



Installations- vejledning

JI 8023 P-MG



Betjenings- / installationsvejledning

Indbygget induktionskogeplade

MODEL: JI 8023 P

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem, inden du tager apparatet i brug første gang. Vejledningen indeholder vigtige oplysninger om sikker installation, brug og vedligeholdelse af apparatet. Gem vejledningen til senere brug, og giv den videre til en eventuel ny ejer.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra lysnettet, inden du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et intakt jordforbindelsessystem er nødvendig og obligatorisk.
- Ændringer af husets elinstallation må kun udføres af en autoriseret elektriker.
- Manglende overholdelse kan medføre elektrisk stød eller død.

Fare for snitsår

- Pas på – panelets kanter er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger grundigt, inden du installerer eller bruger apparatet.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på apparatet.
- Giv disse oplysninger videre til den, der skal installere apparatet – det kan nedsætte dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal apparatet installeres i overensstemmelse med denne installationsvejledning.
- Apparatet må kun installeres og jordforbindes korrekt af en kvalificeret fagperson.
- Apparatet skal tilsluttes et kredsløb med en afbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen.
- Forkert installation kan gøre enhver garanti eller ethvert erstatningskrav ugyldigt.

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Undlad at tilberede mad på en knækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade knækker eller revner, skal du straks slukke for apparatet på lysnettet (vægkontakten) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på kontakten før rengøring og vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse kan medføre elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Apparatet opfylder standarderne for elektromagnetisk sikkerhed.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige dele så varme, at de kan give forbrændinger.

- Lad ikke din krop, dit tøj eller andet end egnet køkkengrej komme i kontakt med glaskeramikken, før overfladen er kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke lægges på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Hold børn på afstand.
- Grydehåndtag kan være varme at røre ved. Kontrollér, at grydehåndtag ikke rager ind over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse kan medføre forbrændinger og skoldning.

Fare for snitsår

- Den knivskarpe klinge på en kogepladeskraber er blottet, når beskyttelseshætten er trukket tilbage. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug. Overkogning giver røg og fedtstænk, der kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til at varme rummet op.
- Sluk altid for kogezone og kogepladen efter brug som beskrevet i denne vejledning (dvs. med berøringsknapperne).
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke ting, der har børns interesse, i skabe 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 og personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal instrueres i brugen af en ansvarlig og kompetent person. Den, der instruerer, skal forvisse sig om, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparér eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det udtrykkeligt anbefales i vejledningen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke damprenser til rengøring af kogepladen.
- Placér eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over glasset, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe, slibende rengøringsmidler til kogepladen, da de kan ridse glaskeramikken.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug i hjemmet! Erhvervsmæssig brug af enhver art er ikke omfattet af producentens garanti!

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Pas på ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Apparatet 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 under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet med det.

- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand; sluk for apparatet, og dæk flammen til, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare – opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød – gælder kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Tillykke med din nye kogeplade.

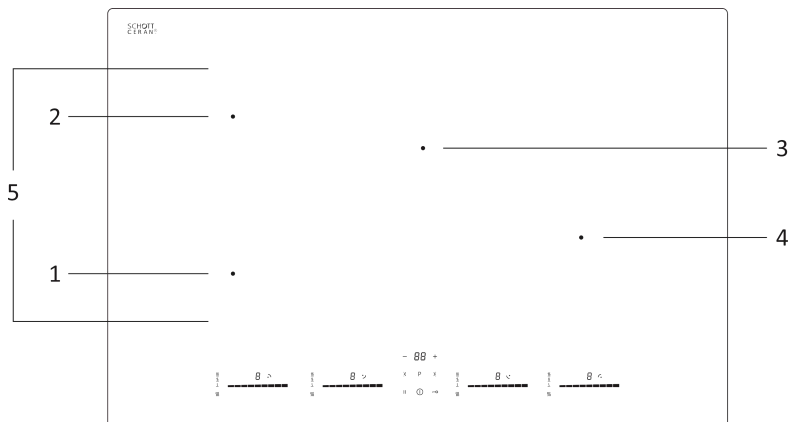
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne betjenings- og installationsvejledning, så du fuldt ud forstår, hvordan kogepladen installeres korrekt og betjenes.

Læs afsnittet om installation, inden du installerer kogepladen.

Læs alle sikkerhedsanvisninger grundigt inden brug, og gem denne betjenings- og installationsvejledning til senere brug.

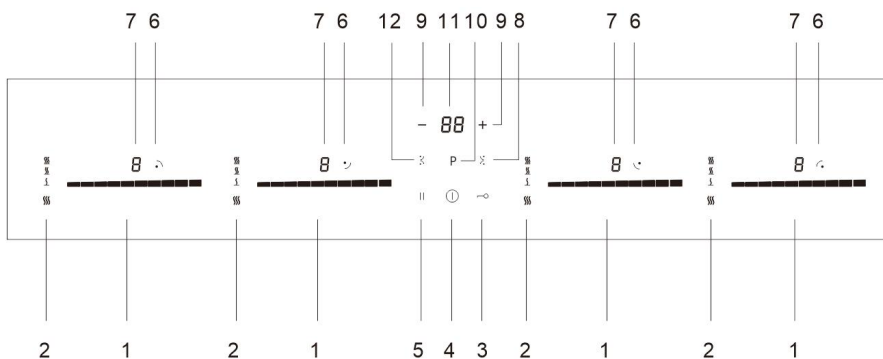
OVERSIGHT OVER APPARATET

Model: JI 8023 P



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

Betjeningspanel:



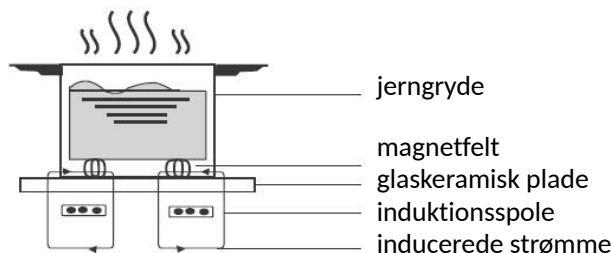
- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 Effektregulering | 2 Hold varm-knap |
| 3 Børnesikring | 4 Tænd/sluk-knap |
| 5 Pause | 6 Kogezoneindikator |
| 7 Display for effektniveau | 8 Højre flexizone-knap |
| 9 Timerindstilling | 10 Boost |
| 11 Timerdisplay | 12 Venstre flexizone-knap |

Produktoplysninger

Induktionskogepladen er et moderne alternativ til den traditionelle kogeplade med fordele som nem rengøring, høj effektivitet, miljøvenlighed og gode sikkerhedsfunktioner.

Kort om induktionsmadlavning

Induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk tilberedningsteknologi. Den virker ved, at elektromagnetiske svingninger danner varme direkte i gryden i stedet for indirekte ved at opvarme glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.

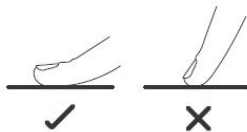


Inden du bruger din nye kogeplade

- Læs denne vejledning – vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig sidder på kogepladen.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig sidder på induktionskogepladen.

Brug af berøringsknapperne

- Knapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke hårdt.
- Brug fingerpuden, ikke fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at knapperne altid er rene og tørre, og at der ikke ligger noget oven på dem (f.eks. et redskab eller en klud). Selv en tynd vandhinde kan gøre knapperne svære at betjene.



Valg af det rigtige køkkengrej

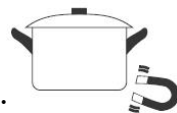


• Kun ferromagnetisk køkkengrej er egnet til induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

• Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at lave en magnettest. Før en magnet hen mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.

• Hvis du ikke har en magnet:

1. Kom lidt vand i den gryde, du vil teste.
2. Følg trinnene under "Sådan begynder du at lave mad".
3. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet varmes op, er gryden egnet.



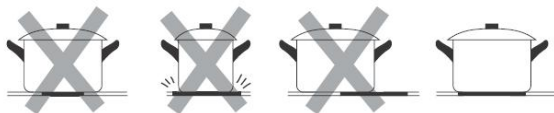
• Køkkengrej af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

Kogezone (mm)	Mindste gryddiameter (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x175	140
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller buet bund.



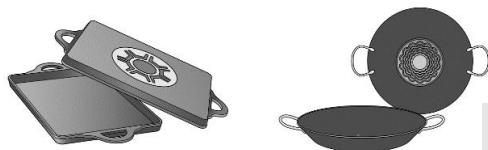
Sørg for, at grydens bund er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Placér altid gryden midt på kogezone.



Løft altid gryderne af kogepladen – skub dem ikke, da de kan ridse glasset.

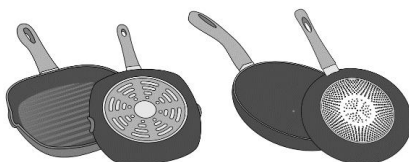


Hvis køkkengrejets bund kun er delvist ferromagnetisk, er det kun det ferromagnetiske område, der varmes op. Det kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område bliver muligvis ikke varmt nok til madlavning.



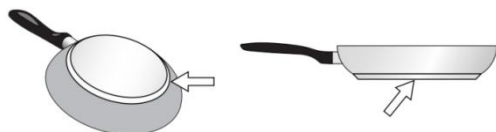
ANBEFALES IKKE

Det ferromagnetiske område bliver også mindre, hvis materialet i køkkengrejets bund f.eks. indeholder aluminium. Det kan betyde, at køkkengrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt, eller at det slet ikke registreres.



ANBEFALES IKKE

Det materiale, køkkengrejets bund er lavet af, kan påvirke resultatet. Gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt – f.eks. pander i rustfrit stål med trelagsbund – sparer tid og energi. Brug køkkengrej med plan bund; er bunden ujævn, kan det forringe varmeoverførslen.



Brug af kogepladen

Sådan begynder du at lave mad

- Når der tændes for strømmen, lyser berøringsindikatoren kortvarigt op og slukker igen.

1. Berør et vilkårligt sted på panelet – knappen  lyser i 10 sekunder. Tryk én gang på  for at tænde kogepladen.

2. Placér en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge.

- Sørg for, at grydens bund og kogezonens overflade er rene og tørre.

3. Vælg effektniveauet ved at glide fingeren hen over betjeningspanelet for den kogezone, du vil indstille. Skydesensoren sidder under lyset.



- Hvis du ikke vælger et varmetrin inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk.

Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på skyderen for den kogezone, du vil indstille.
2. Glid fingeren mod venstre for at sætte effektniveauet ned til "0".
Kontrollér, at displayet viser "0".
3. Sluk hele kogepladen ved at berøre .
4. Pas på varme overflader
 "H" viser, hvilken kogezone der stadig er for varm. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion: Vil du varme flere gryder op, så brug den kogezone, der stadig er varm.

Brug af boostfunktionen

Aktivering af boostfunktionen

1. Vælg skyderen for den zone, du vil aktivere boostfunktionen på – taldisplayet blinker.
2. Berør boostknappen  hvorefter effektvisningen viser "P".

Annullering af boostfunktionen

1. Vælg den zone, der er i boosttilstand.
 2. Glid fingeren hen over panelet for at indstille effektniveauet.

- Boostfunktionen varer højst 5 minutter, hvorefter zonen automatisk går til niveau 9.

Brug af flexizone-funktionen

1. Vælg venstre eller højre flexizone-knap – taldisplayet blinker – og glid hen over skyderen  for at ændre effektniveauet.
2. Annullér flexizone-funktionen ved at holde venstre eller højre flexizone-knap inde i 3 sekunder.

Børnesikring

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

Sådan låser du betjeningspanelet

Berør  låseknappen. Timerdisplayet viser "Lo".

Lo

Sådan låser du op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Hold låseknappen inde  i 3 sekunder.



ADVARSEL: Når panelet er låst, er alle knapper undtagen tænd/sluk "  " og børnesikring "  " deaktiveret. Slukkes kogepladen, mens den er låst, skal børnesikringen ophæves igen, næste gang den bruges.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i brug i et stykke tid, er der restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om at holde afstand.

H

Automatisk slukning

En sikkerhedsfunktion på kogepladen er automatisk slukning. Den træder i kraft, hvis du glemmer at slukke for en kogezone. Standardtiderne for slukning fremgår af tabellen nedenfor:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Brug af timeren

Timeren kan bruges på to måder:

- Du kan bruge den som minutur. I så fald slukker timeren ikke for nogen kogezone, når tiden er gået.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når tiden er gået.
- Timeren kan indstilles til op til 99 minutter.

Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke har valgt en kogezone

1. Kogepladen skal være i standbytilstand.

Bemærk: Du kan bruge minuturet både før og efter, at kogezone er indstillet.

2. Berør timerknappen – "30" vises i timerdisplayet og blinker.



3. Indstil tiden ved at berøre — eller + på timeren.

Kort tryk ændrer 1 minut, langt tryk ændrer 10 minutter.



4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid.

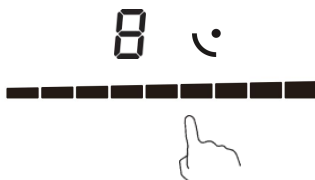
5. Summeren bipper i 20 sekunder, når den indstillede tid er gået.



Indstilling af timeren til at slukke for en eller flere kogezone

Hvis timeren indstilles på én zone:

1. Berør skyderen for den kogezone, du vil indstille.



2. Berør timerknappen - "30" vises i timerdisplayet og blinker.

3. Indstil tiden ved at berøre — eller + på timeren.

Kort tryk ændrer 1 minut, langt tryk ændrer 10 minutter.

4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Den hvide prik ved siden af effektvisningen lyser og viser, at zonen er valgt.



5. Når timeren udløber, slukkes den tilhørende kogezone automatisk.



Andre kogezone kører videre, hvis de er tændt i forvejen.

Hvis timeren indstilles på mere end én zone:

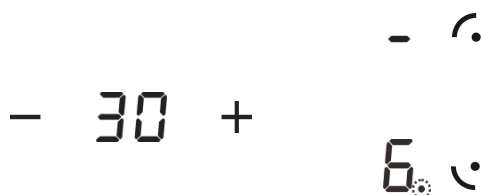
1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, lyser prikkerne ved de pågældende kogezone. Minutdisplayet viser den korteste tid. Prikken ved den tilhørende zone blinker.

Er effektniveau 3 f.eks. indstillet til 15 minutter og effektniveau 6 til 45 minutter, viser displayet 15.

Indikatoren ved effektniveau 3 med den korteste tid blinker.



2. Når nedtællingen udløber, slukker den tilhørende zone. Derefter vises den næste korteste tid, og prikken ved den tilhørende zone blinker.



Annullering af timeren

1. Berør knappen for den kogezone, hvor du vil annullere timeren.

2. Berør timerknappen – indikatoren blinker.



3. Berør " — " for at stille timeren på "00" – timeren er nu annulleret.

Brug af pausefunktionen

1. Vælg pausefunktionen || – alle kogezone holder op med at varme, og alle zonevisninger viser "||".



2. Berør pauseknappen || igen, hvorefter alle kogezone vender tilbage til deres oprindelige indstilling.

- Funktionen kan kun bruges, når en eller flere kogezone er i drift.
- Ophæves pausetilstanden ikke inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

Retningslinjer for madlavning



Vær forsigtig ved stegning, da olie og fedt bliver varmt meget hurtigt – især hvis du bruger Power Boost.

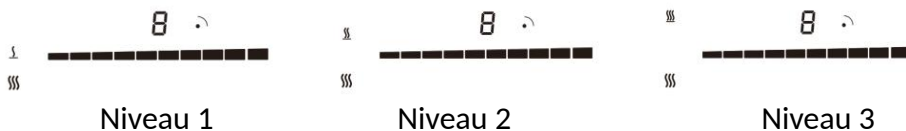
Ved meget høje temperaturer selvantænder olie og fedt, og det udgør en alvorlig brandfare.

Hold varm-funktion

1. Berør hold varm-knappen for den kogezone, du vil indstille, og vælg det ønskede niveau.



2. Hold varm-funktionen har 3 niveauer. Efter valget viser den pågældende kogezone følgende:



Gode råd til madlavningen

- Sæt effekten ned, når maden kommer i kog.
- Brug af låg forkorter tilberedningstiden og sparer energi, fordi varmen holdes inde.
- Brug så lidt væske eller fedt som muligt for at forkorte tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på et højt trin, og skru ned, når maden er varmet igennem.

Simring og kogning af ris

- Simring foregår under kogepunktet, ved omkring 85 °C, hvor der kun af og til stiger bobler op til overfladen af kogevæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen udvikler sig, uden at maden bliver overkogt. Æggebaserede og meljævnede saucer bør også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle retter – f.eks. ris kogt efter absorptionsmetoden – kan kræve et højere trin end det laveste, for at maden bliver ordentligt tilberedt på den anbefalede tid.

Bøfstegning

Sådan steger du saftige, velsmagende bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter inden tilberedningen.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Hæld lidt olie i den varme pande, og læg derefter kødet ned på panden.
4. Vend kun bøffen én gang under stegningen. Den nøjagtige stegetid 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 stegegraden – jo fastere den føles, jo 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 den serveres.

Wokstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der er egnet til glaskeramik.
2. Hav alle ingredienser og redskaber klar. Wokstegning skal gå hurtigt. Skal du tilberede store mængder, så steg maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kortvarigt, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Steg først eventuelt kød, læg det til side, og hold det varmt.
5. Steg grøntsagerne i woken. Når de er varme, men stadig sprøde, skrues kogezone ned på et lavere trin – læg kødet tilbage i panden, og tilsæt sauce.
6. Rør forsigtigt rundt i ingredienserne, så de bliver varmet igennem.
7. Server med det samme.

Varmetrin

Varmetrin	Egnet til
1 - 2	• nænsom opvarmning af små mængder mad • smeltning af chokolade, smør og mad, der brænder let • nænsom simring • langsom opvarmning
3 - 4	• genopvarmning • kraftig simring • kogning af ris
5 - 6	• pandekager
7 - 8	• sautering • kogning af pasta
9	• wokstegning • bruning • opkogning af suppe • kogning af vand

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glasset (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset stadig er lunkent (men ikke varmt!). 3. Skyl efter, og tør af med en ren klud eller et papirhåndklæde. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Når strømmen til kogepladen er slået fra, vises der ingen advarsel om varm overflade, men kogezone kan stadig være varm! Vær meget forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om midlet eller svampen er egnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmiddel på kogepladen – glasset kan blive misfarvet.

Overkogning, smeltet mad og varmt sukkerholdigt spild på glasset	Fjern det straks med en paletkniv, en fiskespade eller en kogepladeskraber med barberblad, der er egnet til glaskeramiske kogeplader – men pas på varme kogezone: 1. Sluk for strømmen til kogepladen på kontakten. 2. Hold klingen eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller spildet hen på et køligt område af kogepladen. 3. Tør snavset eller spildet op med en karklud eller et papirhåndklæde. 4. Følg trin 2 til 4 under "Daglig tilsmudsning af glasset" ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltet og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Får de lov at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når beskyttelseshætten er trukket tilbage, er klingen i en skraber knivskarp. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spild på knapperne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug spildet op. 3. Tør området med berøringsknapperne af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med et papirhåndklæde. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringsknapperne virker måske ikke, så længe der er væske på dem. Sørg for at tørre området med berøringsknapperne, inden du tænder for kogepladen igen.

Fejlfinding og gode råd

Problem	Mulig årsag	Hvad skal du gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at der er tændt for den. Kontrollér, om der er strømafbrydelse i boligen eller i området. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Knapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se afsnittet "Brug af kogepladen".
Knapperne er svære at betjene.	Der kan være en tynd vandhinde over knapperne, eller du bruger måske fingerspidsen i stedet for fingerpuden.	Sørg for, at området med berøringsknapperne er tørt, og brug fingerpuden, når du berører knapperne.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med ru kanter. Der bruges uegnede, slibende svampe eller rengøringsmidler.	Brug køkkengrej med plan og glat bund. Se "Valg af det rigtige køkkengrej". Se "Pleje og rengøring".
Nogle gryder giver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes køkkengrejets konstruktion (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Det er normalt for køkkengrej og er ikke tegn på en fejl.
Kogepladen brummer svagt ved brug på højt varmetrin.	Det skyldes induktionsteknologien.	Det er normalt, men lyden bør blive svagere eller forsvinde helt, når du skruer ned for varmetrinnet.

Blæserlyd fra kogepladen.	En indbygget køleblæser er startet for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan køre videre, selv efter at du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på kontakten, mens blæseren kører.
Gryderne bliver ikke varme, og der vises U i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktion. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke står midt på den.	Brug køkkengrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Valg af det rigtige køkkengrej". Placér gryden midt på zonen, og sørg for, at bunden passer til kogezoneens størrelse.
Kogepladen eller en kogezone slukker uventet, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i timerdisplayet).	Teknisk fejl.	Notér fejlkodens bogstaver og tal, sluk for strømmen til induktionskogepladen på kontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejlvisning og kontrol

Opstår der en unormal tilstand, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser den tilhørende beskyttelseskode:

Problem	Mulig årsag	Hvad skal du gøre
E3/E7	Fejl på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Overophedningsbeskyttelse af glaskeramikken	Tilslut strømmen igen, og tænd for kogepladen efter 30 min.
E4/E6	Fejl på IGBT-temperatursensoren	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal igen.
Er	Fejl på printkortet	Kontakt leverandøren.
Et	Overløbsbeskyttelse	Tør vandet af overfladen, og start igen.

Ovenstående er vurdering og kontrol af almindelige fejl.
Skil ikke selv apparatet ad – det kan være farligt og beskadige induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Induktionskogeplade	J1 8023 P
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~
Installeret effekt	7200W
Produktmål L×B×H (mm)	820X520X57
Indbygningsmål A×B (mm)	750X490

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

Installation

Valg af installationsudstyr

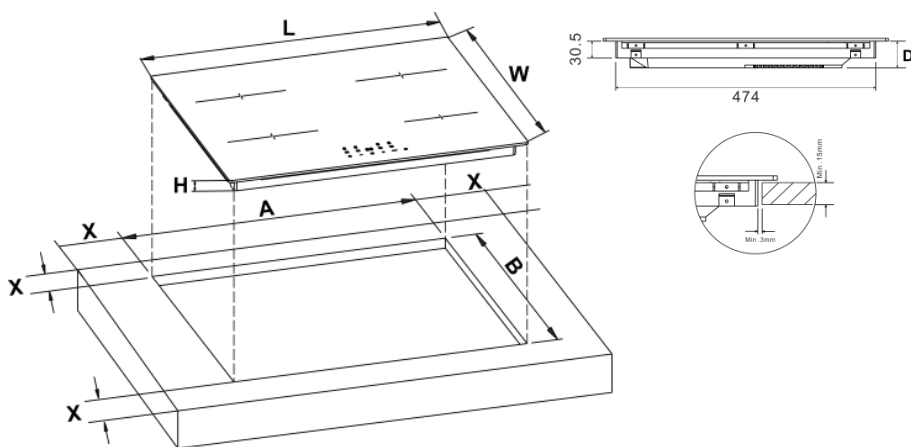
Skær bordpladen ud efter målene på tegningen.

Af hensyn til installation og brug skal der være mindst 50 mm fri plads omkring udskæringen.

Kontrollér, at bordpladen er mindst 30 mm tyk.

Vælg et varmebestandigt materiale til bordpladen for at undgå større deformation som følge af varmestrålingen fra kogepladen.

Som vist nedenfor:

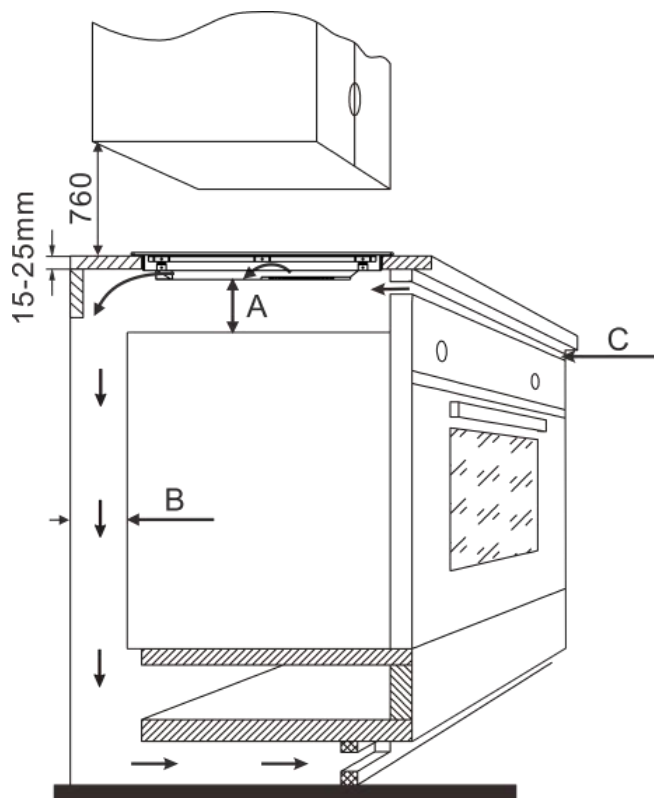


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
JI 8023 P	820	520	57	52	750	490	50 mini

Sørg under alle omstændigheder for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftind- og udtag ikke er blokeret. Kontrollér, at kogepladen er i god stand. Som vist nedenfor:



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



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

Inden du installerer kogepladen, skal du sikre dig, at

- bordpladen er retvinklet og i vater, og at ingen konstruktionsdele er i vejen for pladskravene
- bordpladen er lavet af et varmebestandigt materiale
- ovnen har indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres over en ovn
- installationen overholder alle afstandskrav samt gældende standarder og forskrifter
- der i den faste installation indgår en egnet afbryder, som giver fuld afbrydelse fra lysnettet, og som er monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler for elinstallation. Afbryderen skal være af en godkendt type og give en kontaktadskillelse på mindst 3 mm i alle poler (eller i alle aktive faseledere, hvis de lokale regler tillader denne variation)
- afbryderen er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er installeret
- du kontakter de lokale bygningsmyndigheder og regler, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og letrengørige overflader (f.eks. keramiske fliser) på væggene omkring kogepladen.

Når du har installeret kogepladen, skal du sikre dig, at

- netledningen ikke er tilgængelig gennem skabslåger eller skuffer
- der er tilstrækkelig lufttilførsel udefra til kogepladens underside
- der er monteret en varmeskærm under kogepladens bund, hvis den er monteret over en skuffe eller et skabsrum
- afbryderen er let tilgængelig for kunden

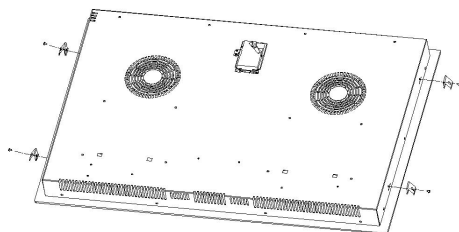
Inden monteringsbeslagene placeres

Apparatet skal stilles på et stabilt, jævnt underlag (brug emballagen). Tryk ikke på de dele, der rager ud fra kogepladen.

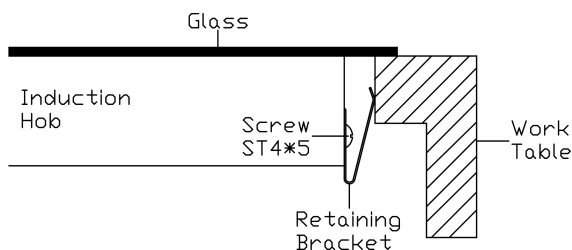
Placering af monteringsbeslagene

Apparatet skal stilles på et stabilt, jævnt underlag (brug emballagen). Tryk ikke på de dele, der rager ud fra kogepladen.

Fastgør kogepladen til bordpladen ved at skrue de fire beslag fast i bunden af kogepladen (se billedet) efter installationen.



Justér beslagenes placering, så de passer til bordpladens tykkelse.



Advarsler

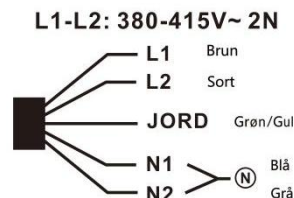
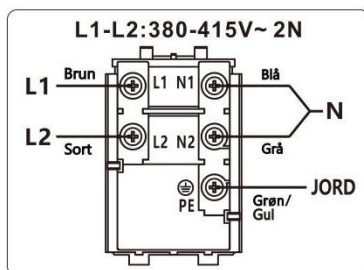
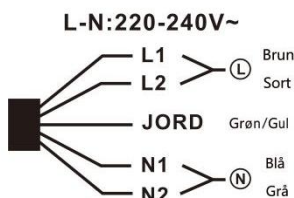
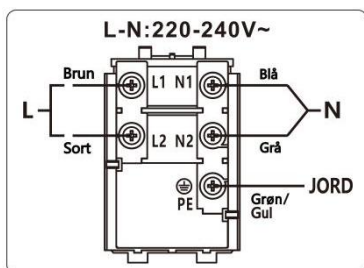
1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til rådighed. Udfør aldrig arbejdet selv.
2. Kogepladen må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner eller tørretumblere.

3. Kogepladen skal installeres, så en god varmeafgivelse sikres, og driftssikkerheden dermed øges.
4. Væggen og det induktionsopvarmede område over bordpladen skal kunne tåle varme.
5. For at undgå skader skal mellemlag og lim være varmebestandige.
6. Der må ikke bruges damprenser.
7. Denne kogeplade må kun tilsluttes en forsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Kontakt om nødvendigt dit elselsskab for oplysninger om systemimpedansen.

Tilslutning af kogepladen til lysnettet

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller via en enpolet afbryder.

Tilslutningsmåden er vist nedenfor:



1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal det gøres af en servicetekniker med det rigtige værktøj, så ulykker undgås.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der monteres en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
3. Installatøren skal sikre, at eltildslutningen er udført korrekt og overholder sikkerhedsforskrifterne.
4. Kablet må ikke bøjes eller klemmes.
5. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret fagperson.



BORTSKAFFELSE:
Produktet må ikke
bortskaffes som
usorteret
husholdningsaffald.
Det skal indsamles
særskilt til særlig
behandling.

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 apparatet bortskaffes korrekt, er du med til at forebygge mulige skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå ved forkert bortskaffelse.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en indsamlingsplads for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Apparatet kræver særlig bortskaffelse. Yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af produktet fås hos kommunen, den lokale genbrugsordning eller den butik, hvor du har købt det.

Du kan få mere detaljerede oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af dette produkt hos kommunen, den lokale genbrugsordning eller den butik, hvor du har købt produktet.

