



Brugsvejledning

Betjening og installation

Indbygget induktionskogeplade
Model JI 8026 P-MG

Indholdsfortegnelse

1. Sikkerhedsadvarsler.....	3
2. Oversigt over kogepladen.....	7
3. Før brug.....	8
4. Valg af det rigtige kogeobjekt.....	9
5. Brug af kogepladen.....	12
6. Automatisk grydegenkendelse.....	13
7. Booster og flexzone.....	14
8. Børnesikring, restvarme og automatisk slukning.....	15
9. Brug af timeren.....	16
10. Pausefunktion.....	18
11. Holdvarm-funktion.....	19
12. Råd og tips om madlavning.....	20
13. Pleje og rengøring.....	22
14. Gode råd og fejlfinding.....	24
15. Fejlkode.....	26
16. Tekniske specifikationer.....	27
17. Installation.....	28
18. Tilslutning til elnettet.....	32
19. Bortskaffelse.....	33

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 en eventuel ny bruger.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til en korrekt jordforbundet elinstallation er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer af husets elinstallation må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller død.

Fare for snitsår

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

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før apparatet installeres eller tages i brug.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på apparatet.
- Giv disse oplysninger videre til den person, der skal installere apparatet, da det kan nedbringe 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 giver fuld adskillelse fra strømforsyningen.
- Forkert installation kan medføre, at garanti- eller erstatningskrav bortfalder.

Brug og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Brug ikke en kogeplade, der er knækket eller revnet. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal du straks slukke for apparatet ved strømforsyningen (vægafbryderen) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen ved vægafbryderen 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 tilgængelige dele af apparatet så varme, at de kan forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande end egnet kogegej komme i kontakt med glaskeramikken, før overfladen er kølet af.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke lægges på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Hold børn på afstand.
- Grydehåndtag kan blive varme. Kontrollér, at håndtagene ikke rager ind over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre forbrændinger og skoldning.

Fare for snitsår

- Det knivskarpe blad i en glaskeramisk skraber er blottet, når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage. Brug skraberens med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og utilgængeligt for børn.
- Manglende forsigtighed kan medføre skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Overkogning giver røg og fedtet spild, som kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.

- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme rummet.
- Sluk altid for kogezoneerne og kogepladen efter brug som beskrevet i denne vejledning (dvs. med touch-betjeningen).
- 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.
- Efterlad ikke børn 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, bør 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.
- Reparér eller udskift ikke 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.
- Stil eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke gryder og pander med ujævne kanter, og træk ikke kogegrej hen over glasoverfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre hårde, slibende rengøringsmidler på kogepladen, da de kan ridse glaskeramikken.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat er udelukkende 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 på afstand, 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 involverede farer.

- 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 kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet, og dæk flammerne til 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 overflader af glaskeramik eller lignende materiale, som beskytter strømførende dele.
- Der må ikke anvendes damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



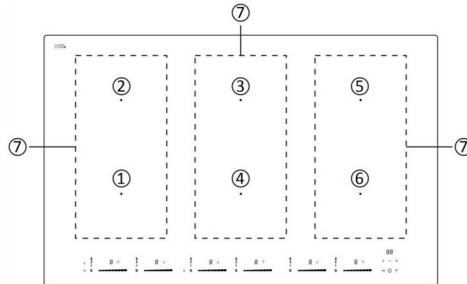
Tillykke med din nye kogeplade.

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 kogepladen installeres.

Læs alle sikkerhedsanvisninger omhyggeligt før brug, og gem vejledningen til senere brug.

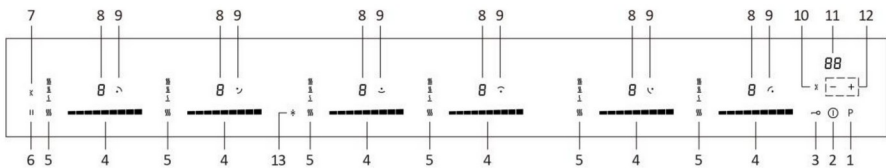
2. Oversigt over kogepladen

Model: JI 8026 P-MG



1. 1800/2200 W zone	2. 1800/2200 W zone
3. 1800/2200 W zone	4. 1800/2200 W zone
5. 1800/2200 W zone	6. 1800/2200 W zone
7. Flexzone: 3000/3500 W	

Betjeningspanel



1	Booster	2	Tænd/sluk-tast
3	Børnesikring	4	Effektregulering (skyder)
5	Holdvarm-tast	6	Pause
7	Tast til venstre flexzone	8	Display for effektttrin
9	Kogezoneindikator	10	Tast til højre flexzone
11	Timerdisplay	12	Timerindstilling
13	Tast til midterste flexzone		

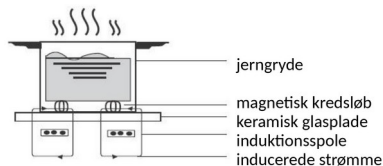
3. Før brug

Produktinformation

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

Lidt om induktionskogning

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

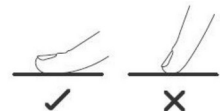


Før du tager din nye kogeplade i brug

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

Brug af touch-betjeningen

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



4. Valg af det rigtige kogegrej



Kun ferromagnetisk (magnetisk) kogegrej er egnet til induktion. Kig efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet, ved at lave en magnettest: Før en magnet hen mod bunden af gryden. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.



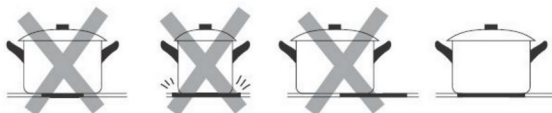
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil kontrollere.
 2. Følg trinnene under »Sådan starter du madlavningen«.
 3. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet bliver varmt, er gryden egnet.
- Kogegrej af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

Størrelse (mm)	Mindste diameter på kogegrej (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180 × 175	140
180 × 380	240
190 × 180	140
180 × 380	240
210 × 190	160
210 × 380	240

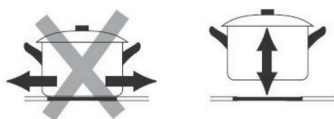
Brug ikke kogegej med ujævne kanter eller buet bund.



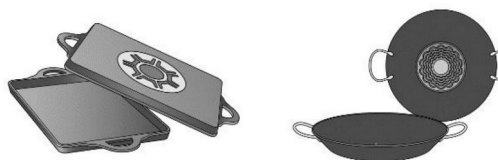
Sørg for, at bunden af gryden er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Placér altid gryden midt på kogezone.



Løft altid gryder og pander af kogepladen – skub dem ikke, da det kan ridse glasset.

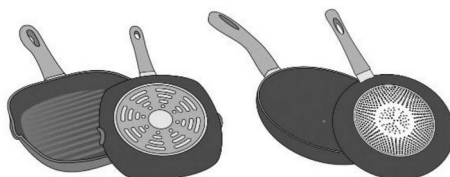


Hvis bunden af kogegejret kun delvist er ferromagnetisk, bliver kun den ferromagnetiske del varm. Det kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Den ikke-ferromagnetiske del bliver muligvis ikke varm nok til madlavning.



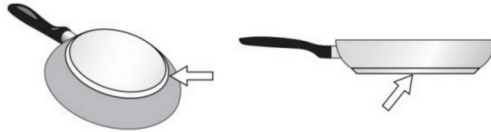
ANBEFALES IKKE

Det ferromagnetiske område bliver også mindre, hvis bunden af kogegejret f.eks. indeholder aluminium. Det kan betyde, at kogegejret ikke bliver tilstrækkeligt varmt eller slet ikke bliver registreret.



ANBEFALES IKKE

Materialet i bunden af kogegrejet kan påvirke resultatet. Gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt – f.eks. gryder i rustfrit stål med tredobbelt bund (sandwichbund) – sparer tid og energi. Brug kogegrej med plan bund; hvis bunden er ujævn, kan det forringe varmeoverførslen.



5. Brug af kogepladen

Sådan starter du madlavningen

- Når der tændes for strømmen, lyser betjeningsindikatoren kortvarigt og slukker derefter.
1. Berør et vilkårligt sted på betjeningspanelet, hvorefter tasten ① lyser i 10 sekunder. Tryk én gang på ① for at tænde kogepladen.
 2. Stil en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge.
 - Sørg for, at bunden af gryden og kogezonens overflade er rene og tørre.
 3. Vælg effekttrin ved at føre fingeren hen over skyderen for den kogezone, du vil indstille. Bemærk, at skyderens sensor sidder under lyset.



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

Når du er færdig med madlavningen

1. Berør skyderen 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 »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, kan du bruge den kogezone, som stadig er varm.

6. Automatisk grydegenkendelse

1. Når der tændes, registrerer apparatet automatisk kogegrej i 1 minut. Hvis der står kogegrej på zonen, viser displayet »0«; hvis der ikke registreres kogegrej, vises intet. Den automatiske registrering stopper efter 1 minut.
2. Når en eller flere kogezoner allerede er i brug, og du stiller kogegrej på en anden zone, registreres det automatisk, 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 ikke »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«.

7. Booster og flexzone

Booster-funktion (hvis tilgængelig)

Aktivisering af booster

1. Vælg skyderen for den zone, hvor du vil aktivere booster-funktionen – det digitale display blinker.
2. Berør booster-tasten **P**, hvorefter effektdisplayet viser »P«.

Annullering af booster

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



Booster-funktionen kan højst være aktiv i 5 minutter, hvorefter zonen automatisk skifter til trin 9.

Flexzone-funktion

1. Berør tasten for venstre, midterste eller højre flexzone – det digitale display blinker. Før fingeren hen over skyderen for at ændre effektrinnet.



2. Venstre, midterste eller højre flexzone annulleres ved at holde flexzone-tasten inde i 3 sekunder.

8. Børnesikring, restvarme og automatisk slukning

Børnesikring

- Du kan låse betjeningen for at undgå utilsigtet brug (f.eks. at børn kommer til at tænde for kogezoneerne).

Sådan låser du betjeningen

Berør børnesikringstasten . Timerdisplayet viser »LO«.

Sådan låser du betjeningen op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. 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 bruges.

Advarsel om restvarme

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

H

Automatisk slukning

En af kogepladens sikkerhedsfunktioner er automatisk slukning. 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
Standard driftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

9. Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

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

Timeren som minutur

Når der ikke er valgt nogen kogezone

1. Kogepladen er i standby-tilstand.

Bemærk: Du kan bruge minuturet, før eller efter du er færdig med at indstille kogezoneerne.

2. Berør timertasten – »30« vises og blinker i timerdisplayet.



3. Indstil tiden ved at berøre timerens »-« eller »+«. Kort berøring justerer 1 minut, lang berøring justerer 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.



Timeren til at slukke kogezone

Timer på én zone

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

2. Berør timertasten – »30« vises og blinker i timerdisplayet.
3. Indstil tiden ved at berøre timerens »-« eller »+«. Kort berøring justerer 1 minut, lang berøring justerer 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.



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

Timer på flere zoner

1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, lyser decimalpunkterne for de pågældende zoner. Minutdisplayet viser den korteste timertid, 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, vises 15 i displayet. Indikatoren ved siden af effekttrin 3, som har den korteste tid, blinker.

– 15 + 3. (indstillet til 15 minutter)
6. (indstillet til 45 minutter)

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

– 30 + – (indstillet til 15 minutter)
6. (indstillet til 45 minutter)

Annullering af timeren

1. Berør valgtasten for den kogezone, hvor timeren skal annulleres.
2. Berør timertasten – indikatoren blinker.
3. Berør »-« for at indstille timeren til »00«. Timeren er nu annulleret.

10. Pausefunktion

1. Vælg pausefunktionen **||** – alle kogezoneer stopper, og alle zonedisplays viser » || «.



2. Berør pausetasten **||** igen, hvorefter alle kogezoneer vender tilbage til deres oprindelige indstilling.
 - Funktionen er tilgængelig, når en eller flere kogezoneer er i brug.
 - Hvis pausen ikke annulleres inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

11. Holdvarm-funktion

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



2. Holdvarm-funktionen har 3 niveauer. Efter valget vises den pågældende kogezone som vist nedenfor.



Niveau 1



Niveau 2



Niveau 3

Niveau	Anvendelse
Niveau 1: Skånsom smeltning	Ideel til at smelte chokolade eller smør.
Niveau 2: Holdvarm	Specielt beregnet til supper og gryderetter.
Niveau 3: Simring tæt på kogepunktet	Holder væsker tæt på kogepunktet.

12. Råd og tips om madlavning



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

Gode råd

- Skru ned for varmen, når maden koger op.
- Brug låg – det forkorter tilberedningstiden og sparer energi, fordi varmen holdes inde.
- Brug så lidt væske eller fedtstof 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 bliver overkogt. Æggebaserede og meljævnede saucer bør også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle opgaver, bl.a. kogning af ris efter absorptionsmetoden, kan kræve et trin, der er højere end det laveste, for at maden bliver korrekt tilberedt 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 pande med tyk bund op.
3. Pensl bøffen med olie på begge sider. Hæld lidt olie på den varme pande, og læg derefter kødet på panden.
4. Vend kun bøffen én gang under stegningen. Den nøjagtige 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 wok med plan bund, der er egnet til glaskeramik, eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og redskaber klar. Wokstegning skal gå hurtigt. Hvis du laver store mængder, så steg maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Steg eventuelt kød først, tag det af panden, og hold det varmt.
5. Steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skruer du ned for kogezone, lægger kødet tilbage på panden og tilsætter sauce.
6. Rør forsigtigt rundt, så alle ingredienserne bliver gennemvarme.
7. Server straks.

Varmetrin

Varmetrin	Egnet til
1-2	skånsom opvarmning af små mængder mad · smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der hurtigt brænder på · forsigtig simring · langsom opvarmning
3-4	genopvarmning · kraftig simring · kogning af ris
5-6	pandekager
7-8	sautering · kogning af pasta
9	wokstegning · brunering · opkogning af suppe · kogning af vand

13. Pleje og rengøring

Daglig tilsmudsning af glasset

Fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller spild uden sukker på glasset.

Sådan gør du

1. Sluk for strømmen til kogepladen.
2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset stadig er lunt (men ikke varmt!).
3. Skyl, og tør af med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.
4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.



Vigtigt!

Når strømmen til kogepladen er slukket, vises der ingen advarsel om 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 rengøringsmidlet eller skuresvampen er egnet.

Efterlad aldrig rester af rengøringsmiddel på kogepladen – glasset kan blive plettet.

Overkogning, smeltet materiale og varmt, sukkerholdigt spild

Fjern det straks med en paletkniv, en spatel eller en skraber til glaskeramiske kogeplader, men pas på de varme kogezone:

Sådan gør du

1. Sluk for strømmen til kogepladen ved vægafbryderen.
2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller spildet hen til et koldt område af kogepladen.
3. Tør snavset eller spildet op med en karklud eller et stykke køkkenrulle.
4. Følg trin 2–4 under »Daglig tilsmudsning af glasset« ovenfor.

**Vigtigt!**

Fjern pletter fra smeltet materiale og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de får lov at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne og kan endda beskadige glasoverfladen permanent.

Fare for snitsår: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er bladet i skraberen knivskarpt. Brug det med stor forsigtighed, og opbevar det altid sikkert og utilgængeligt for børn.

Spild på betjeningsfeltet

Sådan gør du

1. Sluk for strømmen til kogepladen.
2. Opsug spildet.
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.

**Vigtigt!**

Kogepladen kan bippe og slukke sig selv, og touch-betjeningen fungerer muligvis ikke, så længe der er væske på den. Sørg for at tørre betjeningsfeltet tørt, før du tænder kogepladen igen.

14. Gode råd og fejlfinding

Mulig årsag	Hvad du kan gøre
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 hjemmet eller i området. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Touch-betjeningen reagerer ikke.	
Betjeningen er låst.	Lås betjeningen op. Se afsnittet »Børnesikring« for instruktioner.
Touch-betjeningen er svær at betjene.	
Der kan være en tynd vandfilm over tasterne, eller du bruger fingerspidsen, når du berører tasterne.	Sørg for, at betjeningsfeltet er tørt, og brug fingerpuden, når du berører tasterne.
Glasset bliver ridset.	
Kogegrej med ru kanter. Uegnet, slibende skuresvamp eller rengøringsmiddel.	Brug kogegrej med plan og glat bund. Se »Valg af det rigtige kogegrej«. Se »Pleje og rengøring«.
Nogle gryder og pander 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 en fejl.
Induktionskogepladen brummer svagt ved høje varmetrin.	
Det skyldes induktionsteknologien.	Det er normalt, men lyden bør aftage eller forsvinde helt, når du skruer ned for varmen.

Mulig årsag	Hvad du kan gøre
Blæserstøj fra induktionskogepladen.	
En indbygget køleblæser er startet for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til kogepladen ved vægafbryderen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme, og  vises i displayet.	
Kogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktion. 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 »Valg af det rigtige kogegrej«. Placér gryden midt på zonen, og sørg for, at bunden passer til kogezonens størrelse.
Kogepladen eller en kogezone er slukket uventet, der lyder et signal, og en fejlkode vises (typisk skiftevis med et eller to cifre i timerdisplayet).	
Teknisk fejl.	Notér fejlkodens bogstaver og tal, sluk for strømmen til kogepladen ved vægafbryderen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

15. Fejlkode

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

Kode	Mulig årsag	Hvad du kan gøre
E3/E7	Fejl i temperaturføler	Kontakt leverandøren.
E5	Overophedningsbeskyttelse af glaskeramikken	Tilslut strømmen igen, og tænd kogepladen efter 30 minutter.
E4/E6	Fejl i IGBT-temperaturføleren	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 start igen.



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

16. Tekniske specifikationer

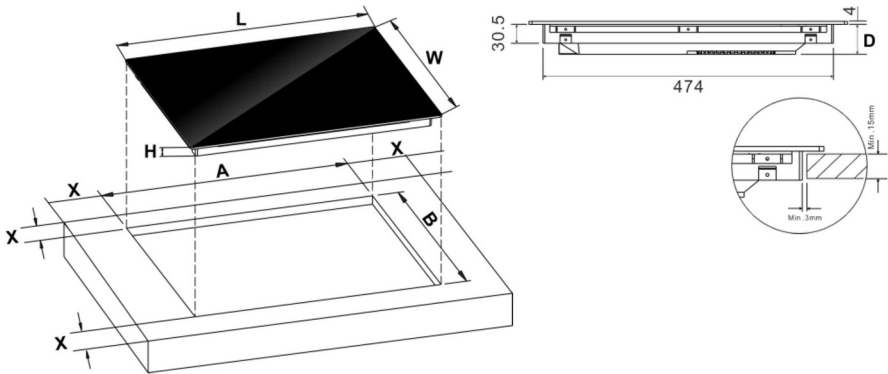
Induktionskogeplade	JI 8026 P-MG
Kogezoner	6 zoner
Forsyningsspænding	220–240 V~
Installeret effekt	10500 W
Produktmål L × B × H (mm)	820 × 520 × 57
Indbygningsmål A × B (mm)	750 × 490

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

17. Installation

Valg af installationsudstyr

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



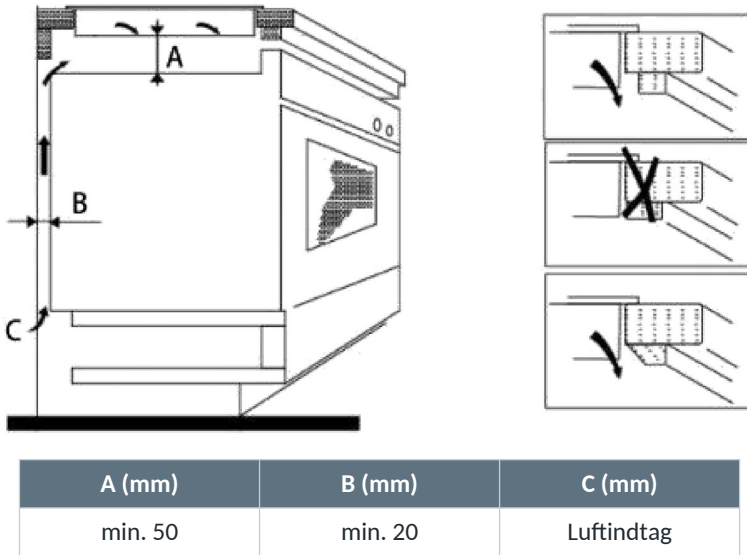
Model	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
JI 8026 P-MG	820	520	57	52	750	490	min. 60

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 driftsmæssig stand. Se tegningen nedenfor.



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



Før du installerer kogepladen, skal du sikre dig, at

- bordpladen er retvinklet og plan, og at ingen konstruktionsdele er i vejen for pladsbehovet
- bordpladen er lavet af et varmebestandigt materiale
- ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen installeres over en ovn
- installationen overholder alle krav til afstande samt gældende standarder og regler
- der i den faste installation er monteret en egnet afbryder, som giver fuld adskillelse fra strømforsyningen, og som er monteret og placeret i overensstemmelse med gældende regler for elinstallationer. Afbryderen skal være af en godkendt type og have en kontaktafstand på 3 mm i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale regler tillader denne variation af 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 rengørige overflader (f.eks. keramiske fliser) på væggene omkring kogepladen.

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

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

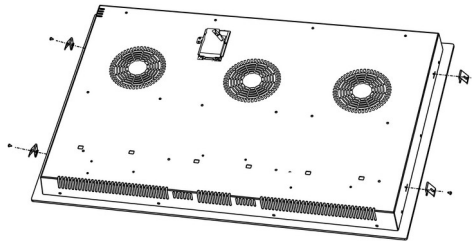
Montering af beslag

Før beslagene placeres

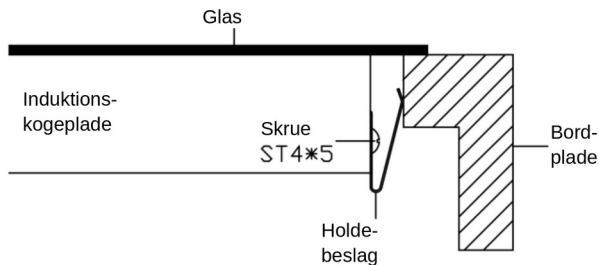
Anbring apparatet på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningslementer, der stikker ud fra kogepladen.

Placering af beslagene

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



Justér beslagenes position, så de passer til bordpladens tykkelse.



Forsigtighedsregler

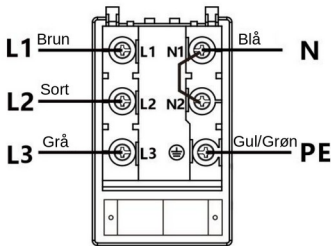
1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Udfør aldrig installationen selv.
2. Kogepladen må ikke monteres over køleudstyr, opvaskemaskiner eller tørretumblere.
3. Kogepladen skal installeres, så der sikres god varmeafledning, hvilket øger dens pålidelighed.
4. Væggen og området over bordpladen omkring kogezoneerne skal kunne tåle varme.
5. For at undgå skader skal laminat/sandwichlag 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

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

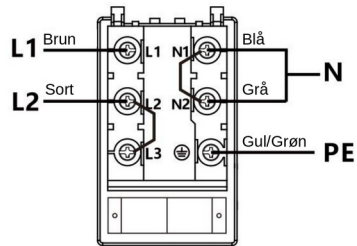
400V~ 3 faser+N/16A

5X2.5mm²



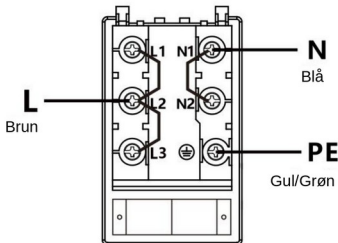
400V~ 2 faser+N/25A

4X2.5mm²



230V~ 1 fase+N/40A

3X4.0mm²



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

19. Bortskaffelse



BORTSKAFFELSE: Dette produkt må ikke bortskaffes som usorteret husholdningsaffald. Affaldet skal indsamles separat og behandles særskilt.

Dette apparat er mærket i henhold til 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 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 et indsamlingssted for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette apparat kræver særlig affaldsbehandling. Kontakt din kommune, dit renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet, for at få yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af produktet.

Forbehold

i 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.