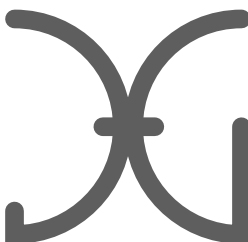


Induktionskogeplade

Brugsanvisning/Installationsmanual

MODEL: JI 6001 P



Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er meget vigtig for os! Læs brugsanvisningen før installation eller brug af dit komfur.

- ✓ Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet, børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.
- ✓ Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå muligheden for elektrisk stød på komfuroverflader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- ✓ Advarsel: Der må ikke anvendes en damprenser.
- ✓ Metalgenstande som knive, gafler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- ✓ Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af dens betjening og ikke stole på grydedektoren.
- ✓ Apparatene er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

- ✓ Brandfare: Opbevar ikke genstande på madlavningsoverfladerne.
- ✓ FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges løbende.
- ✓ ADVARSEL: Uovervåget madlavning på kogeplader med fedt eller olie kan være farligt og resultere i brand.
- ✓ Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå farer.
- ✓ Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover, og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne eller med manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de farer, de er udsat for må ikke lege med apparatet, rensning og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- ✓ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug.
- ✓ Der skal udvises forsigtighed, for at undgå at røre varmeelementer.

- ✓ Børn på under 8 år skal holdes væk, med mindre de er under konstant overvågning.
- ✓ ADVARSEL: Uovervåget madlavning på et komfur med fedt eller olie kan være farlig og kan medføre brand.
- ✓ Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ✓ FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges løbende.
- ✓ ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- ✓ ADVARSEL: Brug kun kogepladedæksler designet af producenten af komfuret eller angivet af producenten af kogepladen i brugsanvisningen som egnede eller kogepladedæksler indbygget i apparatet. Brugen af uhensigtsmæssige dæksler kan forårsage ulykker.
- ✓ Netledningen er ikke tilgængelig efter installationen.

Til lykke med købet af dit nye induktionskogeplade.

Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne brugsanvisning/installationsmanual for fuldt ud at forstå, hvordan den installeres korrekt og betjenes.

For installation, se venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt inden brug, og opbevar denne instruktion/ installationsmanual til fremtidig brug.

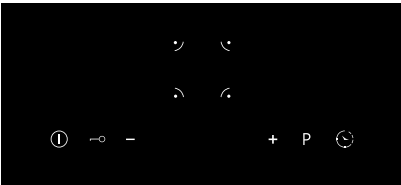
Produktoversigt

Set ovenfra



Brugergrænseflade

Henvisning	Beskrivelse
A 	Zonevalgstast
B 	Børnelås tast
C 	TÆND/SLUK-tast
D 	Effektreguleringstast (reducer)
E 	Effektreguleringstast (forøg)
F 	Boost-kontrol tast
G 	Timer-tast

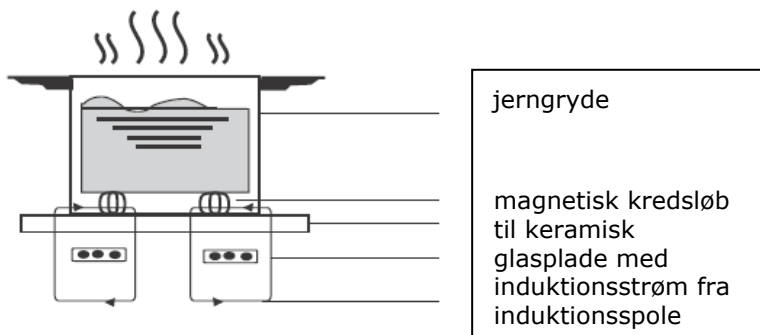


Opvarmningszone-effekt

Opvarmningszone	Max.effekt (220-240V~ 50/60Hz)
	JI 6001 P
	1800/2300W
	1200/1500W
	1800/2300W
	1200/1500W
Samlet nominel effekt	7000W

Et par ord om tilberedning med induktion

Induktionstilberedning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Det virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i panden, snarere end indirekte ved opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.

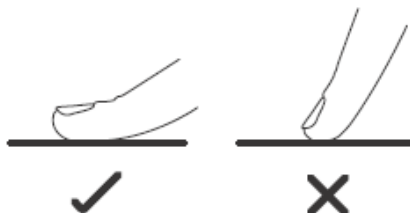


Før du bruger dit nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning og vær særlig opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern enhver beskyttende film, der stadig kan være på din induktionskogeplade.

Brug af touch taster

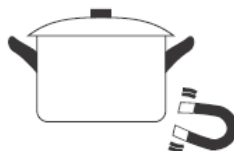
- Kontrollementerne reagerer på berøring, så du behøver ikke at udøve noget pres.
- Brug blommen på din finger, ikke fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang et tryk registreres.
- Sørg for at betjeningsknapperne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. et køkkenredskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre de berøringsfølsomme taster vanskelige at betjene.



Valg af det rigtige køkkengrej



- Brug kun køkkengrej med en base, der er velegnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

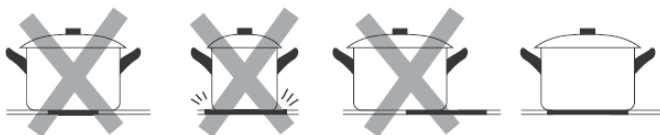


- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod bunden af gryden. Hvis det tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet, så:
 1. Læg lidt vand i gryden, du vil kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet varmer op, er gryden egnet.
- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.

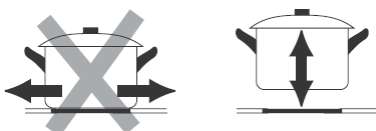
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat, sidder fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug gryder, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Anvendelse af en gryde bruger en lidt større energi med sin maksimale effektivitet. Hvis du bruger mindre grydeeffektivitet, kan den være mindre end forventet. Gryder på under 140 mm kan undgå at blive detekteret af komfuret. Centrér altid gryden i kogezone.



Løft altid gryder af den keramiske kogeplade - glid ikke, da de kan ridse glasset.



Brug af dit induktionskogeplade

For at starte madlavning

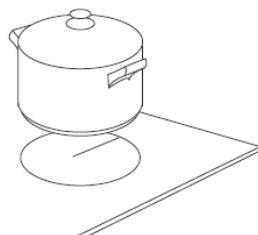
1. Berør ON/OFF-tasten i 3 sekunder.

Efter tænding bipper en summer, alle displays viser "-", hvilket indikerer, at induktionskogepladen er gået i standbytilstand.



2. Anbring en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.

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



3. I henhold til den opvarmningszone, hvor gryden er placeret, skal du vælge en relevant zonetast ved at trykke på tasten "☺" (A). Det valgte symbol 0. blinker.

4. Vælg effektniveau ved at trykke på tasten "+" (E)  eller "-" (D) 

5. Effektniveauet vil starte på 5. Ved at trykke på "+" tælles op på effektniveauer fra 5 til 9 (maks. effekt) i numerisk rækkefølge. Ved at trykke på "-" -tasten stiger effekten direkte fra 9 til 0

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut vil induktionskogepladen slukkes automatisk. Du bliver nødt til at starte igen med trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under tilberedningen.

Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Det betyder at:

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone, eller
- gryden, du bruger, ikke er egnet til induktionstilberedning, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret i kogezone.

Ingen opvarmning finder sted, medmindre der er en passende gryde på kogezone. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er placeret en passende gryde på den.

Når du er færdig med at lave mad

1. Berør den relevante zonetast (A), som du vil afbryde.
2. Tryk på "-" -tasten for at reducere strømmen til "0" -niveau, eller tryk på "+" og "-" på samme tid, effektniveauet falder straks til 0.
3. Risiko for varme overflader

"H" viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme yderligere gryder, skal du bruge den kogeplade, der stadig er varm.

Brug af Boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen

1. Vælg kogezone ved at trykke på zonetasten (A).
2. Berøring af boostkontrolltasten (F)  viser zoneindikatoren "P." og strømmen når maks.

Annuler Boost-funktionen

1. Berøring af den relevante zonetast (A), som du vil annullere, la.
- 1a. Ved at trykke på "-" -tasten (D) for at annullere Boost-funktionen, vender kogezone tilbage til niveau 9.

1b. Berøring af "-" og "+" styres samtidigt på samme tid. Kogezonen slukkes, og boost-funktionen annulleres automatisk

- Funktionen kan fungere i enhver kogezone.
- Kogezonen vender tilbage til niveau 9 efter 5 minutter.

Brug af børnelås

- Du kan låse betjeningselementerne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. børn, der ved et uheld tænder kogezonerne).
- Når kontrollerne er låst, er de alle undtagen OFF-kontrollen deaktiveret.

For at låse tasterne

Berør tastaturlåseknappen i 3 sekunder. Timerindikatoren viser "Lo".

For at åbne tasterne

1. Sørg for, at induktionskomfuret er tændt.
2. Berør og hold tastaturlåseknappen et stykke tid.
3. Du kan nu begynde at bruge induktionskogepladen.



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle kontrolelementer deaktiverede undtagen OFF, du kan altid slukke for kogepladen med OFF-knappen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste betjening.

Overophedningsbeskyttelse

En installeret temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Når en for høj temperatur overvåges, stopper induktionskogepladen automatisk.

Påvisning af små genstande

Når en uegnet størrelse eller en ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller et andet lille emne (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk i standby på 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at fungere på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Beskyttelse mod automatisk nedlukning

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion til din induktionskogeplade. Det lukkes automatisk, hvis du nogensinde glemmer at slukke for madlavningen. Standardtiden for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Strømniveau	1~3	4~6	7~8	9
Standard-arbejdstimer (min)	360	180	120	90

Når gryden tages af, kan induktionskogepladen stoppe opvarmningen med det samme, og kogepladen slukkes automatisk efter 2 minutter.



Personer med en pacemaker bør konsultere deres læge, før de bruger denne enhed.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som en minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slå en kogezone fra, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille en timer i op til 99 minutter.

Brug af timeren som et minutur

Hvis du vælger ikke nogen kogezone

1. Sørg for, at mindst en kogeplade er tændt.
Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke vælger en kogezone.
2. Berør Timer-tasten (G) . Tidsindikatoren begynder at blinke og "10" vises i timerdisplayet.
3. Indstil tiden ved at berøre timeren "-" eller "+"

Tip: Berør "-" eller "+" på timeren en gang for at sænke eller øge med 1 minut.

Berør og hold "-" eller "+" -kontrollen på timeren nede for at sænke eller øge med 10 minutter.

Når du berører "-" og "+" sammen, annulleres timeren, og timerindikatoren slukkes.

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

5. Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren slukkes, når indstillingstiden er afsluttet.

Indstilling af timeren til at slå en eller flere kogezone fra

Hvis timeren er indstillet til en zone:

1. Vælg den relevante kogezone, der fungerer, ved at trykke på zonetasten (A).

2. Tryk på timertasten (G) , tidsindikatoren blinker, og du kan indstille timeren på dette tidspunkt.

3. Ved brug af "+" eller "-" knapperne, kan du indstille tidsindstilling fra 1 til 99 minutter.

Tip: Berør "-" eller "+" på timeren en gang for at sænke eller øge med 1 minut.

Berør og hold "-" eller "+" -kontrollen på timeren nede for at sænke eller øge med 10 minutter.

Når du berører "-" og "+" sammen, annulleres timeren, og timerindikatoren slukkes.

4. Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveau indikatoren lyser, hvilket indikerer, at zonen er valgt.



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

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

6. Når du bruger "timeren som en alarm" og "timeren til at betjene zoner" sammen, viser displayet den resterende alarmtid som første prioritet. Tryk på kogezone for at vise den resterende tid for slukningstimeren.

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en abnormitet, kommer den keramiske kogeplade automatisk i beskyttelsestilstand og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Hvad skal du gøre, hvis
	Ingen gryde eller gryde er ikke egnet:	Skift gryden:
ER03	Vand eller gryde på glasset over betjeningspanelet	Rengør brugergrænsefladen
F1E	Forbindelsen mellem displaykortet og det venstre bundkort er mislykket (kogezone, hvilken indikator der vises "E")	1. Forbindelseskablet er ikke korrekt tilsluttet eller defekt: 2. Udskift spolesensoren, hvis forbindelseskablet er i orden; 3. Udskift bundkortet eller strømmen, hvis spolesensoren er OK.
F3E	Fejl i spoletemperaturføler (kogezone, hvilken indikator der vises "E")	Udskift spolesensoren
F4E	Fejl på temperaturføler på bundkortet (kogezone, hvilken indikator der vises "E")	Udskift hovedprintkortet
E1E	Temperatursensoren på induktionsglaspladen er høj	Genstart, når induktionskogepladen er kølet af.
E2 E	IGBT's temperatursensor er høj	Genstart, når induktionskogepladen er kølet af.
E3 E	Unormal forsyningsspænding (for høj)	Undersøg om strømforsyningen er normal: Tænd når elforsyningen er normal.
E4 E	Unormal forsyningsspænding (for lav)	Undersøg om strømforsyningen er normal: Tænd når elforsyningen er normal.
E5 E	Fejl på temperaturføler på bundkortet (kogezone, hvilken indikator der vises "E")	Forbindelseskablet er ikke korrekt tilsluttet eller defekt:

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.

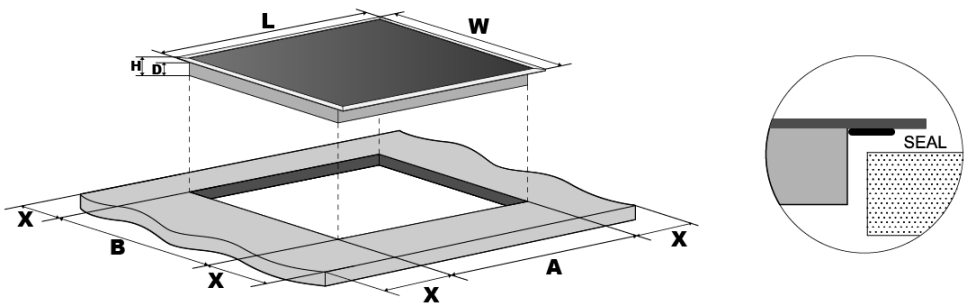
Adskil ikke enheden alene for at undgå farer og skader på induktionskogepladen og **kontakt leverandøren**.

Installation

Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til størrelserne vist på tegningen. Med henblik på installation og anvendelse skal der være mindst 5 cm plads omkring hullet.

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

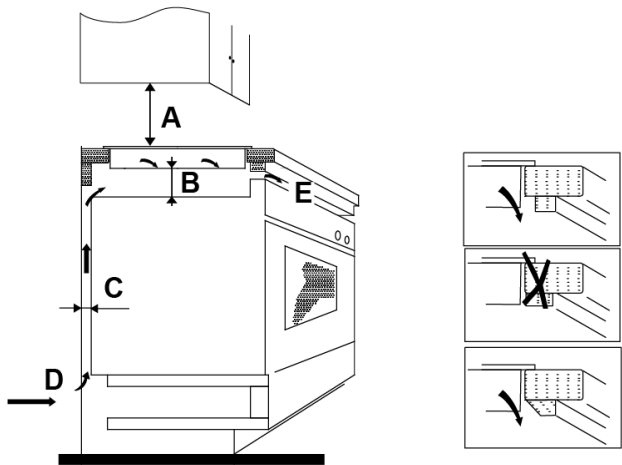


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Under alle omstændigheder skal du sikre dig, at induktionskomfuret er godt ventileret, og at luftindløbet og udgangen ikke er blokeret. Sørg for at induktionskomfuret er i god stand. Som vist nedenfor:



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindtag	Luftudgang 5 mm

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for at

- arbejdsfladen er firkantet og plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladsbehovet
- arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt materiale
- hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget blæser
- installationen overholder alle frigørelseskrav og gældende standarder og forskrifter
- en passende isoleringskontakt, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledning, monteret og positioneret til at overholde de lokale ledningsregler og forskrifter.

Isoleringskontakten skal være af en godkendt type og tilvejebringe en 3 mm luftspalte-kontaktskillemåling på alle poler (eller i alle aktive [fase-] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene)

- isoleringskontakten er let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret
- du konsulterer lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og overflader, der er nemme at rengøre (såsom keramiske fliser) til vægfladerne, der omgiver kogepladen.

Når du har installeret kogepladen, skal du sørge for at

- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabsdøre eller skuffer
- der er tilstrækkelig strøm af frisk luft uden for kabinetet til bunden af kogepladen
- hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skabsrum, er der installeret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladens bund
- isoleringskontakten er let tilgængelig for kunden

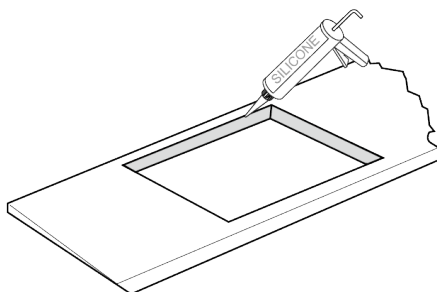
Inden du finder monteringsbeslagene

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Brug ikke magt på betjeningsanordningerne, der stikker ud fra kogepladen.

sådan finder du monteringsbeslagene

- Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Brug ikke magt på betjeningsanordningerne, der stikker ud fra kogepladen.

fig. 1

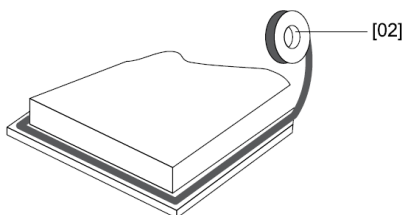


01



Skær bordpladen ud i de viste leverede dimensioner (Fig. 1). Tæt den afskårne kant af bordpladen med silikone eller PTFE og lad den tørre, inden du fastgør kogepladen.

fig. 2



02



[04] x 1

Stræk den medfølgende forsegling ud langs kogepladens underside og sørg for, at enderne overlapper hinanden.

03

fig. 3

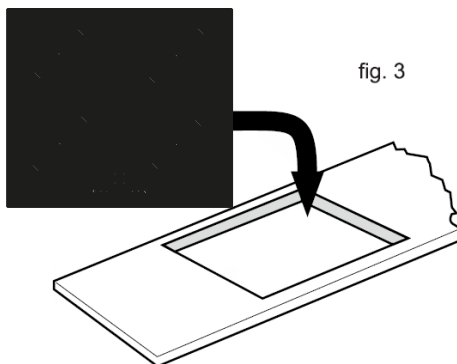


fig. 4

Brug ikke tape til at fastgøre kogepladen i bordpladen. Når forseglingen er monteret, SÅ placer kogepladen i udskæringen i bordpladen. Tryk komfuret let nedad for at skubbe det ind i bordpladen for at sikre en god forsegling omkring yderkanten (fig. 4)

Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af en autoriseret installatør.
Brug max 16a. sikring
2. Kogepladen installeres ikke direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
3. Induktionskogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede opvarmningszone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal bordet og limen være modstandsdygtige over for varme.

Tilslutning af komfuret til elnettet

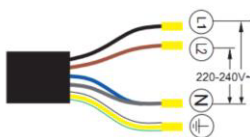
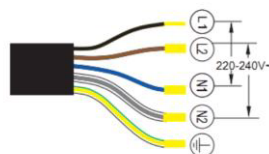
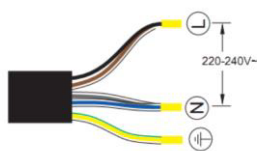
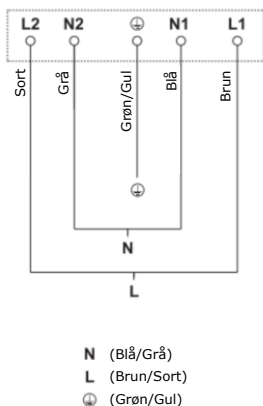


Denne kogeplade må kun tilsluttes elnettet af en autoriseret installatør. Inden du tilslutter enheden til elnettet, skal du kontrollere at:

1. elnettet er egnet til den effekt, der trækkes af kogepladen.
 2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet.
 3. Elnettets kabler kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet. Brug ikke adaptorer, reduktionsanordninger eller forgreningsenheder, da de kan forårsage overophedning og brand.
- Strømforsyningskablet må ikke røre ved varme dele og skal placeres, så dets temperatur ikke på noget tidspunkt overstiger 75 °C.



Undersøg med en elektriker, om det elektriske ledningsnet er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en kvalificeret elektriker.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal betjeningen udføres af eftersalgsagent med dedikerede værktøjer for at undgå ulykker.

- Installatøren skal sikre, at korrekt tilslutning er udført, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsreglerne.
- Kablet må ikke være bøjet eller trykket sammen.
- Kablet må kun kontrolleres regelmæssigt og udskiftes af autoriserede teknikere.



BORTSKAFFELSE:
Smid ikke dette
produkt ud som
usorteret
husholdningsaffald.
Særsomt indsamling
af sådant affald til
speciel behandling er
nødvendig.

Dette produkt er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2011/65/EF for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.

Dette symbol på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette apparat kræver særlig bortskaffelse af affald. For mere detaljeret information om behandling og genbrug af disse produkter, kontakt venligst din kommune, din lokale renholdningstjeneste, eller den butik, hvor du har erhvervet dette produkt.

For mere detaljeret information om behandling og genbrug af dette produkt, kontakt venligst din kommune, din lokale genbrugsoplysning eller den butik, hvor du har erhvervet dette produkt.