



Installation Manual

JI 6004 SR



Betjenings- og installationsvejledning

Indbygget induktionskogeplade

Model: JI 6004 SR

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs venligst denne brugervejledning grundigt, før du forsøger at bruge dette apparat første gang. Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger om sikker installation, brug og pleje af apparatet. Opbevar disse instruktioner som reference, og giv dem videre til fremtidige brugere.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordledningssystem er vigtigt og obligatorisk.
- Ændringer i husets ledningsnet må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller død. Fare for snit
- Pas på - panelets kanter er skarpe.
- Hvis man ikke er forsigtig, kan man komme til skade eller skære sig.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Gør venligst disse oplysninger tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal dette apparat installeres i henhold til denne installationsvejledning.
- Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, som indeholder en afbryder, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan det medføre, at eventuelle garanti- eller ansvarskrav bortfalder.

Betjening og vedligeholdelse Fare for elektrisk stød

- Lav ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade er i stykker eller revnet, skal du straks slukke for apparatet via strømforsyningen (vægafbryderen) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller død. Sundhedsfare
- Dette apparat overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.

Fare for varme overflader

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varme nok at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, dit tøj eller andre ting end egnet kogegrej komme i kontakt med det keramiske glas, før overfladen er afkølet.

- Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Hold børn væk.
- Grydehåndtagene kan være varme at røre ved. Kontroller, at grydehåndtagene ikke rager ud over andre tændte kogezone. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Hvis du ikke følger dette råd, kan det resultere i forbrændinger og skoldninger. Fare for at skære sig
- Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber er blottet, når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Hvis man ikke er forsigtig, kan man komme til skade eller skære sig. Vigtige sikkerhedsinstruktioner
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er brugt. En overkogning medfører røg og fedtede rester, som kan antændes.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Brug aldrig dit apparat til opvarmning eller opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og kogepladen som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne).
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke ting af interesse for børn i skab over apparatet. Børn, der klatrer op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen af det. Instruktøren skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for dem selv eller deres omgivelser.

- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogeplade.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke pander med skarpe kanter, og træk ikke pander hen over glasoverfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe rengøringsmidler til at rengøre din kogeplade, da de kan ridse det keramiske glas.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger! Kommerciel brug af enhver art er ikke dækket af producentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages 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 derefter flammen med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke ting på .

- Advarsler: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød, for kogepladeoverflader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Tillykke med købet af din nye kogeplade.

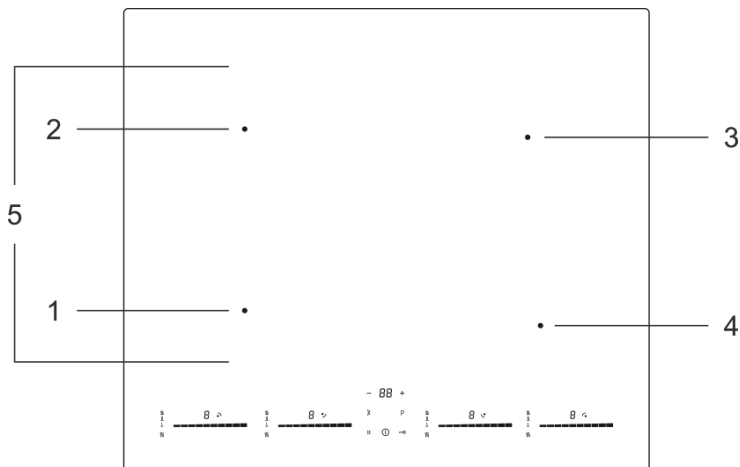
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne instruktions-/installationsmanual for at forstå, hvordan du installerer og betjener den korrekt.

Læs venligst afsnittet om installation.

Læs alle sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt før brug, og gem denne instruktions-/installationsmanual til senere brug.

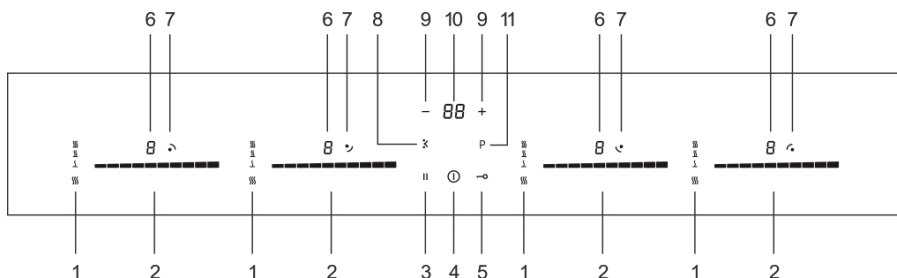
GUIDE TIL APPARATET

Model: JI 6004 MSR



1. 1800/2200W zone
2. 1800/2200W zone
3. 1200/1500W zone
4. 1800/2200W zone
5. Flexi-zone: 3000/3500W

Kontrolpanel:



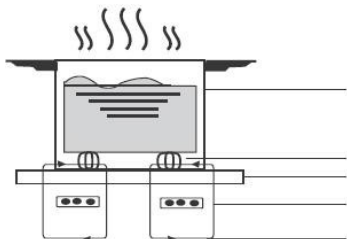
- | | | | |
|----|----------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Kontrol tast til at holde varmen | 2 | Justering af effekt |
| 3 | Pause | 4 | ON/OFF-tast |
| 5 | Nøgle til børnesikring | 6 | Visning af varmeeffektniveau LED |
| 7 | Indikator for varmezone | 8 | Venstre flexi-zonetast |
| 9 | Justering af tid | 10 | LED til visning af timer |
| 11 | Booster | | |

Information om produktet

Induktionskogepladen er et moderne madlavningsapparat i forhold til den traditionelle på grund af dens fordele som nem rengøring, høj effektivitet, miljøvenlighed og sikkerhedsfunktioner.

Et par ord om induktion (kun til induktionskogeplader)

Induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer ved, at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi panden til sidst varmer det op.



Jerngryde

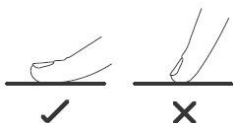
magnetisk kredsløb
keramisk glasplade
induktionsspole
inducerede strømme

Før du bruger din nye kogeplade

- Læs denne vejledning, og læg især mærke til afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig måtte være på kogepladen.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig måtte være på induktionskogepladen.

Brug af touch-kontrollerne

- Betjeningselementerne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke.
- Brug kuglen på din finger, ikke spidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at betjeningselementerne altid er rene og tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd vandfilm kan gøre det vanskeligt at betjene knapperne.



At vælge det rigtige



- Kun ferromagnetisk kogegej er egnet til induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan tjekke, om dit kogegej er egnet, ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod bunden af gryden. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Kom lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Følg trinnene under Sådan starter du madlavningen'.
 3. Hvis U ikke blinker i displayet, og vandet varmer, er gryden egnet.
- Kogegej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

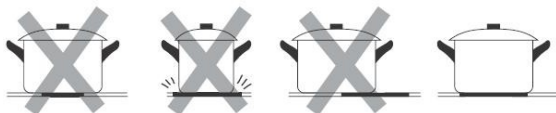


Model	Størrelse på kogeplade (mm)	Den mindste kogeplade (diameter /mm)
JI 6004 SR	Enkelt zone: 190x180	140
	160	120
	180	120

Brug ikke kogegrej med skarpe kanter eller en buet bund.



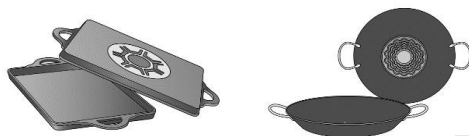
Sørg for, at bunden af din pande er glat, sidder fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Centrér altid din pande på kogezone.



Løft altid panderne af kogepladen - lad dem ikke glide, for så kan de ridse glasset.

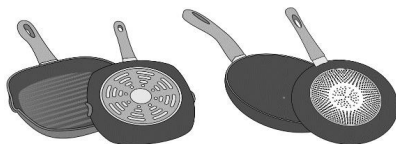


Hvis bunden af kogegrejet kun er delvist ferromagnetisk, vil kun det område, der er ferromagnetisk, blive opvarmet. Det kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område bliver måske ikke opvarmet til en tilstrækkelig temperatur til madlavning.



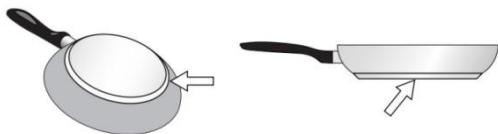
IKKE ANBEFALET

Det ferromagnetiske område vil også blive reduceret, hvis det materialesom kogegrejets bund er lavet af, for eksempel indeholder aluminium. Det kan betyde, at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt, eller at det ikke bliver opdaget.



IKKE ANBEFALET

Det eller de materialer, som bunden af kogegrejet er lavet af, kan påvirke tilberedningsresultatet. Hvis man bruger gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt, f.eks. rustfri stålpander med tre lags bund, sparer man tid og energi. Brug kogegrej med en flad bund; hvis kogegrejets bund er ujævn, kan det forringe varmetilførslen.



Brug af din kogeplade Sådan starter du madlavningen

- Når den er tændt, lyser touch control-indikatoren kortvarigt og slukker derefter.

1. Tryk på et hvilket som helst område på kontrolpanelet, og knappen ❶ vil lyse i 10 sekunder. Tryk én gang på knappen ❶ at aktivere komfuret.

2. Placer en passende pande på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er ren og tør.

3. Vælg effektniveauet ved at skubbe kontrolpanelet for den kogezone, du ønsker at indstille. Vær opmærksom på, at slidersensoren sidder under lyset■■■■■■■■■■

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk.

Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på skydeknappen for den kogezone, du vil indstille.

2. Skub til venstre for at reducere effektniveauet til "0". Sørg for, at displayet viser "0".

3. Sluk for hele kogepladen ved at på ❶

4. Pas på varme overflader



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

Brug af boost-funktion

Aktiveret boost-funktion

1. Vælg den zone på slider-kontrollen, hvor du vil aktivere boost-funktionen, og den digitale indikator vil blinke.
2. Tryk på BOOST-funktionstasten.  og strømniveauet viser "P".

Annuller Boost-funktion

1. Vælg zonen under BOOST-tilstand.
 2. Skub kontrolpanelet for at indstille ønskede effektniveau. 
- Boost-funktionen kan kun vare i 5 minutter, derefter går zonen automatisk til niveau 9.

Brug af Flexi-zone-funktion

1. Vælg venstre eller højre flexzonetast, den digitale indikator blinker, skub kontrollen  at ændre effektniveauerne.
2. Annuller flexi-zone-funktionen ved at trykke længe på venstre eller højre flexi-zone-tast i 3 sekunder.

Børnesikringsfunktion

- Du kan låse betjeningsknapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezone(r)).

For at låse kontrollerne

Tryk på nøglelåsen . Timerindikatoren vil vise "Lo".



For at låse kontrollerne op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

2. Berør og hold nøgkelåskontrollen—O i 3 sekunder.



Når kogepladen er i låsetilstand, er alle betjeningsknapper deaktiveret undtagen hovedafbryderens nøgle. Du kan altid slukke for kogepladen med hovedafbryderen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op ved næste betjening.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i gang i et stykke tid, vil der være en vis restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om at holde dig væk fra den.

Automatisk nedlukning

Kogepladens sikkerhedsfunktion er automatisk nedlukning. Det sker, når du glemmer at slukke for en kogezone. Standardnedlukningstiderne er vist i tabellen nedenfor:

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

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som . I så fald slukker timeren ikke 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 til op til 99 minutter.

Brug timeren som minutviser

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

1. Når kogepladerne er i standbytilstand.

Bemærk: Du kan bruge minutmåleren før eller efter, at kogezoneindstillingen er færdig.

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



3. Indstil tiden ved at trykke på timerens "-" eller "+".

Kort tryk for at justere 1 minut, langt tryk for at justere 10 minutter.



4. Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser resterende tid.

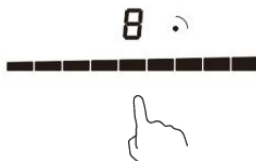
5. Summeren bipper i 20 sekunder , når indstillingstiden er slut.



Indstilling af timeren til at slukke for en eller flere kagezoner

Hvis timeren er indstillet på en zone:

1. Tryk på skyderen for den kagezone, du vil indstille.

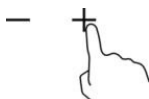


2. Tryk på timerkontrollen, "30" vises i timerdisplayet, og 30" blinker.



3. Indstil tiden ved at trykke på timerens "-" eller "+"

Kort tryk for at justere 1 minut, langt tryk for at justere 10 minutter.



4. Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Den hvide prik ved siden af strømniveauindikatoren

vil lyse for at indikere, at zonen er valgt.



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



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

timeren er indstillet på mere end én zone:

1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, er decimalpunkterne for de relevante kogezone tændt. Minutdisplayet viser min. timeren. Prikken for den tilsvarende zone blinker.
2. Når nedtællingstimeren er udløbet, slukkes den tilsvarende zone. Derefter vises den nye min. timer, og prikken for den tilsvarende zone blinker.



Annullerede timeren

1. Tryk på den kontrol for valg af varmezone, som du vil annullere timeren for.
2. Når du trykker på timerkontrollen, blinker indikatoren.



3. Tryk på "-"-knappen for at indstille timeren til "00", og timeren annulleres.

Brug af pause-funktionen

1. Vælg pausefunktionen , alle varmezone holder op med at fungere, og alle zoneindikationer viser "||".



2. Hvis du trykker på pausefunktionen en gang til, vender alle varmezoner tilbage til den oprindelige indstilling.

- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere varmezoner er i drift.
- Hvis du ikke annullerer stopfunktionen inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

Retningslinjer for madlavning



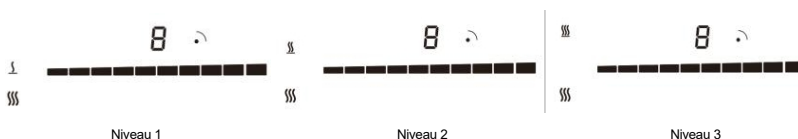
Vær forsigtig, når du steger, da olie og fedt opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger Power Boost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antænde spontant, og det udgør en alvorlig brandrisiko.

Hold varmen-funktion

1. Tryk på varmeholdningstasten for den kogezone, du vil indstille, og vælg det tilsvarende niveau.



2. Der er 3 niveauer for varmeholdningsfunktionen. Når du har valgt, vises den tilsvarende kogezone som nedenfor.



Tips til madlavning

- Når maden koger, skal du skrue for strømmen.
- Et låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start madlavningen på en høj indstilling, og skru ned, når maden er gennemvarm.

Simre, koge ris

- Simreringen sker under kogepunktet, ved omkring 85°C, når boblerne kun lejlighedsvis stiger op til overfladen af kogevæskan. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen udvikles, uden at maden overkoges. Du bør også koge æggebaserede og meljævne saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder kogning af ris ved hjælp af absorptionsmetoden, kan kræve en højere indstilling end den laveste for at sikre, at maden bliver kogt ordentligt på den anbefalede tid.

Stegning af bøf

For at tilberede saftige, smagfulde bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie på den varme pande, og sænk kødet ned på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor gennemstegt du vil have den. Tiden kan variere fra ca. 2 - 8 minutter pr. side. Tryk 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 inden servering.

Til at stege under omrøring

1. Vælg en keramisk kompatibel flad wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og alt udstyr klar. Det skal gå hurtigt at stege under omrøring. Hvis du tilbereder store mængder, skal du tilberede maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Kog eventuelt kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Steg grøntsagerne under omrøring. Når de er varme, men stadig sprøde, skrues der ned for kogezone, kødet lægges tilbage på panden, og saucen tilsættes.
6. Rør forsigtigt rundt i ingredienserne for at sikre, at de er varmet igennem.
7. Server straks.

Varmeindstillinger

Indstilling af varme	Egnethed
1 - 2	• Skånsom opvarmning af små mængder mad • smeltende chokolade, smør og mad, der brænder hurtigt • blid simren • langsom opvarmning
3 - 4	• genopvarmning • hurtig simring • kogning af ris
5 - 6	• pandekager
7 - 8	• sautering • Tilberedning af pasta
9	• Stegning under omrøring • brændende • bringe suppe i kog • kogende vand

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Det er vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikke-sukkerholdige afsmitninger på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør en kogepladerens, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!). 3. Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Når der slukkes for strømmen til kogepladen, vil der ikke være nogen "varm overflade"-indikation, men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuremaskiner, nogle nylonskuremaskiner og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller din skuremaskine er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltning og spild af varmt sukker på glasset	Fjern dem straks med en fiskeskive, paletkniv eller barberbladsskraber, der er egnet til keramiske kogeplader, men pas på varme kogezoneoverflader: 1. Sluk for strømmen til kogepladen i væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller spildet ud på et køligt område af kogepladen. 3. Tør snavset eller spildet op med en karklud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for "Daglig tilsmudsning af glas" ovenfor.	• Fjern pletter efter smeltet og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis den får lov til at køle af på glasset, De kan være svære at fjerne eller endda skade glasoverfladen permanent. • Skærefare: når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, Bladet i en skraber er knivskarpt. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og for børns rækkevidde.
på touch-kontrollerne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug udslippet op 3. Tør touch-kontrolområdet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med et stykke køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og de berøringsfølsomme knapper fungerer muligvis ikke, hvis der er væske på dem. Sørg for at tørre det berøringsfølsomme område af, før du tænder for kogepladen igen.

Tips og tricks

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre?
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Tjek, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Touch-kontrollerne reagerer ikke.	Betjeningselementerne er låst.	Lås betjeningselementerne op. Se afsnittet 'Brug af din kogeplade' for instruktioner.
Touch-kontrollerne er svære at betjene.	Der kan være en lille film af vand over betjeningselementerne, eller du kan bruge spidsen af din finger, når du rører ved betjeningselementerne.	Sørg for, at det berøringsfølsomme kontrolområde er tørt, og brug fingerspidserne, når du rører ved kontrollerne.
Glasset bliver ridset.	Kogegrej med grove kanter. Brug af uegnede, slibende skuremidler eller rengøringsprodukter.	Brug kogegrej med flad og glat bund. Se 'Valg af det rigtige kogegrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej. (Lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og betyder ikke, at der er en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav brummende lyd, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Dette er forårsaget af teknologien af .	Det er normalt, men støjen bør dæmpes eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.
Blæserstøj fra induktionskogepladen.	En køleventilator, der er indbygget i din induktionskogeplade, er tændt for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket for induktionskogepladen.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen i væggen, mens blæseren kører.

Pander bliver ikke varme og vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, fordi den ikke er egnet til induktionskogning. Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Valg af det rigtige kogegrej'. Centrér gryden, og sørg for, at dens bund passer til kogezone's størrelse
Induktionskogepladen eller en kogezone har slukket uventet, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i kogetidsdisplayet).	Teknisk fejl.	Noter venligst fejlbogstaverne og -tallene, skift Sluk for strømmen til induktionskogepladen i væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Visning af fejl og inspektion

Hvis der opstår en abnormitet, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser de tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre?
E3/E7	Fejl i temperatursensoren	Kontakt venligst leverandøren.
E5	Overophedningsbeskyttelse af keramisk glas	Tilslut venligst strømforsyningen igen, og tænd for kogepladen efter 30 minutter.
E4/E6	Temperatursensor til IGBT'en fiasko	Kontakt venligst leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
Er	PCBA-fejl	Kontakt venligst leverandøren.
Et	Beskyttelse mod overløb	Tør overfladevandet, og genstart

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Du må ikke selv skille enheden ad for at undgå farer og skader på induktionskogepladen

Teknisk specifikation

Induktionskogeplade	JI 6004 SR
Madlavningszoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~
Installeret elektrisk effekt	7200W
Produktstørrelse L×B×H(mm)	590X520X53
Indbygning af dimensioner A×B (mm)	560X480

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Da vi hele tiden bestræber os på at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

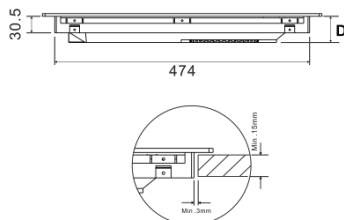
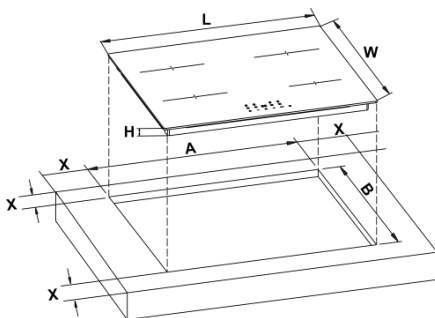
Installation

Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i de størrelser, der er vist på tegningen.

Af hensyn til installation og brug skal der mindst 50 mm plads omkring hullet.

Sørg for, at arbejdsfladens tykkelse er mindst 30 mm. Vælg et varmebestandigt materiale til arbejdsfladen for at undgå større deformation forårsaget af varmemstrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:

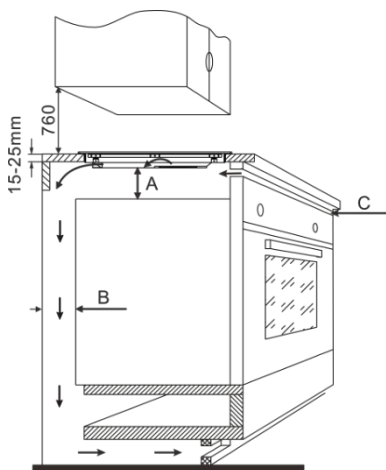


Model	L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
JI 6004 SR	590	520	53	49	560	480	50 mini

Sørg under alle omstændigheder for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udtaget ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal være mindst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
30 minutter	20 minutter	Luftindtag

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for, at

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladskravene.
- arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt materiale
- hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget køleventilator
- Installationen skal overholde alle krav til frihøjde og gældende standarder og regler.
- en passende isolationsafbryder, der giver fuld afbrydelse af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring, monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og forskrifter for ledningsføring.

Isolationsafbryderen skal være af en godkendt type og have en 3 mm luftspaltekontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).

- vil være let tilgængelig for kunden, når kogepladen er installeret
- du skal konsultere de lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægoverfladerne omkring kogepladen.

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

- Strømforsyningskablet er ikke tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- der er tilstrækkelig luftgennemstrømning fra ydersiden af skabet til bunden af kogepladen
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skab, skal der installeres en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladens bund.
- afbryderen er let tilgængelig for kunden

Før du placerer fastgørelsesbeslagene

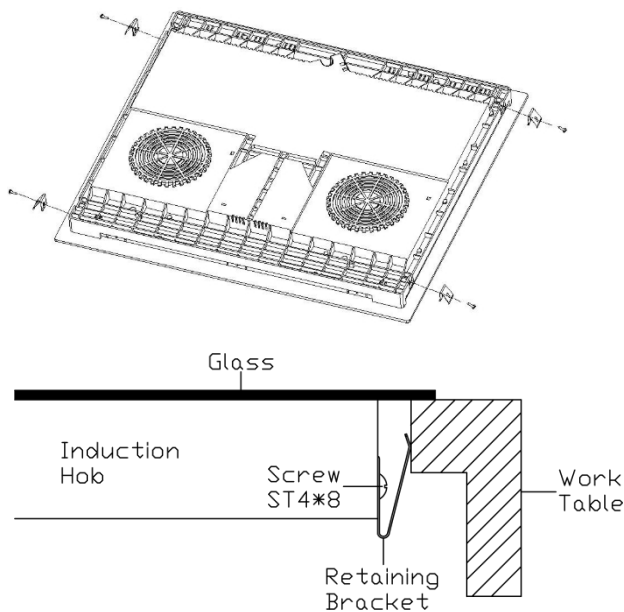
Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Anvend ikke kraft på de knapper, der stikker ud fra kogepladen.

placering af fastgørelsesbeslagene

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Anvend ikke kraft på de knapper, der stikker ud fra kogepladen.

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skrue fire beslag i bunden af kogepladen (se billedet) efter installationen.

Juster beslagets position, så det passer til forskellige arbejdsoverfladetykkelser.



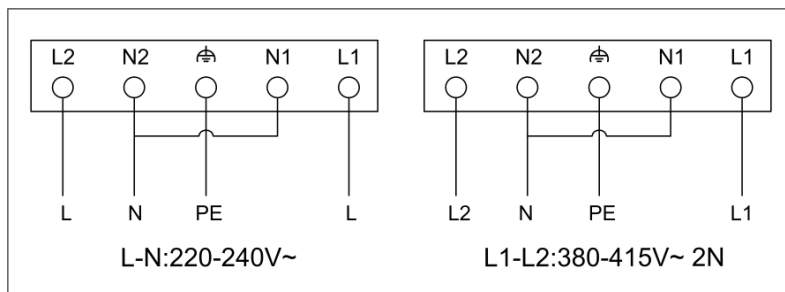
Forsigtighedsregler

1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Udfør aldrig arbejdet på egen hånd.
2. Kogepladen må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner og tørretumblere.
3. Kogepladen skal installeres på en sådan måde, at der sikres bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varmezone over arbejdsfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være modstandsdygtigt over for varme.
6. Der må ikke bruges damprenser.
7. Denne keramik kan kun tilsluttes en strømforsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Hvis det er nødvendigt, bedes du kontakte din leverandør for at få oplysninger om systemets impedans.

Tilslutning af kogepladen til lysnettet

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.

Strømkablet til model JI 6004 SR kan ikke udskiftes. Metoden til er som nedenfor:



1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal det gøres af en eftersalgstekniker med det rette værktøj for at undgå ulykker.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
3. Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget, og den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
4. Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
5. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.



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

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, vil du hjælpe med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages, hvis det blev bortskaffet i den forkerte vej.

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

Dette apparat kræver specialiseret bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte din kommune, din husholdningsaffaldsservice eller den butik, hvor du har købt det.

For mere detaljerede oplysninger om behandling, genbrug og genanvendelse af dette produkt skal du kontakte dit lokale kommunekontor, din husholdningsaffaldsservice eller den butik, hvor du har købt produktet.