgængelig, afprøvet afbryder (sikring) med en kontaktåbning på mindst 3 mm, så apparatet om nødvendigt kan afbrydes helt fra lysnettet.
- Ændringer af strømforsyningen må kun udføres af en autoriseret elektriker. For andre er der risiko for livsfarligt elektrisk stød.
- Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte kogepladen. De giver ikke den nødvendige sikkerhed.
- Sørg for, at strømkabler ikke er knækkede eller klemte, og at de ikke kan komme i kontakt med varme overflader, skarpe kanter og lignende. Ellers kan kablerne blive beskadiget, og det er farligt.
- Undgå altid, at væske eller fugt kommer i kontakt med strømførende dele. Det kan give kortslutning eller elektrisk stød. Brug aldrig højtryksrensere eller damprensere til at rengøre apparatet.
- Betjen ikke apparatet med våde eller fugtige hænder, og bær altid fodtøj, når du betjener det. Ellers er der risiko for elektrisk stød på grund af krybe strøm.

Risiko for forbrændinger



FORSIGTIG! Risiko for forbrændinger

- Apparatets dele, kogegrej og køkkenredskaber kan blive meget varme under og efter brug. Hold altid kropsdele, tøj og lignende i sikker afstand af varme overflader, og hold børn og kæledyr væk fra apparatet, indtil restvarmen er forsvundet.
- Sørg for, at metalhåndtag på gryder, pander og redskaber ikke rager ind over kogezone, der er i brug, og brug om nødvendigt grydelapper eller ovnhandsker.
- Vær også opmærksom på, at våde eller fugtige tekstiler leder varmen bedre og derfor kan give forbrændinger.
- Brug ikke deformeret eller ustabil kogegrej, og sørg for, at håndtagene ikke rager ud over bordpladens kant. Ellers risikerer du, at varm mad spildes.
- Vær opmærksom på magnetiske metalgenstande, du bærer på kroppen: de kan blive varme, når de er tæt på kogepladen under brug. Guld- og sølvsmykker påvirkes ikke.
- Læg ikke metalgenstande som bestik eller låg på kogepladen. De kan blive varme på grund af induktionen.

Brandfare



ADVARSEL! Brandfare

- Kogepladen kan blive meget varm under brug. Overhold derfor nøje de sikkerhedsafstande og anvisninger, der står i denne vejledning. Apparatet må ikke installeres bag en møbellåge eller lignende, da overophedning kan medføre brand.
- Lad aldrig kogepladen stå uden opsyn, når den er i brug. Maden kan koge over, brænde fast, afgive skadelig røg eller antænde.
- Især mad med fedt, olie eller alkohol kan antænde hurtigt. Opvarm derfor maden så langsomt som muligt.
- I tilfælde af brand skal du afbryde gas- og strømforsyningen og forsigtigt kvæle flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende. Sluk aldrig brændende olie eller fedt med vand. Efter en brand må apparatet ikke bruges, før en fagperson har kontrolleret det og godkendt det til fortsat brug.
- Opvarm ikke lukkede beholdere eller dåser på kogepladen. De kan eksplodere på grund af overtrykket, der opstår under opvarmningen.
- Læg ikke genstande på kogepladen, som ikke er brandsikre, og dæk ikke apparatet til med f.eks. tekstiler for at beskytte det. Den slags kan antænde, smelte eller blive deformeret, når kogepladen er i brug – især hvis der samtidig bruges metalgenstande. Hold også andre apparater og deres ledninger i sikker afstand af kogepladen.
- Madrester, fedt og andet snavs kan antænde, brænde fast eller afgive skadelig røg, når det opvarmes. Fjern derfor groft snavs fra kogegrej og kogeplade før hver brug.
- Opbevar ikke letantændelige eller eksplosive materialer i nærheden af kogepladen. Den forhøjede temperatur omkring apparatet under drift kan medføre brand.

Risiko for skader på apparatet



OBS! Årsager til skader og nedsat funktion

- Sørg for, at al emballage og al transportbeskyttelse er fjernet, inden apparatet tages i brug. Ellers kan materialet brænde eller smelte fast under drift.
- Når kogepladen er i brug, dannes der varme og fugt omkring den, og det kan med tiden skade overfladerne. Følg derfor nøje alle anvisninger om installation og håndtering i denne vejledning, og sørg for god ventilation i rummet. Brug de ventilationsmuligheder, der findes, eller installér om nødvendigt en emhætte eller et andet udsugningssystem.
- Kogepladen må ikke installeres i omgivelser med høje temperaturer eller i nærheden af et gaskomfur eller et petroleumskomfur.
- Hæld ikke kolde væsker på kogepladen, mens overfladen er varm. Det termiske chok kan beskadige apparatet.
- Pas på ikke at ramme kogepladen med smykker, spidse eller skarpkantede genstande eller køkkenredskaber, og brug kun kogegrej med en ren, glat bund. Løft kogegrejet, når du flytter det, så du undgår ridser og slidmærker.
- Sørg for tilstrækkelig afstand mellem kogegrejet, betjeningsknapperne og kanten af kogepladen, så du undgår varmeskader.
- Opvarm ikke kogegrej uden indhold, og sørg for, at det ikke koger tørt. Bunden kan blive deformeret, og varmen kan beskadige kogepladens overflade.
- Brug ikke apparatet som opbevaringsplads, hylde eller arbejdsflade. Stil ikke tunge genstande på det, og pas på ikke at tabe noget ned på det.
- Snavs og madrester kan med tiden beskadige kogepladen og dens dele. Hold den altid ren, og fjern især sukkerpletter hurtigst muligt, så de ikke brænder fast.
- Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler eller spidse og skarpe redskaber til rengøringen. Det kan beskadige overfladen, især omkring betjeningspanelet. Følg anvisningerne i kapitlet om rengøring og vedligeholdelse.
- Hold magnetiske genstande (f.eks. kreditkort og hukommelseskort) og elektronik (f.eks. computere og MP3-afspillere) væk fra kogepladen. De kan blive påvirket af apparatets elektromagnetiske felt.

Symboler og henvisninger i vejledningen

Symboler for farer og oplysninger



Advarsel om fare for personer og om materielle skader. Læs især de sikkerhedsanvisninger, der er markeret med dette symbol, grundigt, og følg dem, så du undgår farlige situationer. Giv også anvisningerne videre til andre brugere og til montøren.

Farerne inddeles i tre niveauer med hvert sit signalord:

Signalord	Betydning
ADVARSEL!	En farlig situation, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke undgås.
FORSIGTIG!	En farlig situation, som kan medføre mindre eller moderat personskade, hvis den ikke undgås.
OBS!	En situation, som kan beskadige produktet eller omgivelserne, hvis den ikke undgås.



Oplysninger og tips. Følger du de anvisninger, der er markeret med dette symbol, får du nyttige oplysninger, som gør arbejdet lettere og kan spare dig for besvær.

Bemærkning om illustrationerne

Illustrationerne i denne vejledning er kun vejledende og kan i enkelte tilfælde afvige lidt fra apparatets faktiske udseende. Vejledningen dækker flere modeller, så nogle afsnit og illustrationer gælder kun for enkelte af dem.

Symboler på apparatet, delene og tilbehøret

Nedenstående symboler er placeret på apparatet, dets dele og tilbehøret. De indeholder vigtige oplysninger om sikker brug. Symbolerne må ikke fjernes eller beskadiges. Sørg for, at de altid er tydeligt synlige, og udskift beskadigede symboler.

	Generel fareadvarsel. Der er en potentiel fare. Vær forsigtig.
	Advarsel om varm overflade. Produktet kan blive varmt under drift og forårsage person- og materielle skader. Rør det ikke, før det er kølet af, og overhold de afstandskrav omkring apparatet, som anbefales i denne vejledning.
	Advarsel om elektrisk spænding. Nogle af produktets dele er strømførende både under og efter drift. Pas på ikke at komme i kontakt med dem, og træf om nødvendigt passende beskyttelsesforanstaltninger.
	Følg brugsanvisningen. Læs denne vejledning grundigt, inden du tager produktet i brug, og giv de relevante oplysninger videre til andre brugere og til installatøren.

Produktet overholder de gældende EU-krav til sikkerhed, miljøbeskyttelse og sundhedsbeskyttelse.

Miljøbeskyttelse og bortskaffelse

Spar energi og skån miljøet

- Følg anbefalingerne om brug og valg af kogevej i denne vejledning. Så bruger du apparatet effektivt, sparer energi og er med til at beskytte miljøet.

Symboler for bortskaffelse

	Må ikke bortskaffes med husholdningsaffald (WEEE-mærkning). Produktet må ikke smides ud som usorteret affald. Aflever det på en genbrugsplads, der modtager elektrisk og elektronisk udstyr. Få en autoriseret elektriker til at fjerne kablet først.
	Genanvendeligt materiale. Skil produktets dele ad efter type, og bortskaf dem i overensstemmelse med de lokale regler.
	Genanvendeligt materiale. Skil produktet eller dets dele fra restaffaldet, og bortskaf det efter de medfølgende sorteringsanvisninger.

Generelt om bortskaffelse

- Forkert bortskaffelse kan være til fare for miljøet og for menneskers sundhed. Vær med til at undgå det ved at sikre, at både produktet og emballagen bortskaffes korrekt. Det gælder også for bortskaffelse af et gammelt apparat.
- Apparatet må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet. Det kan afleveres til forhandleren, til producenten eller til den lokale genbrugsstation.
- Når apparatet skal afmonteres, skal du følge installationsvejledningen i denne manual i omvendt rækkefølge. Skrue og clipsene omkring kogepladens overkant må kun løsnes af en kvalificeret tekniker.
- Emballagen er valgt med omhu og bør genbruges, så vi bruger færre råmaterialer og producerer mindre affald. Sortér emballagen efter type, og bortskaf den i overensstemmelse hermed.
- Kontakt de lokale myndigheder, dit affaldsselskab eller forhandleren, hvis du vil vide mere om de aktuelle regler for bortskaffelse og genbrug.

Transport og opbevaring

Transport af apparatet

Skal du transportere apparatet efter udpakning eller på et senere tidspunkt, så følg disse anvisninger, så du undgår skader:

- Gem den originale emballage, og transportér altid apparatet pakket i den og på samme måde, som da det blev leveret. Overhold mærkningen på emballagen.

Hvis du ikke har den originale emballage:

- Sørg for, at alle løse og aftagelige dele er fastgjort, så de ikke kan støde mod hinanden.
- Undgå stød mod produktet og dets dele, og træf om nødvendigt passende beskyttelsesforanstaltninger.
- Sørg for, at apparatet ligger vandret både under transporten, og når det sættes ned.

Opbevaring

Skal apparatet opbevares i en periode, så følg disse anvisninger, så du undgår skader:

- Pak om muligt apparatet ned i den originale kasse eller lignende emballage sammen med tørremiddelposer, og luk kassen med tape.
- Vælg et tørt og rent opbevaringssted.
- Opbevar apparatet i vandret position.
- Læg ikke noget oven på emballagen.
- Opbevar kun apparatet så længe, det er absolut nødvendigt.
- Opbevar ikke produktet i nærheden af kemisk aggressive eller ætsende stoffer, så du undgår korrosion.
- Kontrollér jævnligt apparatet for synlige skader i opbevaringsperioden, og udskift emballagen, hvis det er nødvendigt.

1. Produktoversigt

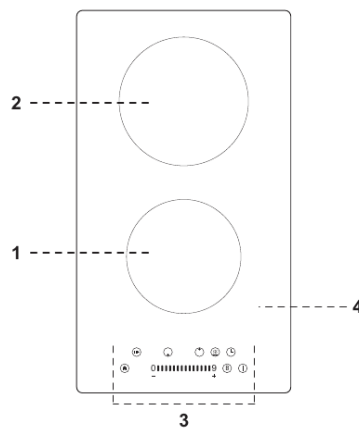
1.1 Modeloversigt

Denne vejledning dækker tre modeller. Illustrationerne i afsnit 1.2 viser, hvordan kogezoneerne er placeret på den enkelte model.

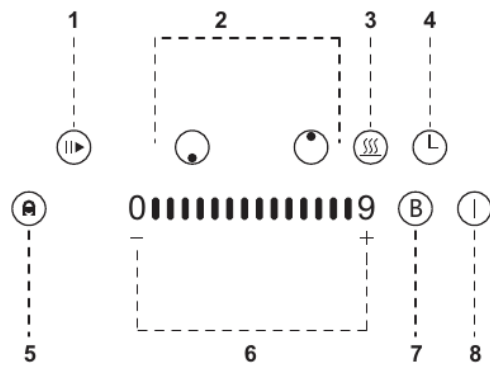
Model	Bredde	Kogezoner	Samlet effekt
JI 3200 P	ca. 30 cm	2	3,7 kW
JI 6200 P	ca. 60 cm	4	7,4 kW
JI 6201 P	ca. 60 cm	4, heraf 2 som flexzone	7,3 kW

1.2 Apparatets opbygning

JI 3200 P

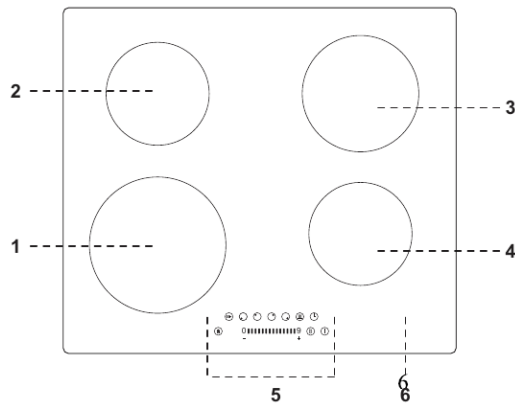


1	Forreste kogezone: 1.600 W (Ø 160 mm)
2	Bageste kogezone: 2.100 W (Ø 180 mm)
3	Betjeningspanel
4	Glasplade

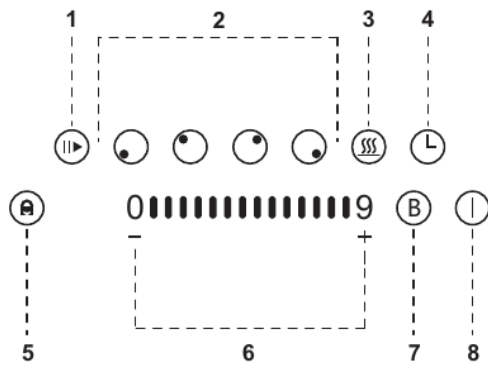


1	Pauseknap	5	Børnelås og tastelås
2	Valgknapper til kogezone	6	Skyder til valg af effektniveau
3	Knap til varmholdningsfunktion	7	Booster
4	Timerbetjening	8	Tænd/sluk-knap

JI 6200 P

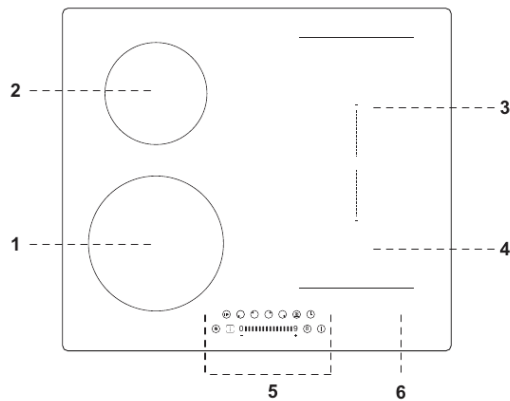


1	Venstre forreste kogezone: 2.100 W (Ø 210 mm)
2	Venstre bageste kogezone: 1.600 W (Ø 160 mm)
3	Højre bageste kogezone: 2.100 W (Ø 180 mm)
4	Højre forreste kogezone: 1.600 W (Ø 160 mm)
5	Betjeningspanel
6	Glasplade



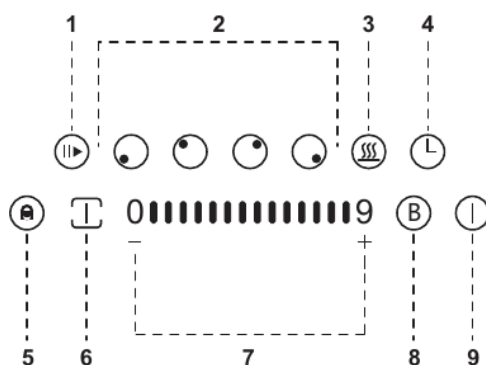
1	Pauseknap	5	Børnelås og tastelås
2	Valgknapper til kogezone	6	Skyder til valg af effektniveau
3	Knap til varmholdningsfunktion	7	Booster
4	Timerbetjening	8	Tænd/sluk-knap

JI 6201 P



1	Venstre forreste kogezone: 2.100 W (Ø 210 mm)
2	Venstre bageste kogezone: 1.600 W (Ø 160 mm)
3	Højre bageste kogezone: 1.800 W (Ø 185 mm)
4	Højre forreste kogezone: 1.800 W (Ø 185 mm)
5	Betjeningspanel
6	Glasplade

De to højre kogezone kan slås sammen til én flexzone.



1	Pauseknap	6	Flexzone
2	Valgknapper til kogezone	7	Skyder til valg af effektniveau
3	Knap til varmholdningsfunktion	8	Booster
4	Timerbetjening	9	Tænd/sluk-knap
5	Børnelås og tastelås		

1.3 Funktioner og udstyr

- Selvstændig induktionskogeplade med keramisk glas, der er særligt let at rengøre
- 9 effektrtrin + Boost/Power
- Touch betjening
- Digitalt LED-display

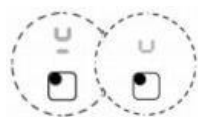
Funktioner, du selv vælger

Se det tilhørende afsnit under "Betjening, indstilling og brug".

- **Timer** med to funktioner: minutur med alarmsignal og automatisk timer, der slukker kogezone
- **Pausefunktion**, der sætter alle kogezone på pause
- **Tastelås og børnelås**, der deaktiverer alle knapper undtagen tænd/sluk-knappen

Automatiske funktioner

Automatisk registrering af induktionseget kogeobjekt



Bruger du kogeobjekt, der ikke er egnet til induktion (se "Eget kogeobjekt og brug af det"), eller lægger du små genstande som bestik eller nøgler på kogepladen, skifter apparatet til standby efter et minut. Registrerer kogepladen ikke induktionseget kogeobjekt inden for et minut, efter at en kogezone er tændt, slukkes zonen automatisk, og displayet viser skiftevis "U" og et streget symbol.

Funktionen forhindrer fejl og mulig ukontrolleret magnetisk stråling, som kan opstå, hvis der bruges kogeobjekt, der ikke er egnet til induktion, eller hvis en kogezone kører uden kogeobjekt.

Overophedningsbeskyttelse

En indbygget blæser køler induktionskogepladen under brug og et stykke tid efter. En indbygget temperatursensor overvåger desuden temperaturen inde i kogepladen. Bliver temperaturen for høj, slukker kogepladen automatisk.

Advarsel om restvarme



Har en kogezone været i brug et stykke tid og stadig er for varm at røre ved, viser den tilhørende zoneindikator et "H" – også efter at zonen er slukket. Symbolet forsvinder, når overfladen er kølet ned til en ufarlig temperatur.

Du kan bruge restvarmen til at spare energi: skal du varme mere kogegrej, så vælg en zone, hvor restvarmeindikatoren stadig lyser.

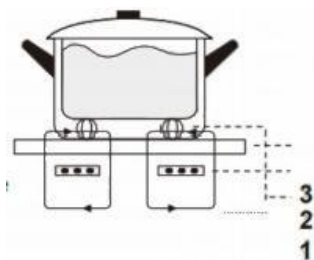
Automatisk slukning

Af hensyn til din sikkerhed – f.eks. hvis du glemmer at slukke en kogezone – slukkes zonerne automatisk efter et bestemt tidsrum:

Effektniveau	Slukker automatisk efter
1–3	8 timer
4–6	4 timer
7–9	2 timer

2. Sådan virker kogepladen

2.1 Sådan fungerer induktion



Madlavning med induktion er en sikker, moderne, effektiv og økonomisk måde at lave mad på.

Induktionsspolerne under kogezoneerne (2) danner elektromagnetiske svingninger (1). Varmen dannes derfor direkte i kogelegjets metalbund og ikke indirekte ved, at kogepladen varmes op. Den keramiske plade (3) bliver kun varm, fordi kogelegjet til sidst varmer den op.

Sammenlignet med andre typer kogeplader forkorter det kogetiden betydeligt, og der går ingen varme til spilde. Overkogt mad brænder ikke så let fast, og det gør rengøring og vedligeholdelse lettere.

Opvarmningen er ikke synlig på kogezoneen, sådan som det f.eks. er tilfældet med varmelegemer. Hold i stedet øje med kogezoneens visning i displayet (se "Betjeningspanel og display").

Intervalopvarmning

På grund af miljødesignbestemmelser og af hensyn til sikkerheden opvarmer kogepladen med mellemrum. Det er normalt, at kogezoneerne tænder og slukker, og det er ikke tegn på en fejl.

Sørg dog for at bruge kogelegj af god kvalitet, så du undgår problemer.

Fjerner du kogelegjet fra kogezoneen, eller opfylder det ikke kravene (se "Egnet kogelegj og brug af det"), ændrer det elektromagnetiske felt sig. Den automatiske kogelegjsregistrering udløses, og kogezoneen slukkes.

På den måde er der normalt ingen fare for, at en kogezone bliver stående tændt ved et uheld. Sluk alligevel altid for kogezoneerne og kogepladen med de tilhørende taster, så snart du ikke bruger dem længere.

2.2 Lyde, du kan høre under brug

Ud over biplydene fra betjeningspanelet kan du høre andre lyde under og efter brug af induktionskogepladen. Det er normalt og er ikke tegn på en fejl:

Lyd	Årsag
Susen	Køleventilatoren kører – også efter at kogepladen er slukket.
Klukkelyde	Elektriske koblinger slår til og fra.
Brummen	Induktionsstøj ved høje effektniveauer. Støjen bliver svagere eller forsvinder, når du vælger et lavere effektniveau.
Knitren	Opvarmningslyd fra kogelegj, der består af flere metallag.

Bemærk om ventilatoren

Ventilatoren er nødvendig for, at apparatet fungerer korrekt. Afbryd ikke strømmen, mens ventilatoren kører.

3. Før du bruger kogepladen

3.1 Eget kogejern og brug af det

Brug kun kogejern, der er egnet til induktion, altså med en bund af elektrisk ledende, magnetisk materiale. Kun på den måde fungerer kogepladen sikkert og uden problemer.



Hold øje med mærkningen, når du køber kogejern – typisk et symbol, der ligner en spole. En enkel tommelfingerregel: hvis en magnet hænger fast på bunden, kan gryden eller panden bruges.

Mængden af magnetisk metal varierer fra kogejern til kogejern. Jo større andel, jo mere effektiv er induktionsopvarmningen, og jo mere sikkert virker både opvarmningen og den automatiske kogejerregistrering.

Kogejern af rustfrit stål kan f.eks. sjældent bruges – eller kun delvist – medmindre det har en særlig sammensætning, der er egnet til induktion. Også støbejernsgryder med ujævn bund og induktionskogejern af ringe kvalitet kan give dårligere resultater. Det samme gælder gryder og pander af aluminium med en pålimet magnetisk bundplade og kogejern, hvis bund består af flere forskellige materialer.

Sådan kender du kogejern af god kvalitet

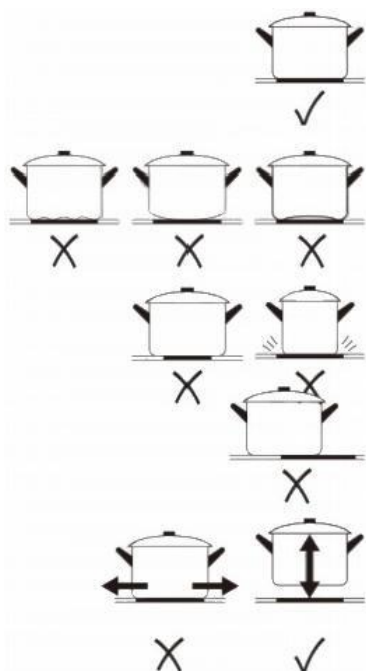
Kogejerrets metalbund udvider sig, når den varmes op. Derfor er bunden på godt kogejern aldrig helt flad, når det er koldt, men buer let indad (konkavt).

Når kogejerret er varmet op, ligger bunden derfor helt fladt på kogepladen, og varmen overføres effektivt.

Sådan bruger du kogejerret rigtigt

OBS! Risiko for beskadigelse

Kontrollér, at bunden er ren, inden du sætter kogejerret på kogepladen. Snavs, f.eks. sandrester fra kartofler, kan beskadige kogepladen.



- Brug kun kogegej, der er egnet til glaskeramik og induktion.
- Opvarm ikke tomme gryder og pander, og lad dem ikke koge tørre.
- Sørg for, at bunden er glat og ligger helt fladt mod glasset.
- Brug ikke kogegej med takkede kanter eller buet bund.
- Vælg kogegej, hvis bunddiameter passer så tæt som muligt til markeringen af den valgte kogezone – og er mindst 120 mm.
- Stil altid kogegejet midt på kogezone.
- Løft altid kogegejet, når du flytter det. Skub det ikke frem og tilbage, da det kan ridse glasoverfladen.

3.2 Udpakning og klargøring

- Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten, når du pakker det ud.

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskade og elektrisk stød

Opdager du skader på apparatet, kablerne eller andre dele, må du ikke tilslutte det eller tage det i brug. Det kan være meget farligt. Kontakt kundeservice.

- Vi anbefaler, at du noterer det 20-cifrede serienummer på forsiden af denne vejledning, så du har det ved hånden ved eventuelle henvendelser.
- Er apparatet installeret korrekt (se de relevante afsnit), skal du inden brug sikre dig, at al emballage, alle klistermærker, beskyttelsesfolier og al transportbeskyttelse er fjernet fra produktet og bortskaffet korrekt – og at eventuelle resterende smådele som monteringsmateriale opbevares sikkert.

⚠ ADVARSEL! Kvælningsfare

Smådele, folier og lignende kan være meget farlige, hvis de f.eks. sluges eller trækkes ned over hovedet. Opbevar dem altid utilgængeligt for børn og kæledyr.

- Rengør kogepladen som beskrevet i kapitlet om rengøring, inden du tager den i brug. Sørg for, at kogepladen er helt ren, og at der ikke sidder rester af transportemballage eller lignende på den.

3.3 Første gang du bruger kogepladen

- Apparatet må kun tages i brug, hvis det er i perfekt stand og er installeret korrekt af en autoriseret elektriker.
- Gå derefter frem som beskrevet under "Betjening, indstilling og brug".

Lugt og damp ved første brug

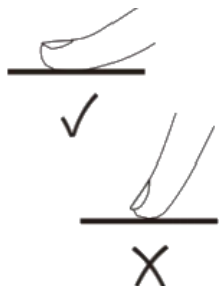
Første gang kogepladen bruges, kan der opstå lugt og lidt damp. Det er normalt og ufarligt.

Undlad dog at tilberede mad på apparatet endnu, og sørg for god udluftning, indtil lugten og dampen er forsvundet (højst 30 minutter). Derefter kan du bruge apparatet som normalt.

4. Betjening, indstilling og brug

4.1 Sådan bruger du touch-betjeningen

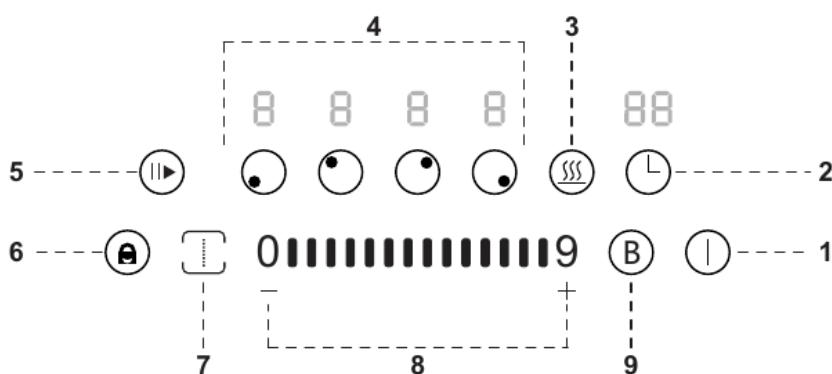
Kogepladens betjeningspanel består af sensortaster, der reagerer på berøring. Følg disse anvisninger, når du bruger dem:



- Tryk ikke hårdt på knapperne. Det er nok at berøre dem.
- Berør kun én sensortast ad gangen.
- Brug blommen af fingeren – ikke fingerspidsen (se illustrationen).
- Når kogepladen registrerer en berøring, lyder der en bekræftelsestone.
- Sørg for, at betjeningspanelet altid er rent og tørt. Selv et tyndt lag fugt kan gøre det svært eller umuligt at betjene sensortasterne.
- Undgå at stille genstande på betjeningspanelet og at trække eller tørre hen over det. Det kan få kogepladen til at tænde eller slukke utilsigtet.
- Sørg under brug for tilstrækkelig afstand mellem kogegejet og sensortasterne, så du undgår fejlfunktion og varmeskader.

4.2 Betjeningspanel og display

Herunder får du en kort beskrivelse af display og taster. De detaljerede betjeningsvejledninger står i de følgende afsnit.



Taster

Nr.	Tast	Funktion
1	Tænd/sluk	Tænder og slukker kogepladen
2	Timer	Indstiller timeren som minutur eller som automatisk slukketimer
3	Varmholdning	Holder maden varm
4	Kogezone 1–4	Vælger og aktiverer den enkelte kogezone. Prikken på ikonet viser, hvilken zone tasten hører til – se også "Apparatets opbygning".
5	Pause	Sætter opvarmningen på pause, mens kogepladen varmer
6	Tastelås og børnelås	Låser og låser op for betjeningspanelet, undtagen tænd/sluk-tasten
7	Flexzone	Aktiverer flexzonen, altså kogezone 1+2 eller 3+4 afhængigt af, om tasten sidder til venstre eller højre (kun JI 6201 P)
8	Skyder til effektniveau	Træk fingeren hen over skyderen for at vælge effektniveau 1–9
9	Booster	Giver maksimal effekt på den valgte kogezone

Digitalt display

Visning	Betydning
0 og 1–9	Kogezonens aktuelle effektniveau
H	Advarsel om restvarme. Rør ikke ved kogezonen!
U	Der står ikke egnet kogegrej på kogezonen (automatisk kogegrejsregistrering)
P	Boosterfunktionen er aktiveret
99–00	Timerdisplay: den aktuelle timerindstilling eller nedtællingen i minutter indtil automatisk slukning
--	Timernedtællingen er udløbet
Lo	Tastelåsen og børnelåsen er aktiveret
E1–Et	Fejlkode. Se betydningen i tabellen under "Fejlfinding".

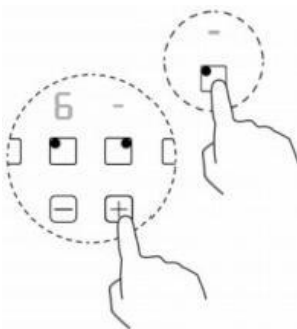
4.3 Almindelig betjening

Tænd kogepladen, og gør klar til madlavning



- Tryk på tænd/sluk-tasten. Der lyder en signaltone, og alle displays viser "-" eller "0". Kogepladen er nu i standby.
- Stil egnet kogeobjekt midt på den eller de kogezone, du vil bruge. Sørg for, at både kogezonens overflade og kogeobjektets bund er rene og tørre.

Indstil effektniveauet

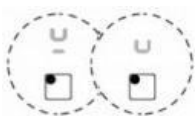


- Tryk på valgtasten for den kogezone, du vil bruge.
- Mens displayet for kogezone blinker, indstiller du det ønskede effektniveau (1–9) med tasterne "-" og "+".
- Under drift kan du til enhver tid ændre effektniveauet med de samme taster.

i Bemærk

Vælger du ikke et effektniveau for en kogezone inden for et minut efter, at kogepladen er tændt, slukker den automatisk igen.

Automatisk registrering af gryder og pander



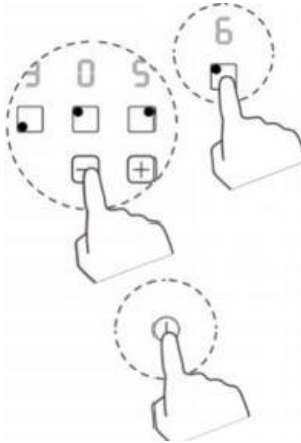
Kogepladen registrerer automatisk, om kogeobjektet er egnet til induktion (se "Egnet kogeobjekt og brug af det").

Forsøger du at indstille en kogezone, hvor der ikke registreres egnet kogeobjekt, starter zonen ikke, og displayet viser skiftevis "U" og et streget symbol. Det kan skyldes:

- Kogeobjektet er ikke egnet til induktion.

- Kogegrejet står ikke på den kogezone, du betjener.
- Kogegrejet står ikke midt på kogezone.
- Kogegrejets bunddiameter er for lille.
- Registrerer kogepladen ikke kogegrej inden for et minut, slukkes kogezone automatisk.

Sluk for en kogezone



- Tryk på valgtasten for den kogezone, du vil slukke.
- Mens displayet for kogezone blinker, holder du tasten "-" nede, indtil displayet viser "0".

Sluk for hele kogepladen

- Tryk på tænd/sluk-tasten.
- Kogepladen er slukket, når alle displays er slukket. Eventuelle restvarmeadvarsler bliver dog stående.



FORSIGTIG! Risiko for forbrændinger

Kogezoner, der har været i brug, kan stadig være meget varme, selv efter at de er slukket.

Rør ikke ved glaskeramikpladen, før den er kølet ned til en sikker temperatur, og alle restvarmeadvarsler ("H" i displayet) er slukket.

Bemærk, at advarslerne også slukkes ved strømafbrydelse, og at eventuel restvarme derefter ikke længere vises.



Spar energi med restvarmen

Skal du varme mere kogegrej op, kan du spare energi ved at udnytte restvarmen. Vælg en kogezone, hvor restvarmeindikatoren stadig lyser.

4.4 Pausefunktionen

Du kan afbryde opvarmningen på alle kogezone i op til 5 minutter.

Sæt på pause

- Tryk på pauseknappen, mens kogepladen varmer. Kogepladen holder op med at varme, og displayet viser "II". Er timeren aktiveret, viser den midterste position i timerdisplayet også "II".

Genoptag driften

- Tryk på pauseknappen igen. Driften fortsætter med de indstillinger, der var valgt, da du satte på pause.



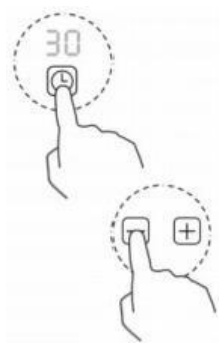
Bemærk

Varer pausen mere end 1 minut, går kogepladen automatisk tilbage til standby.

4.5 Sådan bruger du timeren

Timeren har to funktioner: et minutur med alarmsignal og en automatisk timer, der slukker kogezone.

Timeren som minutur



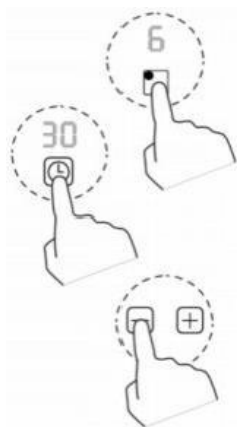
Vil du kun have et bip efter en indstillet tid, gør du sådan:

- Sørg for, at kogepladen er tændt.
- Tryk på timertasten uden at have valgt en kogezone. Timerdisplayet viser "30".
- Så længe tallet blinker, kan du indstille det med tasterne "-" og "+".
- Efter 3 sekunder uden indtastning bekræftes indstillingen automatisk, og displayet begynder at blinke. Indstil det på samme måde med "-" og "+".
- Efter yderligere 3 sekunder uden indtastning holder displayet op med at blinke, og tiden bekræftes automatisk. Nedtællingen starter, og timerdisplayet viser den resterende tid.



Når tiden er gået, lyder der et bip. Det påvirker ikke kogezonernes drift. Stop alarmen ved at trykke gentagne gange på timertasten, indtil displayet viser "--".

Timeren som automatisk slukning



Vil du have en kogezone til at slukke automatisk efter en bestemt tid, gør du sådan:

1. Tryk på valgtasten for den kogezone, hvor slukketimeren skal aktiveres, og indstil det ønskede effektniveau, hvis du ikke allerede har gjort det.
2. Tryk på timertasten, mens kogezonens display blinker. Timerdisplayet viser "30".
3. Så længe tallene blinker, kan du indstille det med tasterne "-" og "+".
4. Efter 3 sekunder uden indtastning bekræftes indstillingen automatisk, og tallene begynder at blinke. Indstil det på samme måde.
5. Efter yderligere 3 sekunder uden indtastning holder displayet op med at blinke, og tiden bekræftes automatisk. Nedtællingen starter, og timerdisplayet viser den resterende tid.
6. En prik ved siden af effektvisningen markerer den valgte zone.

Når tiden er gået, slukkes kogezone automatisk.



FORSIGTIG! Risiko for personskade og brand

Mad, der laves uden opsyn, kan koge over, brænde fast og antænde.

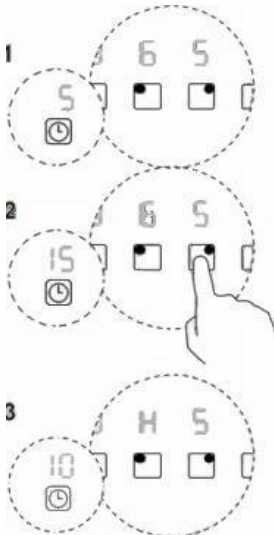
Brug ikke timeren som erstatning for opsyn, mens du laver mad.



Bemærk om de øvrige kogezone

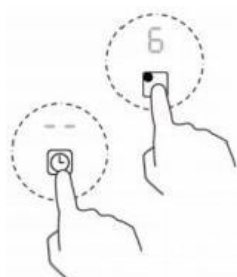
Timeren påvirker kun den valgte kogezone. De øvrige zoner fortsætter uændret.

Slukketimer på flere kogezone



- Vil du bruge timeren på flere kogezone, gentager du fremgangsmåden for hver enkelt zone.
- Når timeren er aktiveret på flere zoner, viser timerdisplayet skiftevis den resterende tid for hver af dem. En prik ved siden af den tilhørende effektvisning markerer, hvilken kogezone displayet viser tiden for.
- Eksempel, illustration 1: Kogezone 2 kører på effektniveau 6 med 5 minutter tilbage, og kogezone 3 kører på effektniveau 5 med 15 minutter tilbage.
- Vil du se den resterende tid for en anden kogezone, trykker du på den tilhørende valgtast (illustration 2).
- Når den korteste tid er gået, slukkes den pågældende kogezone. Tidsvisningen skifter til den næst korteste resterende tid, og prikken flytter til den tilsvarende effektvisning. Eksempel, illustration 3: Kogezone 2 er slukket, og kogezone 3 kører videre på effektniveau 5 med 10 minutter tilbage.
- Når den sidste tid er udløbet, slukkes også den zone, og tidsvisningen slukker.

Slet eller ændr timerindstillingen



- Tryk på valgtasten for den kogezone, hvor du vil slette timerindstillingen.
- Tryk på timertasten. Timeren annulleres.
- Vil du ændre tiden, indstiller du blot timeren forfra som beskrevet ovenfor.

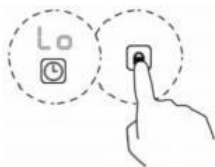
4.6 Tastelås og børnelås

Du kan låse betjeningspanelet, så kogepladen ikke betjenes ved et uheld – f.eks. hvis børn kommer til at tænde for en kogezone.

Sluk for kogepladen, når tastelåsen er aktiveret

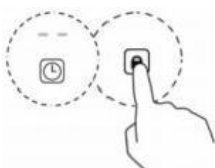
Tænd/sluk-tasten er aktiv, også når panelet er låst. Du kan derfor altid slukke kogepladen i en nødsituation. Vil du bruge kogepladen igen, skal tastelåsen først slås fra.

Lås betjeningspanelet



- Tryk på tasten for børnelås og tastelås.
- Timerdisplayet viser "Lo". Var timeren indstillet i forvejen, viser displayet skiftevis "Lo" og den resterende tid.
- Betjeningspanelet er nu låst, bortset fra tænd/sluk-tasten.

Lås betjeningspanelet op



- Sørg for, at kogepladen er tændt.
- Hold tasten for børnelås og tastelås nede i mindst 3 sekunder.
- "Lo" forsvinder fra displayet, og du kan bruge kogepladen normalt igen.

4.7 Automatisk slukning

Den automatiske slukning er en sikkerhedsfunktion. Hver kogezone slukkes automatisk efter et bestemt tidsrum, hvis du ikke betjener den i mellemtiden. Tidsrummet afhænger af effektniveauet:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maks. driftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.8 Effektniveauer og effekt i watt

Kogezone	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boost
Ø 160 mm (S-plade)	0	150	260	350	500	650	1050	1200	1350	1600	2000
Ø 180 mm (C-plade)	0	150	260	350	500	1300	1400	1600	1800	2100	2600
Ø 210 mm (G-plade)	0	150	260	350	500	1300	1400	1600	1800	2100	2600
Flexzone, enkelt	0	150	260	350	500	800	1300	1400	1600	1800	2100
Flexzone, dobbelt	0	150	280	400	600	1200	2200	2400	2600	2800	3000

Effekten er angivet i watt (W). Flexzonen findes kun på JI 6201 P.

4.9 Overløbsbeskyttelse

Løber der væske ind over betjeningspanelet, slukker kogepladen automatisk inden for 10 sekunder.

Sådan starter du den igen: afbryd strømmen, tør området grundigt af med et rent klæde, og tænd derefter for kogepladen igen.

5. Anbefalinger, retningslinjer og tips



ADVARSEL! Risiko for forbrændinger

Kogepladen, køkkenredskaberne, maden og metalgenstande på kogepladen bliver meget varme under brug og kan give forbrændinger.

Vær forsigtig under brug, og beskyt om nødvendigt dig selv, f.eks. med ovnhandsker. Vær opmærksom på, at varme væsker kan sprøjte.

Brug ikke kogepladen som opbevaringsplads, og hold altid børn og kæledyr på sikker afstand.

Hæld ikke væske på den varme kogeplade. Det giver damp og sprøjt, som kan skolde dig, og temperaturskiftet kan beskadige kogepladen.



ADVARSEL! Brandfare

Især olie, fedtstoffer, alkohol og fødevarer, der indeholder dem, bliver hurtigt varme og kan selvantænde ved meget høje temperaturer.

Mad kan brænde fast, afgive skadelig røg eller antænde. Lad ikke apparatet stå uden opsyn, når det er i brug, og sørg for, at maden ikke koger over.

I tilfælde af brand skal du afbryde strømmen og forsigtigt kvæle flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende. Sluk aldrig brændende olie eller fedt med vand.

5.1 Brug apparatet energieffektivt



Apparatet lever op til de nyeste tekniske standarder, og energiforbruget er allerede lavt. Du kan holde det yderligere nede ved at følge disse råd:

- Vælg altid kogegrej i en størrelse, der passer til mængden af mad.
- Brug en kogezone, der passer så tæt som muligt til kogegrejets størrelse – eller vælg kogegrej, der passer til den kogezone, du vil bruge. Så udnytter du varmen bedst.
- Stil kogegrejet midt på kogezone.
- Sørg for, at kogegrejets bund er plan. Ujævne bunde øger energiforbruget.
- Stil kogegrejet på kogezone, inden du tænder for kogepladen.
- Læg om muligt et tætsluttende låg på – helst af glas, så du ikke behøver at løfte det for at se til maden. Uden låg slipper der varme ud, og det bruger betydeligt mere energi.
- Optø frosne fødevarer ved stuetemperatur eller i køleskabet, inden du tilbereder dem.
- Brug mindre væske og fedt, så tilberedningstiden bliver kortere. 1–2 cm vand er f.eks. nok til at dampe kartofler, æg eller grøntsager, når du bruger låg.
- Kog om muligt kornprodukter op sammen med kogevandet i stedet for at komme dem i, efter at vandet er kommet i kog. Det forkorter tilberedningstiden og sparer energi.
- Start tilberedningen på høj effekt, skru ned, så snart maden er varm, og sluk for kogezone 5–10 minutter, før maden er færdig. Så udnytter du restvarmen.

- Skal du varme flere retter op efter hinanden, så brug den eller de samme kogezone, så restvarmen udnyttes. Hold øje med restvarmeindikatoren "H".
- Sluk altid en kogezone med det samme, når du ikke bruger den længere.
- Hold kogeplade og køkkenredskaber rene. Snavs øger energiforbruget.

5.2 Vejledende effektniveauer

Effektniveau	Egnet til
1–2	Blid opvarmning af små mængder mad Smeltning af chokolade eller smør Opvarmning af mad, der let brænder på Varmholdning
3–4	Genopvarmning Kogning af ris og bælgfrugter
5–6	Stegning af pandekager Dampning af grøntsager og fisk Braising
7–8	Kortvarig stegning og sautering Kogning af pasta
9	Wokstegning Stegning Kogning af supper og vand



Bemærk

Oplysningerne er kun vejledende og kan variere afhængigt af maden og af kogegrejets bund.

Er du i tvivl, så vælg først det næstlaveste af de angivne effektniveauer, og justér derefter op efter behov.

5.3 Anbefalinger til sund madlavning

- Tilbered ikke maden længere end nødvendigt, så bevarer den så meget af næringsværdien som muligt. Brug f.eks. timeren til at holde styr på tilberedningstiden.
- Undgå at opvarme maden for kraftigt – og opvarm især ikke olie eller fedt, indtil det ryger.

Akrylamid i mad



Ved høje temperaturer dannes der akrylamid, som er sundhedsskadeligt. Det sker ud fra sukker og proteiner i maden – især i kartoffel- og kornprodukter og især i de yderste lag.

Følg disse retningslinjer, når du steger eller bager den slags mad, så du begrænser dannelsen af akrylamid mest muligt:

- Brug varmebestandig olie eller fedt.
- Vælg ikke for tynde stykker, fordel dem jævnt, og vend maden regelmæssigt. Følg producentens anvisninger, når du tilbereder færdigretter.

- Undgå at stege ved høj varme. Sørg for jævn opvarmning, hold temperaturen i mellemområdet, og undgå kraftig brunning.
- Sørg for, at maden bevarer et vist fugtindhold.
- Opvarm ikke maden længere, end det tager at nå kogepunktet.

5.4 Simring og kogning af ris

- Simring vil sige tilberedning i varmt vand lige under kogepunktet – ca. 85 °C og ikke over 95 °C. Under processen stiger der kun af og til bobler op til overfladen.
- Den skånsomme metode bevarer smag og værdifulde næringsstoffer og er især velegnet til supper, gryderetter og saucer.
- Nogle retter, f.eks. risretter, kan kræve en højere indstilling end den laveste for at nå kogepunktet inden for den anbefalede tid.

5.5 Stegning af bøffer

Sådan steger du saftige, velmagende bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter inden tilberedningen.
2. Varm en tung stegepande godt op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Hæld lidt olie i den varme pande, og læg kødet i.
4. Vend kun bøffen én gang under stegningen. Stegetiden afhænger af kødets tykkelse og af, hvor gennemstegt du vil have det, og kan variere fra ca. 2 til 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at vurdere stegegraden: jo fastere den føles, jo mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken et par minutter inden servering, så den bliver mør.

5.6 Wokretter

1. Vælg en flad wok, der er egnet til glaskeramik, eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og redskaber klar, da tilberedningen går hurtigt. Skal du lave store mængder, så del dem op i flere portioner.
3. Forvarm panden kort, og tilsæt ca. 2 spiseskefulde olie.
4. Steg altid kødet først, læg det til side, og hold det varmt.
5. Steg grøntsagerne. Skru ned for effekten, så snart de er varme, men stadig har bid, og tilsæt eventuelt kødet og saucen.
6. Rør forsigtigt rundt, så alle ingredienser bliver gennemvarme.
7. Server retten med det samme.

6. Rengøring og vedligeholdelse



ADVARSEL! Fare for elektrisk stød

Kommer fugt i kontakt med strømførende dele, kan det give elektrisk stød og kortslutning.

Brug aldrig højtryksrenser eller damprenser.



FORSIGTIG! Risiko for forbrændinger

Kontakt med varme overflader eller damp kan give forbrændinger og andre skader.

Sluk altid kogepladen før rengøring, beskyt dig selv, f.eks. med ovnhandsker, og lad kogepladen køle af til en sikker temperatur, inden du rører ved den, gør kogepladen våd eller bruger redskaber, der ikke er varmebestandige.



OBS! Risiko for beskadigelse

Brug ikke aggressive eller sure rengøringsmidler, skuremidler eller slibende, skarpe og spidse redskaber – bortset fra kogepladeskrabere, der er beregnet til formålet. De kan beskadige glaskeramikken og betjeningspanelet.

Kontrollér inden brug, at rengøringsmidler og redskaber er egnet til glasoverflader ifølge producentens anvisninger.

Hæld ikke kolde væsker på den varme kogeplade. Temperaturchokket kan give skader.

Rester af rengøringsmiddel kan beskadige kogepladen. Fjern dem altid straks og fuldstændigt.

Pas godt på din kogeplade, så den bliver ved med at se pæn ud og fungere, som den skal. Hold altid kogepladen og køkkenredskaberne rene, og fjern om muligt snavs med det samme.

6.1 Dagligt snavs på glasset

F.eks. fingeraftryk og pletter uden sukker.

1. Er kogepladen stadig i brug, så sluk den, og vent, indtil alle restvarmeindikatorer er slukket.
2. Kom lidt almindeligt rengøringsmiddel til glaskeramik på glasset, mens det stadig er lunkent – ikke varmt.
3. Rengør glasset med en blød klud.
4. Skyl kogepladen grundigt med rent vand, så alle rester af rengøringsmiddel fjernes.
5. Tør kogepladen af med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.

6.2 Overkogt, smeltet eller fastbrændt mad

Gælder også pletter med sukker eller salt på glasoverfladen.

1. Sluk for kogepladen, og gå i gang med rengøringen så hurtigt som muligt – især når sukkerholdige madrester skal fjernes, mens kogepladen stadig er varm. Beskyt dig mod forbrændinger, f.eks. med ovnhandsker.
2. Brug en kogepladeskraber til glaskeramik eller en spatel. Hold den i en vinkel på ca. 30° i forhold til kogepladen, og skrab snavset over på en kølig del af kogepladen. Er skorpen allerede hærdet, skal du først knuse den forsigtigt.

3. Fjern snavset med et viskestykke eller et stykke køkkenrulle.
4. Rengør, skyl og tør glasset som beskrevet under "Dagligt snavs på glasset".

**FORSIGTIG! Risiko for personskade**

Kogepladeskraberens klinge er meget skarp og kan give skæreskader.

Vær forsigtig, når du bruger den, og opbevar den utilgængeligt for børn og kæledyr.

6.3 Mad eller væske på betjeningspanelet

1. Sluk for kogepladen.
2. Sug væsken op med en blød klud.
3. Tør betjeningsområdet af med en ren, fugtig klud eller en blød svamp.
4. Tør området helt tørt med et klæde eller et stykke køkkenrulle.

**Snavs og fugt kan give fejlfunktion**

Selv et tyndt lag fugt på betjeningspanelet, som knap nok kan ses, kan gøre, at sensortasterne holder op med at virke eller kun virker delvist. Er panelet snavset, kan kogepladen også slukke af sig selv.

Sørg for, at området omkring knapperne og dine hænder er helt rene og tørre, inden du tænder for kogepladen eller betjener den igen.

7. Fejlfinding



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød, personskade og materielle skader

Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget eller defekt. Det kan være meget farligt – især hvis glasoverfladen er beskadiget.

Reparationer og ændringer er meget farlige for personer uden de rette faglige forudsætninger og kan forårsage skader. Reparer eller ombyg derfor aldrig apparatet selv, og skil det ikke ad.

Tabellerne herunder viser nogle af de mest almindelige problemer, der kan opstå under brug, samt mulige årsager og løsninger. Ofte kan du løse problemet selv.

Hjælper løsningsforslagene ikke, skal du kontakte kundeservice eller en kvalificeret fagperson.

7.1 Problemer, årsager og løsninger

Problem	Mulig årsag	Hvad du skal gøre
Kogepladen kan ikke tændes	Ingen strømforsyning	Kontrollér, at kogepladen er korrekt tilsluttet en intakt strømforsyning (se det relevante kapitel). Kontrollér, om en sikring er sprunget, eller om der er strømafbrydelse i boligen eller i området.
Touch-betjeningen reagerer ikke	Betjeningspanelet er låst (timerdisplayet viser "Lo")	Lås betjeningspanelet op (se "Tastelås og børnelås").
	Kogepladen er ikke tændt	Tænd for kogepladen.
Sensortasterne er svære at betjene	Der er fugt eller snavs på betjeningspanelet	Sørg for, at betjeningspanelet er helt rent og tørt. Bemærk, at et tyndt lag fugt ikke altid kan ses.
	Tasterne betjenes forkert	Tryk kun på én tast ad gangen med fingerpuden i mindst 1 sekund (se det relevante afsnit).
Kogegrejet varmes ikke op, og displayet viser skiftevis "U"	Kogegrejet er ikke egnet til induktion eller registreres ikke som egnet	Brug induktionseget kogegrej i en størrelse, der passer til kogezone, og placér det korrekt. Se "Eget kogegrej og brug af det".
Opvarmningen tager usædvanlig lang tid	Der bruges uegnet kogegrej	Brug kogegrej med en høj andel af magnetisk materiale (se "Eget kogegrej og brug af det").
	Udsving i elnettet	Udsving på blot 10 volt kan gøre tilberedningstiden betydeligt længere.
Kogezonerne slukker og tænder under drift	Opvarmningen sker i intervaller	Det er en del af konstruktionen og ikke en fejl (se "Sådan fungerer induktion").
En kogezone slukker af sig selv	Den automatiske slukning er aktiveret af sikkerhedsmæssige årsager	Tænd for kogezone igen, hvis det er nødvendigt. Brug om nødvendigt timeren, når kogezone skal køre i længere tid (se tabellen under "Automatisk slukning").

Problem	Mulig årsag	Hvad du skal gøre
Kogepladen slukker pludseligt	Der blev ikke valgt en kogezone inden for 1 minut,	Tænd kogepladen igen, og vælg den ønskede kogezone inden for et minut.

Problem	Mulig årsag	Hvad du skal gøre
	efter at kogepladen blev tændt	
	Overophedningsbeskyttelsen er udløst	Sørg for, at ventilationsvejene ikke er blokeret, og at rumtemperaturen ikke er for høj. Sørg for, at kogegrejet ikke rager ud over kogezoneens markering i retning mod betjeningspanelet, så panelet ikke bliver overophedet.
	Der er væske eller snavs på betjeningspanelet	Rengør og tør kogepladen – især betjeningspanelet – og tænd derefter igen.
Kogepladen tænder eller slukker uventet	Betjeningspanelet er blevet berørt ved et uheld	Pas på ikke at stille noget på betjeningspanelet og ikke at trække eller tørre hen over det – heller ikke når kogepladen er slukket. Sluk og tænd om nødvendigt kogepladen igen, og brug den som beskrevet.
Støj under drift (knæk, hvislen, summen)	Induktionsteknikken og kogegrejet kan give forskellige lyde	En let susen, klikken, brummen eller knitren som beskrevet under "Lyde, du kan høre under brug" er normalt og harmløst. Er lyden uforholdsmæssigt høj, kan du sende vores serviceteam en lydoptagelse.
Der kommer ridser på glasoverfladen	Slid fra metal eller andet snavs kan ligne ridser	Glaskeramik er mere slidstærkt end stål. Sådanne slidmærker er ikke en skade og kan som regel fjernes med et egnet rengøringsmiddel.
	Der bruges uegnet kogegrej	Brug kogegrej med en ren, jævn og glat bund (se "Egnet kogegrej og brug af det").
	Der bruges uegnede rengøringsmidler eller redskaber	Brug kun rengøringsmidler og redskaber, der er egnet til glasoverflader (se kapitlet om rengøring).
Der opstår en fejl, eller der vises en fejlkode	Udsving i strømforsyningen	Afbryd kogepladen fra strømmen i mindst 20 minutter (sluk for sikringen), så elektronikken nulstilles, og tænd derefter igen.
	Teknisk fejl	Notér fejlkoden, afbryd strømmen til kogepladen, og kontakt kundeservice eller en kvalificeret fagperson. Se betydningen af koden i tabellen nedenfor.

7.2 Fejlkode

Fejlkode	Betydning	Sådan gør du
U	Der blev ikke fundet egnet kogegrej	Stil egnet kogegrej midt på den pågældende kogezone (se afsnittet om kogegrej).
E1	Spændingen er for lav (under 165 V)	Kontrollér strømforsyningen. Er den normal, så tænd kogepladen igen.
E2	Spændingen er for høj (over 285 V)	Kontrollér strømforsyningen. Er den normal, så tænd kogepladen igen.

Fejlkode	Betydning	Sådan gør du
E3	Fejlmeddelelse fra kogepladens sensor eller kortslutning	Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker.
E4	Fejlmeddelelse fra IGBT-sensoren eller kortslutning	Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker.
E5	Overophedning af kogepladen	Vent, indtil kogepladen er kølet af, og tænd den derefter igen.
E6	Overophedning af IGBT	Vent, indtil kogepladen er kølet af, og tænd den derefter igen.
E7	Fejl på kogepladens sensor	Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker.
F	Kommunikationsfejl mellem display og hovedkort	Kontakt kundeservice eller en autoriseret elektriker.
Et	Overløbsbeskyttelsen er udløst af fugt, væske eller snavs	Fjern væske, fugt og snavs – især omkring betjeningspanelet. Er kogepladen slukket, så tænd den igen.
H	Høj temperatur (restvarme)	Rør ikke ved kogezone.

8. Montering og installation

8.1 Vigtige krav til installationen



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød og personskade

Apparatet må kun installeres, tilsluttes, jordforbindes og tages i brug af en autoriseret elektriker i overensstemmelse med gældende regler og standarder. For personer uden de rette faglige forudsætninger er arbejdet meget farligt.

Strømmen skal være afbrudt under installation og alt andet arbejde på apparatet.

Hold børn og kæledyr væk fra arbejdsområdet.



FORSIGTIG! Risiko for personskade

Nogle af apparatets dele kan have skarpe kanter. Beskyt dig selv, når du håndterer apparatet, f.eks. med arbejdshandsker.

- Alle mål og afstandskrav i denne vejledning skal overholdes ved installationen sammen med øvrige gældende bestemmelser.
- Sørg for, at de elektriske sikkerhedskrav under "Tilslutning til strømnettet" er opfyldt. Apparatet skal være korrekt jordforbundet før installationen.
- Sørg for, at bordpladen opfylder alle nødvendige krav, at der kan sikres tilstrækkelig ventilation som beskrevet i de følgende afsnit, og at intet rager ind i kogeområdet.

Krav til installationsstedet

- Køkkenet skal være tørt og have effektiv ventilation i overensstemmelse med gældende tekniske forskrifter og standarder.
- Materialerne på tilstødende og omgivende overflader skal være brandsikre og varmebestandige op til 90 °C, og de anvendte klæbemidler op til 150 °C. Ellers kan overflader deformeres, og belægninger kan løsne sig. Er du i tvivl, skal du enten holde en afstand på mindst 200 mm mellem apparatets kanter og de pågældende materialer eller beskytte dem med et lag brandsikkert materiale.
- Monteres kogepladen over en skuffe, et møbelrum eller lignende, skal der monteres en beskyttelsesplade under apparatet (se afsnit 8.4).
- Montering skal sikre god varmeafgivelse, så kogepladen fungerer korrekt.
- Vægfladerne omkring kogeområdet skal være nemme at rengøre, f.eks. keramiske fliser.
- Kogepladen må ikke installeres umiddelbart ved siden af køleskabe, fryser, opvaskemaskiner eller tørretumblere. Det kan give fejlfunktion og unødigt højt energiforbrug.

Ventilation og sikkerhedsafstande

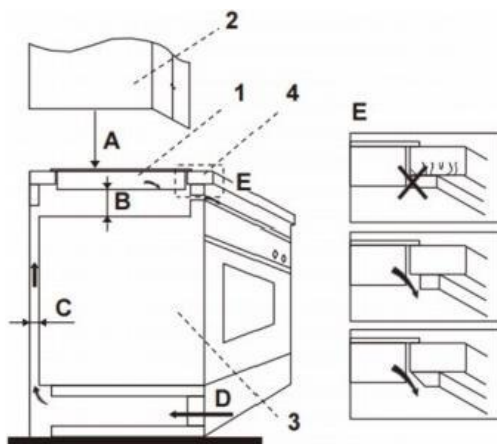


OBS! Risiko for fejlfunktion

Korrekt installation er særlig vigtig for induktionskogeplader, fordi de har indbyggede ventilatorer. Der skal derfor være tilstrækkelig plads til både til- og afgangsluft.

Er det ikke tilfældet, når induktionskogepladen måske ikke sin fulde ydeevne – det kan f.eks. give længere tilberedningstider – og den kan endda svigte på grund af overophedning.

Sørg for, at apparatet er tilstrækkeligt ventileret, og at ventilationsvejene hverken er blokeret eller tildækket. Følg skitsen og de angivne mål. Det gælder også, hvis der monteres en beskyttelsesplade under kogepladen – se desuden afsnit 8.4.



Nr.	Beskrivelse	Mål
1	Kogeplade	
2	Emhætte eller vægskabe og møbler	
3	Ovn, hvis relevant	
4	Bordplade	
A	Afstand fra kogeplade op til emhætte Afstand fra kogeplade op til møbler, f.eks. vægskabe	min. 650 mm min. 760 mm
B	Afstand fra kogepladens underside til en indbygget ovn	min. 50 mm
C	Tilluftskanal	min. 20 mm
D	Tilluftskanal	min. 10 mm
E	Friskluftkanal	min. 5 mm

Valg og forberedelse af bordpladen

- Vælg en bordplade af isolerende og varmebestandigt materiale. Træ og andre fiberholdige eller fugtgennemtrængelige materialer må kun bruges, hvis de er imprægneret.
- Isolér bordpladens overkant mod væggen bag kogepladen, så væske og fugt ikke trænger ind – f.eks. med en beskyttelsesliste.
- Sørg for, at bordpladens overflade er plan og vandret.
- Bordpladen skal være mindst 30 mm tyk og have de mål, der fremgår af specifikationerne for din kogeplademodel.
- Der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 3 mm mellem siderne af kogepladens underdel og udsæringens flader samt en kantafstand på mindst 50 mm hele vejen rundt om kogepladen.

8.2 Montering af kogepladen i bordpladen



FORSIGTIG! Risiko for personskade

Nogle af apparatets dele kan have skarpe kanter. Beskyt dig mod skader under installationen, f.eks. ved at bruge arbejdshandsker.

Før du går i gang

- Læs kapitlet "Før du bruger kogepladen", inden du installerer kogepladen.
- Rengør apparatet og området omkring monteringsstedet.
- Læg følgende frem:
 - Kogepladen og det medfølgende tilbehør, herunder denne vejledning
 - Stiksav eller lignende
 - Måleværktøj og vaterpas eller lignende
 - Skruetrækker
 - Blyant eller lignende til markeringer
 - Beskyttelseshandsker

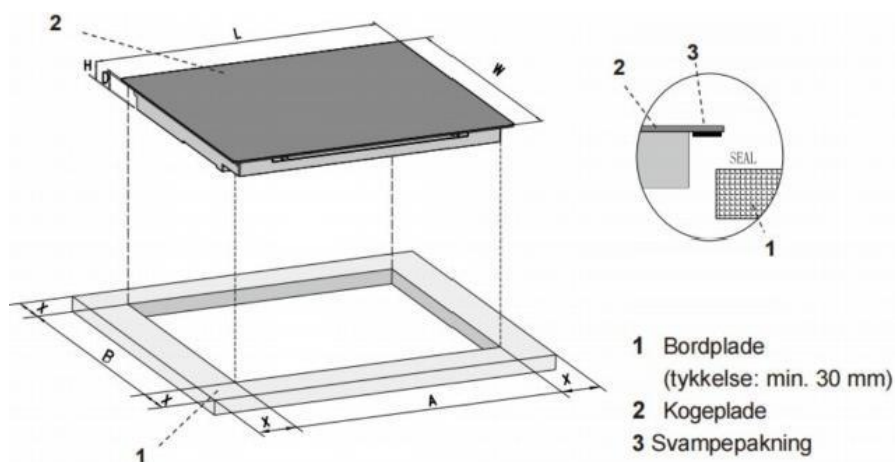
Udskæring i bordpladen

- Skær bordpladen ud efter målene på tegningen. Af hensyn til montering og brug skal der være mindst 8 cm fri plads omkring udskæringen.
- Sørg for, at bordpladen er mindst 30 mm tyk, og vælg et varmebestandigt materiale, så varmen fra kogepladen ikke giver større deformationer.



Bemærk

Kontrollér, at de angivne mål stemmer overens med målene på selve produktet, inden du skærer ud. Så undgår du at skære forkert i bordpladen.

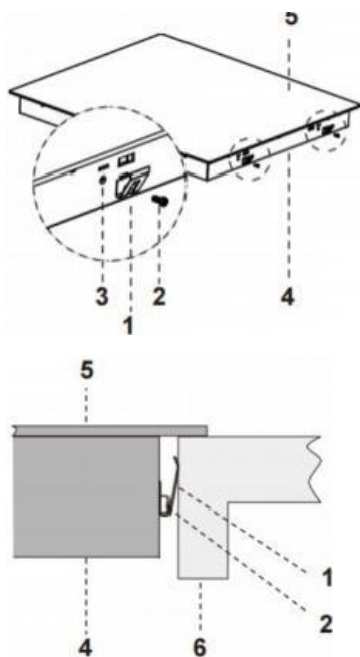


1 Bordplade (tykkelse: min. 30 mm)	2 Kogeplade	3 Tætningsliste
------------------------------------	-------------	-----------------

Modelnr.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
JI 3200 P	520	290	53,8	49,8	261	488	min. 80
JI 6200 P	520	590	53,8	49,8	558	488	min. 80
JI 6201 P	520	590	53,8	49,8	558	488	min. 80

Montering og fastgørelse

- Stil kogepladen på en ren, stabil og jævn overflade – brug f.eks. emballagen som underlag. Sørg for, at der ikke lægges tryk på de dele, der stikker ud fra kogepladen.
- Monter de 4 monteringsbeslag (1) med de medfølgende skruer (2), og skru dem fast i monteringshullerne (3) på kogepladens bund (4) som vist herunder.



1	Monteringsbeslag	4	Kogeplade
2	Skrue	5	Glaskeramisk plade
3	Skruehul	6	Bordplade

- Justér beslagenes placering efter installationsforholdene.
- Kontrollér, at kogepladens pakning er ubeskadiget og sidder korrekt.
- Sæt kogepladen ned i den forberedte udskæring med kablerne først og centreret. Sørg for, at den sidder stabilt.

Bemærk

Der er ventilationsåbninger på ydersiden af kogepladen. Sørg for, at de ikke blokeres af bordpladen, når du sætter kogepladen på plads.

Sørg samtidig for, at tilslutningskablet ikke kan blive klemt, bøjet eller snoet.

8.3 Tilslutning til strømnettet



ADVARSEL! Fare for elektrisk stød

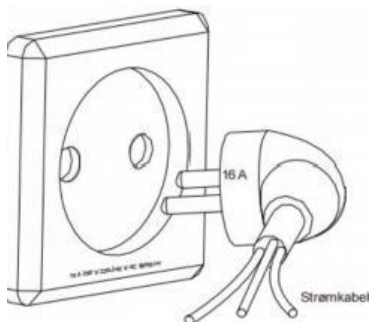
Der er risiko for livsfarligt elektrisk stød, hvis apparatet tilsluttes af personer uden de rette faglige forudsætninger.

Kogepladen må kun installeres, tilsluttes og jordforbindes af en autoriseret elektriker i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder. Tilslutningsskitserne i dette afsnit skal overholdes.

Vigtigt om tilslutningen

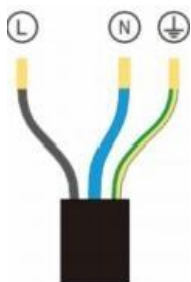
- Kontrollér inden installationen, at den lokale spænding og frekvens svarer til oplysningerne på typeskiltet (angivet i V og Hz). Er du i tvivl, så kontakt dit elselskab eller en autoriseret elektriker.
- Installatøren skal sikre, at der i apparatets kredsløb er en let tilgængelig faseafbryder (sikring) med en kontaktafstand på mindst 3 mm, som overholder gældende regler og kan afbryde apparatets strømforsyning helt i en nødsituation. Jordledningen må ikke afbrydes af sikringen.
- Ved installation på flere faser skal det medfølgende kabel bruges. Det må kun udskiftes med et kabel af samme type og kun af en kvalificeret fagperson.
- Tilsluttes kogepladen én fase, skal kablet udskiftes og tilsluttes af en autoriseret elektriker.
- Kablet skal føres, så det ikke kan blive knækket, klemt eller snoet, og så temperaturen aldrig overstiger 75 °C.
- Brug ikke adaptere, reduktionsstykker eller forgreningsdåser til at tilslutte kogepladen. De kan give overophedning og brand.

Tilslutningsskitser til installatøren



Stikkontakt med strømkabel, 16 A

1 × 220–240 V, 1~N, 16 A



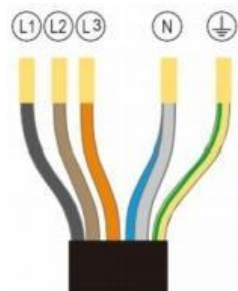
Bemærk: Sørg for, at både L og N er tilsluttet korrekt. Ellers fungerer induktionskogepladen ikke korrekt, og det kan give et sikkerhedsproblem.

2 × 220–240 V, 2~N, 16 A



Bemærk: Sørg for, at både L1, L2 og N er tilsluttet korrekt. Ellers fungerer induktionskogepladen ikke korrekt, og det kan give et sikkerhedsproblem.

3 × 220–240 V, 3~N, 16 A



Bemærk: Sørg for, at både L1, L2, L3 og N er tilsluttet korrekt på sikkerhedsafbryderen. Ellers fungerer induktionskogepladen ikke korrekt, og det kan give et sikkerhedsproblem.