

Korrekt brug af induktionsplader

Opvarm aldrig tomt kogegrej eller pander

Undgå overophedning og skru ned for varmen i god tid

Brug ikke kogegrej/pander med beskadiget eller ru/ujævn bund*

Brug kun kogegrej/pander beregnet til induktionsbrug

Kogegrej skal have en diameter på minimum 12 cm

Tallerkener, GN kantiner og fortinnede/aluminiums-beholdere må ikke opvarmes eller placeres på induktionspladen

Grydelåg eller bestik/køkkenværktøj af metal må ikke placeres på kogezonen, da føleren i kogezonen kan tænde for varmen

Ventilationsåbninger må ikke tildækkes

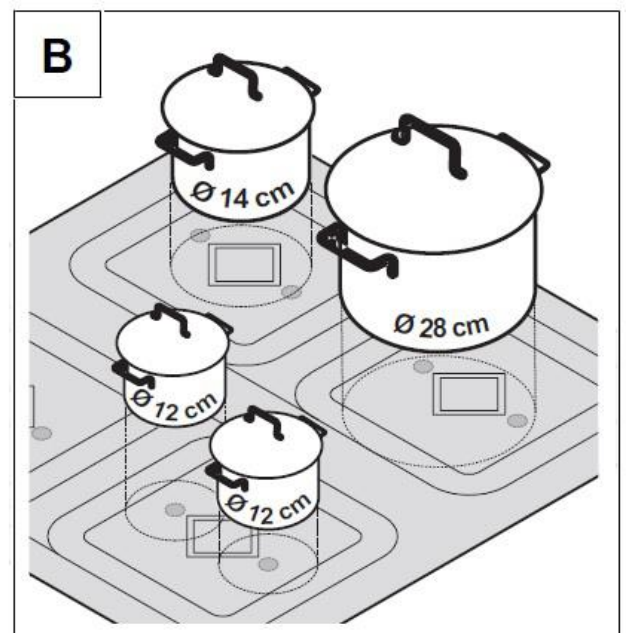
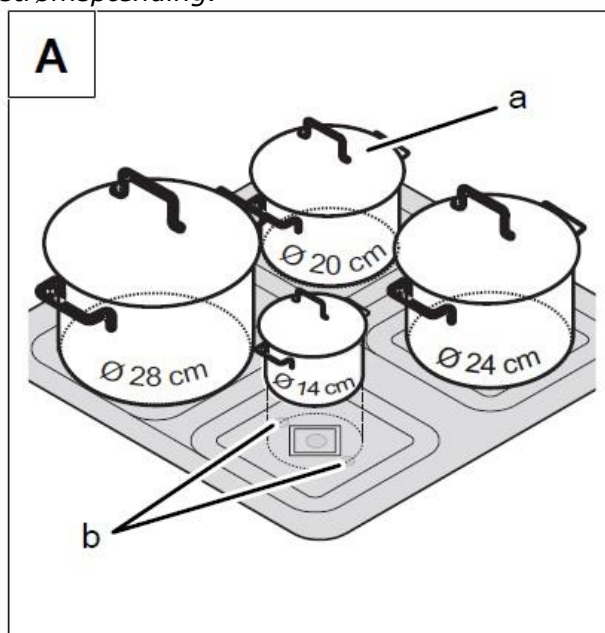
Kogepladen må ikke benyttes uden luftfilteret er korrekt monteret

Luftfilteret skal holdes rent

Kogegrej skal holdes inden for de markerede zoner

Sluk for zonen når den ikke bruges

**Brugen af kogegrej/pander med beskadiget eller ru/ujævn bund eller en ikke-induktionseget bund, vil få induktionsgeneratoren til pludselig at danne en utilsigtet høj strømspænding. Den indbyggede varmesikring vil ikke blive udløst af denne høje strømspænding.*



Korrekt placering af kogegrej på fladeinduktionszoner