



Brugs- og installationsvejledning

Indbygget induktionskogeplade

Model: JI 8025 P-MG



Læs vejledningen grundigt før installation og brug, og gem den til senere brug.

Indholdsfortegnelse

1.	Sikkerhedsadvarsler.....	3
2.	Oversigt over kogepladen.....	6
3.	Før du tager kogepladen i brug.....	7
4.	Valg af det rigtige kogeobjekt.....	8
5.	Brug af kogepladen.....	10
6.	Booster-funktion.....	11
7.	Flexzone-funktion.....	12
8.	Børnesikring.....	13
9.	Restvarme og automatisk slukning.....	14
10.	Timer.....	15
11.	Pausefunktion.....	17
12.	Hold varm-funktion.....	17
13.	Madlavningsvejledning.....	18
14.	Rengøring og vedligeholdelse.....	20
15.	Fejlfinding.....	21
16.	Tekniske specifikationer.....	23
17.	Installation.....	24
18.	Tilslutning til elnettet.....	27
19.	Bortskaffelse.....	28

1. Sikkerhedsadvarsler

Læs denne brugsvejledning grundigt, før 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 eventuelle fremtidige brugere.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra elnettet, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til en korrekt jordforbindelse er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer i boligens elinstallation må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller død.

Fare for snitskader

- Vær forsigtig – panelets kanter er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger omhyggeligt, før apparatet installeres eller tages i brug.
- Der må på intet tidspunkt placeres brændbart materiale eller brændbare produkter på apparatet.
- Giv disse oplysninger videre til den person, der skal installere apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal apparatet installeres i overensstemmelse med denne installationsvejledning.
- Apparatet må kun installeres og jordforbindes af en kvalificeret fagperson.
- Apparatet skal tilsluttes et kredsløb med en afbryder, der sikrer fuld afbrydelse fra strømforsyningen.
- Forkert installation kan medføre, at garanti- eller erstatningskrav bortfalder.

Brug og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Brug ikke kogepladen, hvis den er knust eller revnet. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal du straks slukke for apparatet ved strømforsyningen (afbryderen på væggen) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen ved afbryderen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder gældende standarder for elektromagnetisk sikkerhed.

Fare ved varme overflader

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

- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande end egnet kogegrej komme i kontakt med glaskeramikken, før overfladen er kølet af.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke lægges på kogepladen, 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.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre forbrændinger og skoldninger.

Fare for snitskader

- Den barberbladsskarpe klinge på en skraber til kogeplader er blottet, når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage. Brug skraber 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 fedtet spild, 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 kogezone og kogepladen efter brug som beskrevet i denne vejledning (dvs. med touchbetjeningen).
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke ting, der kan interessere børn, 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. Instruktøren skal sikre sig, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller omgivelserne.
- Du må ikke reparere eller udskifte dele af apparatet, medmindre det udtrykkeligt anbefales i vejledningen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke damprenser til at rengøre kogepladen.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke gryder med ujævne kanter, og træk ikke gryde hen over glasoverfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre hårde, slibende rengøringsmidler på kogepladen, da de kan ridse glaskeramikken.
- Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

- Dette apparat er kun beregnet til brug i en almindelig husholdning! 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.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet med brugen.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

ADVARSEL

Madlavning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand – sluk for apparatet, og kvæl derefter flammerne med f.eks. 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. Dette gælder kogeplader med overflade af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.

- Der må ikke anvendes damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

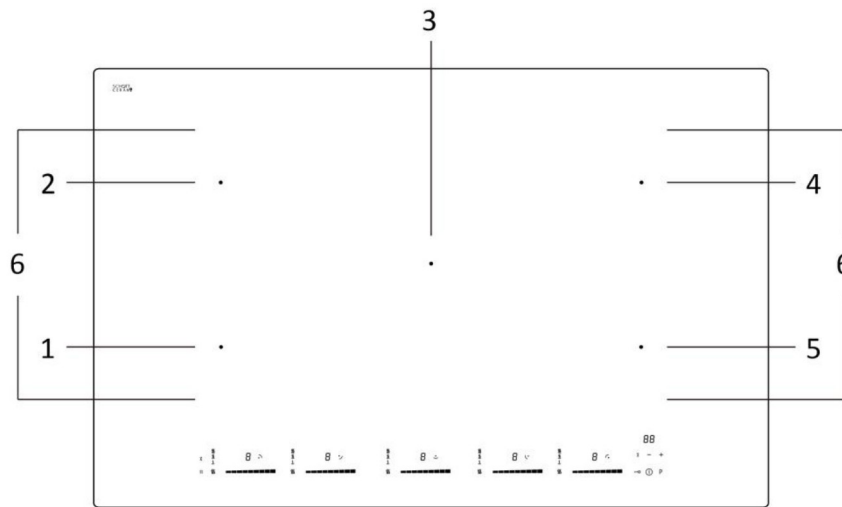
Tillykke med din nye kogeplade

Tillykke med købet af din nye kogeplade. Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne brugs- og installationsvejledning, så du fuldt ud forstår, hvordan kogepladen installeres korrekt og betjenes. Læs afsnittet om installation, før du installerer kogepladen.

Læs alle sikkerhedsanvisninger omhyggeligt før brug, og gem denne brugs- og installationsvejledning til senere brug.

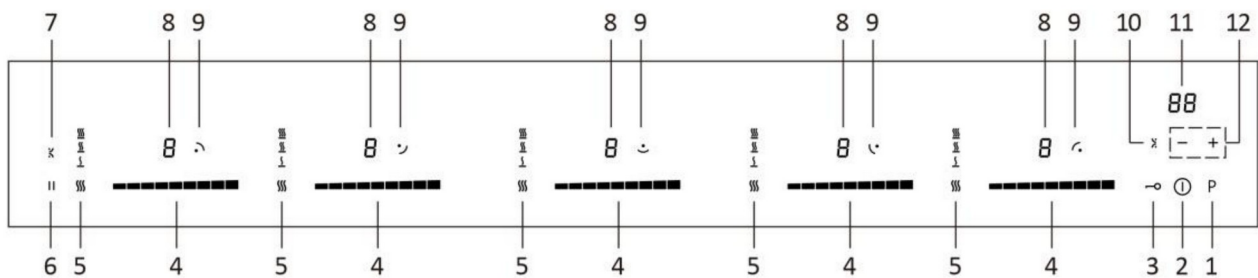
2. Oversigt over kogepladen

Kogezoner



1	Kogezone 1800/2200 W	2	Kogezone 1800/2200 W
3	Kogezone 2000/2300 W	4	Kogezone 1800/2200 W
5	Kogezone 1800/2200 W	6	Flexzone 3000/3500 W

Betjeningspanel



1	Booster	2	Tænd/sluk-tast
3	Børnesikringstast	4	Effektindstilling (slider)
5	Hold varm-tast	6	Pause
7	Tast til venstre flexzone	8	Display for effekttrin
9	Kogezoneindikator	10	Tast til højre flexzone
11	Timerdisplay	12	Timerindstilling

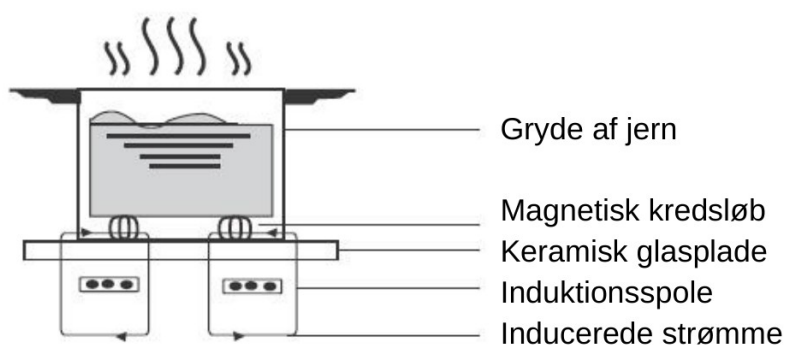
3. Før du tager kogepladen i brug

Produktinformation

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

Om induktionskogning

Induktionskogning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk kogeteknologi. Den fungerer ved hjælp af elektromagnetiske svingninger, der danner varmen direkte i gryden i stedet for indirekte ved at opvarme glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden efterhånden varmer det op.

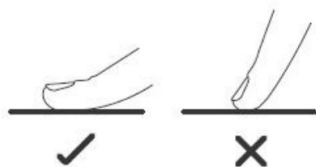


Før du bruger din nye kogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet »Sikkerhedsadvarsler«.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig sidder på kogepladen.

Brug af touchbetjeningen

- Betjeningen reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke.
- Brug den bløde del af fingeren, ikke fingerspidsen.
- Der lyder et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at betjeningsfeltet altid er rent og tørt, og at det ikke er dækket af genstande (f.eks. et køkkenredskab eller en klud). Selv en tynd vandfilm kan gøre betjeningen vanskelig.



Brug den bløde del af fingeren (✓) – ikke fingerspidsen (✗).

4. Valg af det rigtige kogegej

VIGTIGT

Kun ferromagnetisk (magnetisk) kogegej er egnet til induktionskogning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

Test af kogegej

Magnettest: Du kan kontrollere, om dit kogegej er egnet, ved at føre en magnet hen mod bunden af gryden. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.

Hvis du ikke har en magnet:

1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil kontrollere.
2. Følg trinnene under »Sådan starter du madlavningen« (kapitel 5).
3. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet bliver varmt, er gryden egnet.



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

Mindste grydestørrelse

Tabellen viser den mindste bunddiameter, kogegejet skal have i forhold til kogezoneens størrelse.

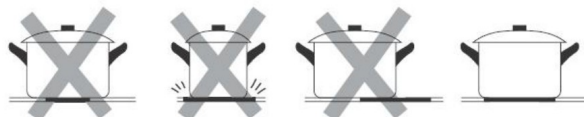
Zonestørrelse (mm)	Mindste bunddiameter på kogegej (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180 × 175	140
180 × 380	240
190 × 180	140
210 × 190	160
210 × 380	240

Korrekt brug af kogegej

Brug ikke kogegej med ujævne kanter eller buet bund.



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



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

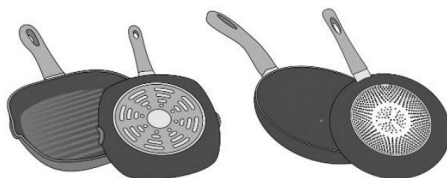


Hvis kogegejets bund kun delvist er ferromagnetisk, er det kun det ferromagnetiske område, der bliver varmt. Det kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område bliver muligvis ikke varmt nok til madlavning.



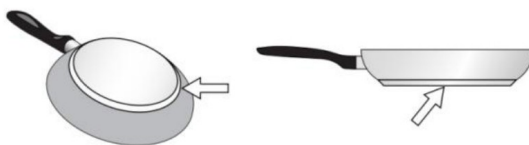
IKKE ANBEFALET

Det ferromagnetiske område bliver også mindre, hvis materialet i kogegejets bund f.eks. indeholder aluminium. Det kan betyde, at kogegejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt eller slet ikke bliver registreret.



IKKE ANBEFALET

Materialet i kogegejets bund kan påvirke madlavningsresultatet. Gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder af rustfrit stål med tre-lags bund, sparer tid og energi. Brug kogegej med flad bund – hvis bunden er ujævn, kan det forringe varmetilførslen.



5. Brug af kogepladen

Sådan starter du madlavningen

Når strømmen tilsluttes, lyser betjeningsindikatoren kortvarigt og slukker derefter.

1. Berør et vilkårligt sted på betjeningspanelet. Tasten ① lyser i 10 sekunder. Tryk én gang på ① for at aktivere kogepladen.
2. Placer en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge. Sørg for, at grydens bund og kogezonens overflade er rene og tørre.
3. Vælg effekttrin ved at føre fingeren hen over slideren for den kogezone, du vil indstille. Bemærk, at slidersensoren sidder under lyset.



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

Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på slideren for den kogezone, du vil indstille.
2. Før fingeren mod venstre for at sænke effekttrinnet til »0«. Kontrollér, at displayet viser »0«.
3. Sluk hele kogepladen ved at berøre ①.
4. Pas på varme overflader: **H** viser, hvilken kogezone der er for varm. Symbolet forsvinder, når overfladen er kølet af til en sikker temperatur. Det kan også bruges til at spare energi: Hvis du vil opvarme flere gryder, så brug den kogezone, der stadig er varm.

Smart grydegenkendelse

1. Efter tænding registrerer kogepladen automatisk kogegrej i 1 minut. Står der kogegrej på en zone, viser displayet »0«; registreres der ikke noget kogegrej, vises intet. Den automatiske registrering stopper efter 1 minut.
2. Når en eller flere kogezone allerede er i brug, udløser det automatisk registrering at stille kogegrej på en anden zone, og displayet viser »0«.
3. Når en enkelt zone i den ene side har registreret kogegrej, og effekttrinnet er »0«, aktiveres flexzone-funktionen automatisk, hvis du stiller endnu et stykke kogegrej i samme side. Flexzone-funktionen annulleres ved at holde flexzone-tasten inde i 1 sekund.
4. Når en enkelt zone i den ene side har registreret kogegrej og allerede er i brug (effekttrin forskelligt fra »0«), aktiveres flexzone-funktionen ikke automatisk, hvis du stiller endnu et stykke kogegrej i samme side.
5. Når både den øverste og den nederste zone i samme side registrerer kogegrej samtidig, aktiveres flexzone-funktionen automatisk, og displayet viser »0«.

6. Booster-funktion

Booster-funktionen giver ekstra effekt i kort tid, f.eks. når vand skal bringes hurtigt i kog (hvis funktionen er tilgængelig).

Aktivering af booster-funktionen

1. Vælg slideren for den zone, hvor du vil aktivere booster-funktionen. Det digitale display blinker.
2. Berør booster-tasten **P**. Effektdisplayet viser »P«.

Annullering af booster-funktionen

1. Vælg den zone, der kører med booster.
2. Før fingeren hen over slideren for at indstille det ønskede effektrin.



Bemærk: Booster-funktionen kan højst være aktiv i 5 minutter. Derefter skifter zonen automatisk til effektrin 9.

7. Flexzone-funktion

Med flexzone-funktionen kan den øverste og nederste zone i venstre eller højre side styres som én stor zone (zone 6 på oversigten i kapitel 2) – praktisk til store eller aflange gryder og pander.

1. Vælg tasten til venstre eller højre flexzone. Det digitale display blinker. Før fingeren hen over slideren for at ændre effekttrinnet.



2. Annuller venstre eller højre flexzone-funktion ved at holde flexzone-tasten inde i 3 sekunder.

Se også afsnittet »Smart grydegenkendelse« i kapitel 5 om automatisk aktivering af flexzone-funktionen.

8. Børnesikring

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

Sådan låser du betjeningen

Berør børnesikringstasten . Timerdisplayet viser »LO«.

Sådan låser du betjeningen op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Berør og hold børnesikringstasten  inde i 3 sekunder.

ADVARSEL

Når betjeningen er låst, er alle taster deaktiveret undtagen tænd/sluk-tasten  og børnesikringstasten . Hvis kogepladen slukkes, mens den er låst, skal børnesikringen annulleres, næste gang kogepladen tages i brug.

9. Restvarme og automatisk slukning

Restvarmeindikator

Når kogepladen har været i brug et stykke tid, vil der være restvarme. Bogstavet »H« vises for at advare dig om at holde afstand.

H

Automatisk slukning

Automatisk slukning er en af kogepladens sikkerhedsfunktioner. Den træder i kraft, hvis du glemmer at slukke en kogezone. Standardtiderne for automatisk slukning fremgår af tabellen nedenfor:

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

10. Timer

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Som **minutur**. I så fald slukker timeren ikke nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Til at **slukke én eller flere kogezone**, når den indstillede tid er gået.
- Timeren kan indstilles til op til **99 minutter**.

Brug af timeren som minutur

Når du ikke har valgt nogen kogezone:

1. Kogepladen skal være i standby. Bemærk: Du kan bruge minuturet, før eller efter du har indstillet kogezoneerne.
2. Berør timertasten. Timerdisplayet viser »30«, og »30« blinker.



3. Indstil tiden ved at berøre »-« eller »+« på timeren. Et kort tryk ændrer tiden med 1 minut, et langt tryk med 10 minutter.



4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.
5. Når den indstillede tid er gået, bipper summeren i 20 sekunder, og displayet viser »- -«.



Timer til at slukke én eller flere kogezone

Timer på én zone

1. Berør slideren for den kogezone, du vil indstille.
2. Berør timertasten. Timerdisplayet viser »30«, og »30« blinker.
3. Indstil tiden ved at berøre »-« eller »+«. Et kort tryk ændrer tiden med 1 minut, et langt tryk med 10 minutter.
4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.

Bemærk: Den hvide prik ved siden af effektdisplayet lyser for at vise, at zonen er valgt.



5. Når timeren udløber, slukker den pågældende kogezone automatisk.



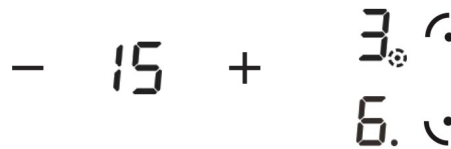
BEMÆRK

Andre kogezone fortsætter med at køre, hvis de er tændt i forvejen.

Timer på flere zoner

1. Når du indstiller tid for flere kogezone samtidig, lyser decimalprikkerne for de pågældende kogezone. Minutdisplayet viser den korteste tid, og prikken for den tilhørende zone blinker.

Eksempel: Hvis zonen på effekttrin 3 er indstillet til 15 minutter, og zonen på effekttrin 6 er indstillet til 45 minutter, viser displayet 15. Indikatoren ved effekttrin 3, som har den korteste tid, blinker.



Zone på effekttrin 3: 15 minutter · Zone på effekttrin 6: 45 minutter

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



annullering af timeren

1. Berør slideren for den kogezone, hvis timer du vil annullere.
2. Berør timertasten. Indikatoren blinker.
3. Berør »-« for at indstille timeren til »00«. Timeren er nu annulleret.

11. Pausefunktion

1. Vælg pausefunktionen II. Alle kogezone stopper, og alle zonedisplays viser » | «.



2. Berør pausetasten II igen. Alle kogezone vender tilbage til deres oprindelige indstilling.

Bemærk:

- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere kogezone er i brug.
- Hvis du ikke annullerer pausen inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

12. Hold varm-funktion

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



2. Hold varm-funktionen har 3 niveauer. Når du har valgt, vises den pågældende kogezone som vist nedenfor.



Niveau 1



Niveau 2



Niveau 3

Niveau	Anvendelse
Niveau 1: Skånsom smeltning	Ideel til smeltning af chokolade eller smør.
Niveau 2: Hold varm	Specielt udviklet til supper og gryderetter.
Niveau 3: Simring tæt på kogepunktet	Holder væsker tæt på kogepunktet.

13. Madlavningsvejledning

ADVARSEL

Vær forsigtig ved stegning, da olie og fedt bliver varmt meget hurtigt – især hvis du bruger booster. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt selvantænde, hvilket udgør en alvorlig brandrisiko.

Gode råd om madlavning

- Skru ned for effekten, når maden koger.
- Brug låg – det forkorter tilberedningstiden og sparer energi, fordi varmen holdes inde.
- Brug så lidt væske eller fedt som muligt for at forkorte tilberedningstiden.
- Start på et højt trin, og skru ned, når maden er gennemvarm.

Simring og kogning af ris

- Simring foregår under kogepunktet, ved ca. 85 °C, hvor der kun af og til stiger bobler op til overfladen. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen udvikles, uden at maden overkoges. Æggebaserede saucer og saucer jævnet med mel bør også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle opgaver, bl.a. kogning af ris efter absorptionsmetoden, kan kræve et højere trin end det laveste for at sikre, at maden bliver færdig inden for den anbefalede tid.

Stegning af bøf

Sådan steger du saftige og velsmagende 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 lidt olie på den varme pande, og læg derefter kødet på panden.
4. Vend kun bøffen én gang under stegningen. Den præcise stegetid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor gennemstegt du ønsker den. Tiden kan variere fra ca. 2 til 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at vurdere, hvor stegt den er – 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, før den serveres.

Wokstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der er egnet til kogepladen.
2. Hav alle ingredienser og redskaber klar. Wokstegning skal gå hurtigt. Hvis du tilbereder store mængder, så steg maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Steg først eventuelt kød, tag det af panden, og hold det varmt.

5. Steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skruer du ned for kogezone, kommer kødet tilbage i panden og tilsætter saucen.
6. Rør forsigtigt rundt i ingredienserne, så de bliver gennemvarme.
7. Server straks.

Varmeindstillinger

Effekttrin	Egnet til
1 - 2	• Skånsom opvarmning af små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der hurtigt brænder på • Skånsom simring • Langsom opvarmning
3 - 4	• Genopvarmning • Kraftig simring • Kogning af ris
5 - 6	• Pandekager
7 - 8	• Sautering • Kogning af pasta
9	• Wokstegning • Brunstegning ved høj varme • Opkogning af suppe • Kogning af vand

14. Rengøring og vedligeholdelse

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glasset (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller spild uden sukker på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset stadig er lunt (men ikke varmt!). 3. Skyl, og tør efter med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Når strømmen til kogepladen er slukket, vises der ingen indikation for varm overflade, men kogezone kan stadig være varm! Vær meget forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonskuresvampe og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller din skuresvamp er egnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmiddel på kogepladen – glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltet materiale og varmt, sukkerholdigt spild på glasset	Fjern det straks med en paletkniv, en stegespatte eller en glasskraber, der er egnet til glaskeramiske kogeplader – men pas på de varme kogezone: 1. Sluk for strømmen til kogepladen ved afbryderen. 2. Hold skraber eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller spildet hen til et koldt område på kogepladen. 3. Tør snavset eller spildet op med en karklud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2–4 under »Daglig tilsmudsning af glasset« ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltet materiale og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de køler af på glasset, kan de være svære at fjerne og kan endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitskader: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er klingerne i en skraber barberbladsskarp. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spild på touchbetjeningen	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Tør spildet op. 3. Tør betjeningsfeltet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og touchbetjeningen fungerer muligvis ikke, så længe der er væske på den. Sørg for at tørre betjeningsfeltet helt tørt, før du tænder for kogepladen igen.

15. Fejlfinding

Gode råd og løsninger

Problem	Mulig årsag	Løsning
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Kontrollér, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at der er tændt for den. Undersøg, om der er strømafbrydelse i din bolig eller dit område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Touchbetjeningen reagerer ikke.	Betjeningen er låst.	Lås betjeningen op. Se kapitel 8 »Børnesikring«.
Touchbetjeningen er svær at betjene.	Der kan være en tynd vandfilm på betjeningsfeltet, eller du bruger måske fingerspidsen.	Sørg for, at betjeningsfeltet er tørt, og brug den bløde del af fingeren.
Glasset bliver ridset.	Kogegrej med ru kanter. Uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med flad og glat bund. Se kapitel 4 »Valg af det rigtige kogegrej«. Se kapitel 14 »Rengøring og vedligeholdelse«.
Nogle gryder knitrer eller klikker.	Det kan skyldes kogegrejets konstruktion (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og er ikke tegn på fejl.
Kogepladen brummer svagt ved høje varmetrin.	Det skyldes induktionsteknologien.	Det er normalt, men lyden bør blive svagere eller helt forsvinde, når du skruer ned.
Blæserstøj fra kogepladen.	En indbygget køleblæser er startet for at forhindre, at elektronikken bliver overophedet. Den kan fortsætte med at køre, efter at du har slukket for kogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til kogepladen ved afbryderen, mens blæseren kører.
Gryderne bliver ikke varme, og  vises i displayet.	Kogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktionskogning. Kogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke står midt på den.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Se kapitel 4 »Valg af det rigtige kogegrej«. Placer gryden midt på zonen, og sørg for, at bunden passer til kogezoneens størrelse.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Kogepladen eller en kogezone er uventet slukket, 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 kogepladen ved afbryderen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejlkode

Hvis der opstår en fejl, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser en tilsvarende fejlkode:

Kode	Mulig årsag	Løsning
E3 / E7	Fejl i temperaturføler	Kontakt leverandøren.
E5	Overophedningsbeskyttelse af glaskeramikken	Tilslut strømmen igen, og tænd for kogepladen efter 30 minutter.
E4 / E6	Fejl i temperaturføleren for IGBT	Kontakt leverandøren.
E1 / E2	Unormal forsyningsspænding	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal igen.
Er	Fejl i printkort (PCBA)	Kontakt leverandøren.
Et	Overløbsbeskyttelse	Tør vandet af overfladen, og genstart.

Ovenstående er vurdering og kontrol af almindelige fejl. Skil ikke apparatet ad selv, da det kan medføre fare og skade på induktionskogepladen.

16. Tekniske specifikationer

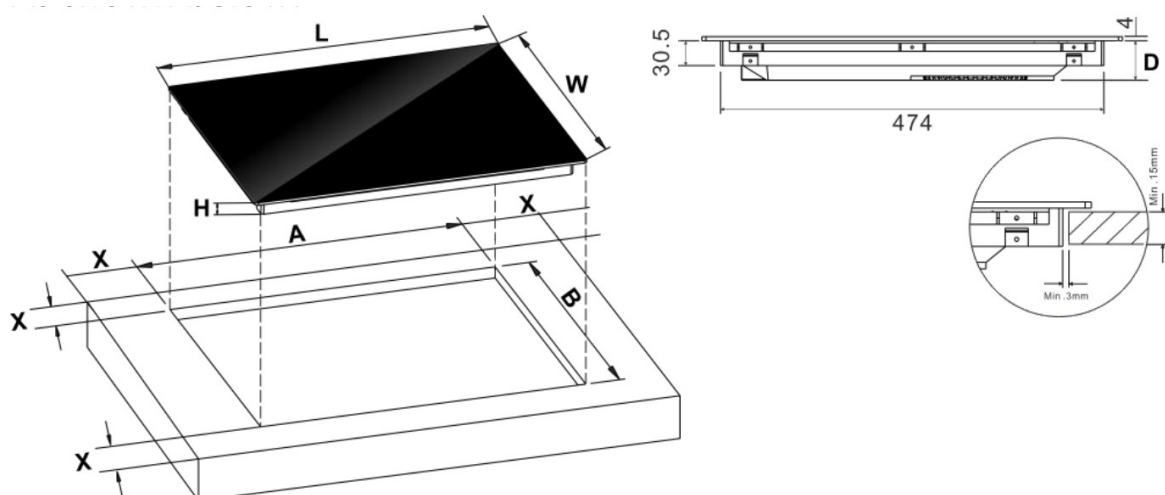
Induktionskogeplade	JI 8025 P-MG
Kogezoner	5 zoner
Forsyningsspænding	380–415 V~
Installeret effekt	9300 W
Produktmål L × B × H (mm)	800 × 520 × 57
Indbygningsmål A × B (mm)	750 × 490

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

17. Installation

Udskæring i bordpladen

- Skær hul i bordpladen efter målene på tegningen.
- Af hensyn til installation og brug skal der være mindst 50 mm fri plads rundt om hullet.
- Bordpladen skal være mindst 30 mm tyk.
- Vælg et varmebestandigt bordpladmateriale for at undgå større deformation som følge af varmestrålingen fra kogepladen.



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
JI 8025 P-MG	800	520	57	52	750	490	min. 60

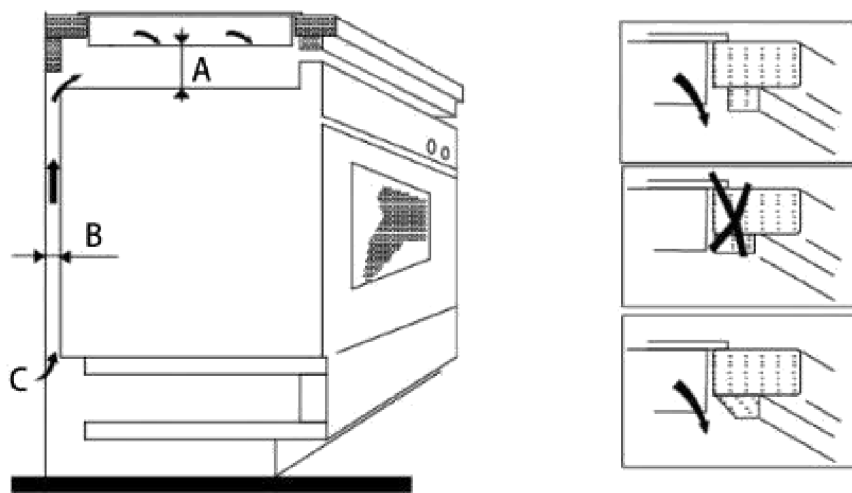
L = længde, W = bredde, H = højde, D = indbygningsdybde, A × B = udskæringsmål, X = mindsteafstand.

Ventilation

Sørg under alle omstændigheder for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og luftudtag ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god stand.

BEMÆRK

Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og et overskab over kogepladen skal være mindst **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C
min. 50	min. 20	Luftindtag

Før du installerer kogepladen

Sørg for, at:

- bordpladen er retvinklet og vandret, og at ingen konstruktionsdele er i vejen for pladskravene
- bordpladen er lavet af et varmebestandigt materiale
- ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen installeres over en ovn
- installationen overholder alle afstandskrav samt gældende standarder og regler
- der i den faste installation er indbygget en egnet afbryder, som sikrer fuld afbrydelse fra elnettet, og som er monteret og placeret i overensstemmelse med lokale regler og bestemmelser for elinstallationer. Afbryderen skal være af en godkendt type og have en kontaktafstand på 3 mm i alle poler (eller i alle faseledere, hvis de lokale regler tillader denne afvigelse fra kravene)
- afbryderen er let tilgængelig for brugeren, når kogepladen er installeret
- du kontakter de lokale bygningsmyndigheder og følger gældende regler, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og let rengørlige overflader (f.eks. fliser) på vægfladerne omkring kogepladen.

Når du har installeret kogepladen

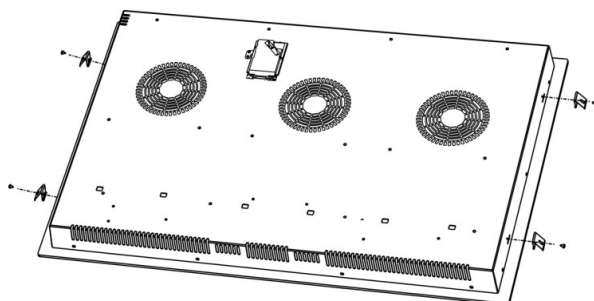
Sørg for, at:

- tilslutningskablet ikke er tilgængeligt gennem skablåger eller skuffer
- der er tilstrækkelig luftstrøm udefra og ind til kogepladens underside
- der er monteret en varmeisolerende plade under kogepladens bund, hvis kogepladen installeres over en skuffe eller et skab
- afbryderen er let tilgængelig for brugeren.

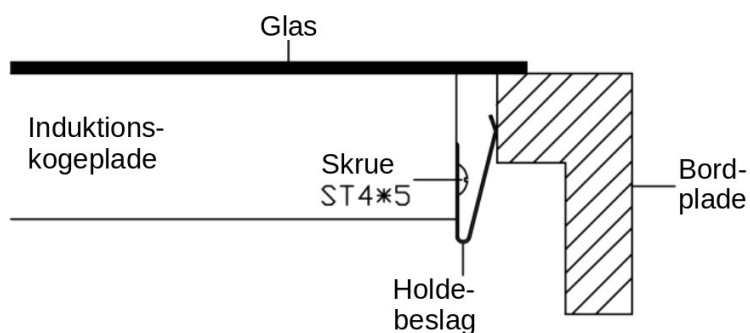
Montering af beslag

Placer kogepladen på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementerne, der stikker ud fra kogepladen.

Fastgør kogepladen til bordpladen ved at skrue de fire beslag fast på kogepladens underside (se tegningen), efter at den er sat på plads.



Juster beslagets position, så det passer til bordpladens tykkelse.



Forholdsregler

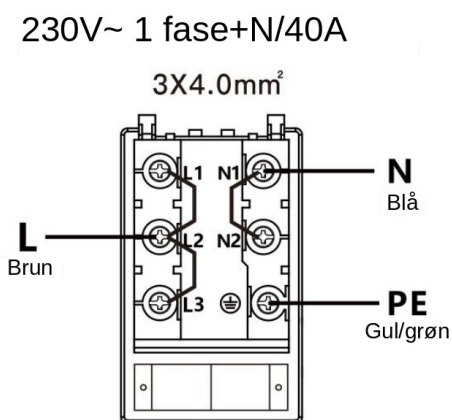
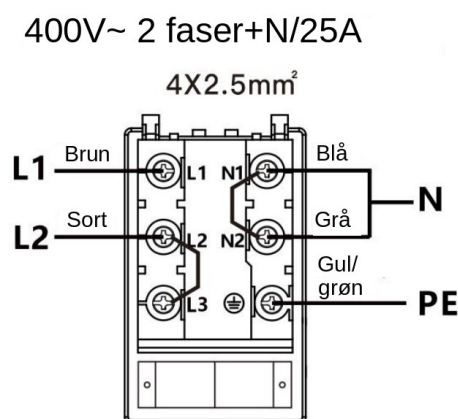
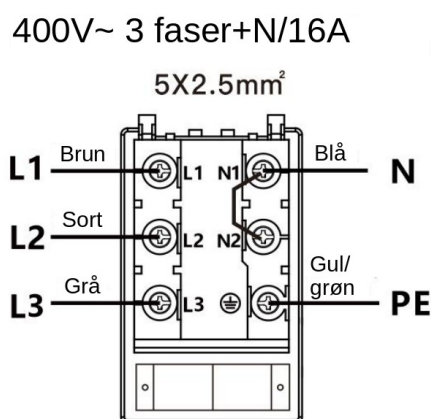
1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til rådighed. Udfør aldrig installationen selv.
2. Kogepladen må ikke monteres over køleapparater, opvaskemaskiner eller tørretumblere.
3. Kogepladen skal installeres, så der sikres god varmeafledning af hensyn til dens pålidelighed.
4. Væggen og det opvarmede område over bordpladen skal kunne tåle varme.
5. For at undgå skader skal laminat/mellemlag og lim være varmebestandige.
6. Der må ikke anvendes damprenser.
7. Kogepladen må kun tilsluttes en forsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Kontakt om nødvendigt dit elselskab for oplysninger om systemimpedansen.

18. Tilslutning til elnettet

⚠ ADVARSEL

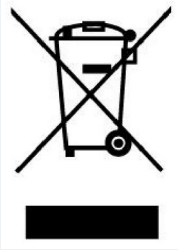
Tilslutningen må kun udføres af en autoriseret elinstallatør. Afbryd strømmen, før der arbejdes på installationen.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med gældende standard eller via en enpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor:



1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal det udføres af en servicetekniker med det rette værktøj for at undgå ulykker.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til elnettet, skal der installeres en alpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
3. Installatøren skal sikre, at den elektriske tilslutning er udført korrekt og overholder sikkerhedsbestemmelserne.
4. Kablet må ikke bøjes eller klemmes.
5. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.

19. Bortskaffelse



BORTSKAFFELSE: Produktet må ikke bortskaffes som usorteret husholdningsaffald. Denne type affald skal indsamles separat med henblik på særlig behandling.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sørge for, at apparatet bortskaffes korrekt, er du med til at forhindre 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 et indsamlingssted for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Apparatet kræver særlig affaldshåndtering. Kontakt din kommune, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du har købt produktet, for yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af produktet.

Forbehold

Denne brugsvejledning er vejledende. Der tages forbehold for trykfejl, oversættelsesfejl, mangler samt ændringer i produkt, funktioner og specifikationer.

Illustrationer og beskrivelser kan afvige fra det faktiske produkt. Ved tvivl skal producenten, forhandleren eller en fagperson kontaktes.