



# **Bruksanvisning**

JI 6022 P-MG/JI 7022 P-MG/JI 8022 P-MG



# Bruksanvisning / Installationsmanual

## Inbyggd induktionspis

Modell: JI 6022 P-MG/JI 7022 P-MG/JI 8022 P-MG

### **SÄKERHETSVARNINGAR**

Vänligen läs denna användarmanual noggrant innan du försöker använda den Apparat för första gången. Denna manual innehåller viktig information om säker installation, användning och skötsel av apparaten. Spara dessa instruktioner som referens och vidarebefordra dem till framtida användare.

#### **Installation**

##### **Elektrisk stötrisk**

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du bilar-  
Jag har gjort allt arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är avgörande och obligatorisk.
- Ändringar i hushållets elsystem får endast göras av en kvalificerad elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektrisk stöt eller död.

##### **Skärskada**

- Var försiktig – panelkanterna är vassa.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skador eller skärsår.

#### **Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får placeras på denna apparat.  
Vänligen gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för Att installera apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika en fara måste denna apparat installeras enligt dessa instruktioner för installation.
- Denna apparat ska installeras korrekt och jordas endast av en lämplig kvalificerad person.
- Denna apparat bör vara ansluten till en krets som innehåller en Isolerande brytare ger full fränkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara garantin eller  
Ansvarskrav.

## **Drift och underhåll Elektrisk stötrisk**

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken spis. Om spisens yta är trasig eller spricka, stäng av apparaten omedelbart vid nätströmmen (väggbrytaren) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spisen vid väggen innan rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektrisk stöt eller död.

### **Hälsorisk**

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.

### **Fara för varm yta**

- Under användning blir tillgängliga delar av denna apparat tillräckligt heta för att orsaka brännskador.  
Rör ej keramikglasets förrän ytan är kall.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spisens yta eftersom de kan bli varma

- Håll barn borta.
- Handtag på kastruller kan vara varma att ta på. Kontrollera att kastrullens handtag inte hänger ut över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Att inte följa detta råd kan leda till brännskador och brännskador.

### **Skärskada**

- Det rakbladsvassa bladet på en spis-skrapa exponeras när säkerhetslocket dras in. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skador eller skärsår.

### **Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Kokning orsakar rökning och feta spillrester som kan antändas.
- Använd aldrig din apparat som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig din apparat för uppvärmning eller uppvärmning av rummet.
- Efter användning, stäng alltid av matlagningszonerna och spisen som beskrivs i

denna manual (dvs. genom att använda pekkontrollerna).

- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på det.
- Förvara inte saker av intresse för barn i skåpen ovanför apparaten. Barn som klättrar upp på spisen kan bli allvarligt skadade.
- Lämna inte barnen ensamma eller utan tillsyn i området där apparaten är i bruk.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras möjlighet att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som kan instruera dem i användningen. Instruktören bör vara nöjd med att de kan använda apparaten utan fara för sig själv eller sin omgivning.

- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i manualen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra din spis.
- Placera inte eller släpp tunga föremål på din spis.
- Stå inte på din spis.
- Använd inte pannor med taggiga kanter eller dragpannor över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte skurkrämer eller andra starka slipmedel för rengöring av din spis, eftersom de kan repa keramikglaset.
- Om matningskabeln är skadad måste tillverkaren byta ut den, dess serviceagent eller liknande kvalificerade personer för att undvika en fara.
- Denna apparat är avsedd att användas endast i hemmiljö! Kommersiell användning av något slag täcks inte av tillverkarens garanti!
- **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Man bör vara försiktig så att man undviker att röra vid värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kontinuerligt övervakas.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de har fått övervakning eller vägledning om säker användning av apparaten och förstår de risker som är involverade.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.
- **WARNING:** Att laga mat utan uppsikt på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand. Försök **ALDRIG** släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
- **WARNING:** Brandfara: förvara inte saker på köksytorna.

- Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, för plattor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar.
- En ångrengörare får inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

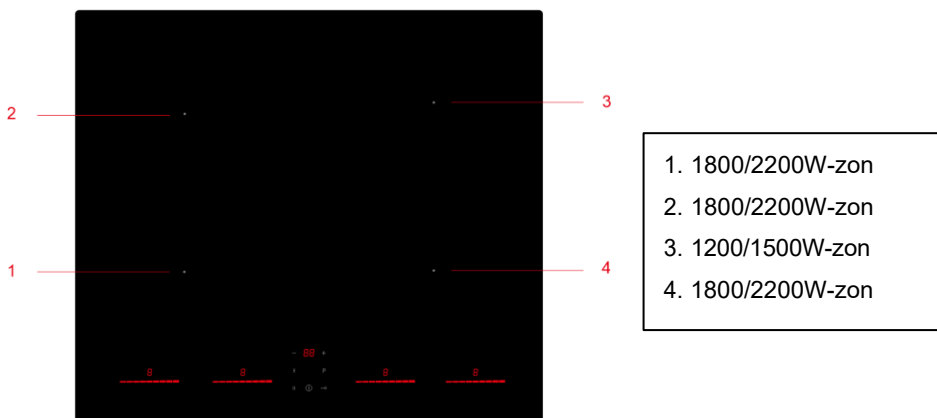
Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa denna instruktions- / installationsmanual för att fullt ut förstå hur man installerar och använder den korrekt.

För installation, vänligen läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant innan användning och spara denna instruktions-/installationsmanual för framtida referens.

## GUIDE TILL APPARATEN Modell:

**JI 6022 P-MG**

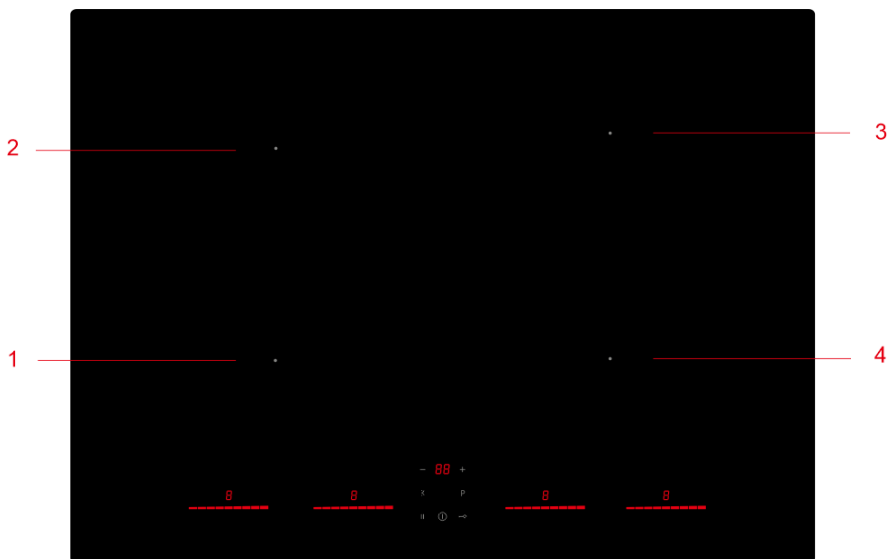


## Kontrollpanel:



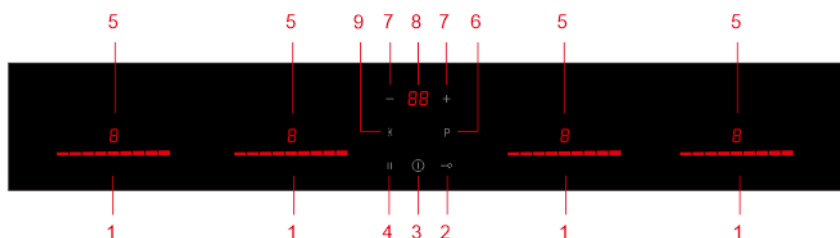
- |                                                   |                     |
|---------------------------------------------------|---------------------|
| 1. Effektjustering                                | 2. Timer-knapp      |
| 3. PÅ/AV-knapp                                    | 4. Paus             |
| 5. LED för displayen för uppvärmningseffektnivåer | 6. Boost            |
| 7. Tidsjustering                                  | 8. Timerdisplay-LED |
| 9. Vänster flexzonsknappar                        |                     |

**Modell: JI 7022 P-MG**



- 1. 1800/2200W-zon
- 2. 1800/2200W-zon
- 3. 1200/1500W-zon
- 5. 1800/2200W-zon

## Kontrollpanel:



1. Effektjustering

2. Timer-knapp

3. PÅ/AV-knapp

4. Paus

5. LED för displayen för uppvärmningseffektnivåer

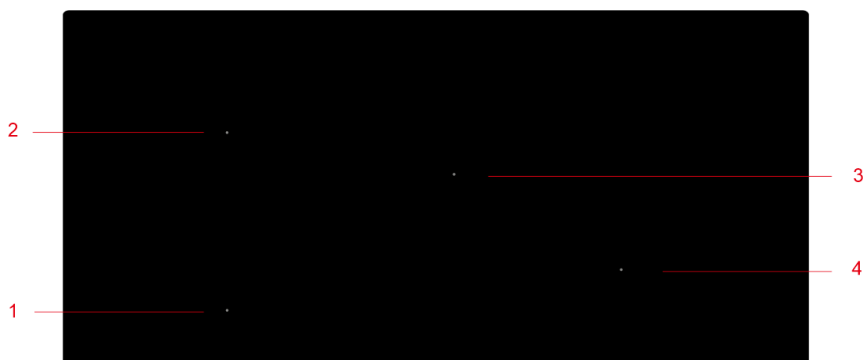
6. Boost

7. Tidsjustering

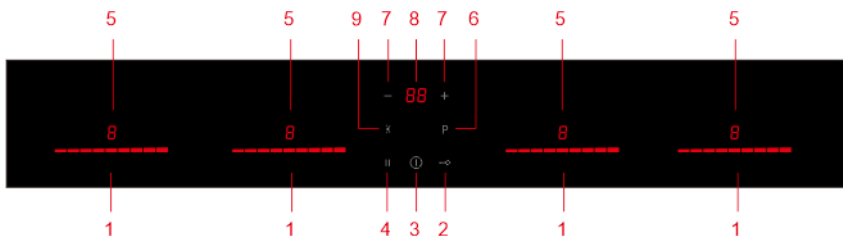
8. Timerdisplay-LED

9. Vänster flexzonsknappar

**Modell: JI 8022 P-MG**



## Kontrollpanel:



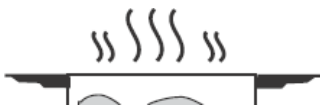
- |                                                   |                     |
|---------------------------------------------------|---------------------|
| 1. Effektjustering                                | 2. Timer-knapp      |
| 3. PÅ/AV-knapp                                    | 4. Paus             |
| 5. LED för displayen för uppvärmningseffektnivåer | 6. Boost            |
| 7. Tidsjustering                                  | 8. Timerdisplay-LED |
| 9. Vänster flexzonsknappar                        |                     |

## Produktinformation

Induktionsspisen representerar en modern matlagningsapparat jämfört med den traditionella spisen, tack vare dess fördelar som enkel rengöring, hög effektivitet, MILJÖVÄNLIGHET och säkerhetsfunktioner.

## Ett ord om induktionsmatlagning (endast för induktionshäll)

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, istället för indirekt genom att värma glasytan. Glaset blir varmt bara för att pannan till slut värmer upp det.



Järngryta

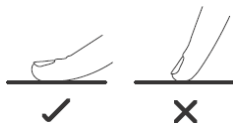
magnetiska kretsar  
keramiska  
glasplatte-  
induktionsspole-

### Innan du använder din nya häll

- Läs denna guide och notera särskilt avsnittet 'Säkerhetsvarningar'.
- Ta bort eventuell skyddsfilm som kan finnas kvar på din spis.
- Ta bort eventuell skyddsfilm som kan finnas kvar på din induktionspis.

### Användning av touchkontrollerna

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte trycka på något tryck.
- Använd bollen av ditt finger, inte spetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och att inget föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) täcker dem. Även en tunn vattenfilm kan göra konst-trollen svåra att använda.



### Att välja rätt köksredskap (för induktionshäll)



- Endast ferromagnetiska köksredskap är lämpliga för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.
- Du kan kontrollera om ditt köksredskap är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot pannans botten. Om den dras till sig är pannan lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
  1. Häll lite vatten i pannan du vill kontrollera.
  2. Följ stegen under 'För att börja laga mat'.
  3. Om  den inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är pannan lämplig.
- Köksredskap tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetbas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



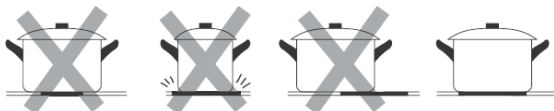
| Storlek på spis(mm) | Minsta (diameter /mm) |
|---------------------|-----------------------|
| 160                 | 120                   |

|         |     |
|---------|-----|
| 180     | 140 |
| 210     | 160 |
| 280     | 220 |
| 180x380 | 220 |

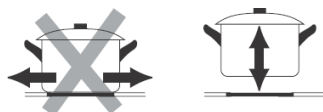
Använd inte köksredskap med taggiga kanter eller böjd bas.



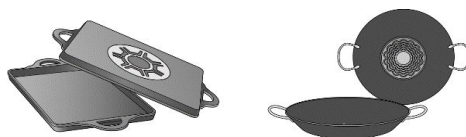
Se till att botten på din panna är slät, ligger plant mot glaset och är lika stor som matlagningszonen. Centrera alltid din panna på matlagningszonen.



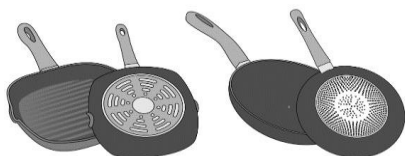
Lyft alltid pannor från spisen – glida inte, annars kan de repa glaset.



Om basen på köksredskapet bara är delvis ferromagnetisk, kommer endast det ferromagnetiska området att värmas upp. Detta kan innebära att värmen inte fördelas jämnt. Det icke-ferromagnetiska området kanske inte värms upp till tillräcklig temperatur för tillagning.

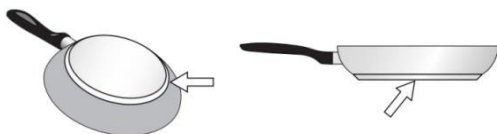


Den ferromagnetiska ytan minskar också om materialet som basen på köksredskapet är tillverkat av innehåller aluminium, till exempel. Detta kan innebära att köksredskapet inte blir tillräckligt varmt eller att det inte upptäcks.



**INTE  
REKOMMENDERAT**

Materialet/materialen som botten på köksredskapet är gjorda av kan påverka tillagningsresultatet. Att använda kastruller och pannor gjorda av material som fördelar värmen jämnt genom dem, såsom rostfria stålpannor med trelagersbas, sparar tid och energi. Använd köksredskap med platt botten; Om botten på köksredskapet är ojämn kan detta försämra värmeförseln.



### **Använd din spis för att börja laga mat**

- Efter att strömmen startats piper summern en gång, alla indikatorer lyser i 1 sekund

Gå sedan ut, vilket visar att spisen har gått in i standby-läge.

1. Tryck på huvudknappen ① . Alla indikatorer visar "-".
2. Placera en lämplig panna på den matlagingszon du vill använda.
  - Se till att botten av pannan och ytan på matlagingszonen är rena och torra.

3. När man trycker på brännarens valknapp blinkar en indikator bredvid tangenten.



4. Välj effektnivå genom att trycka på  eller  kontroll.

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs spisen automatiskt av. Du måste börja om från steg 1.
- Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen.

## När du är klar med matlagningen

1. Välj den kokzon du vill stänga av.



2. Stäng av matlagningszonen genom att röra tills strömnivån har minskat till "0".  
Se till att displayen visar "0".

3. Stäng av hela spisen genom att röra vid en ingångsknapp.

4. Akta dig för heta ytor

**H**

"H" visar vilken matlagningszon som är för varm. Den försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma fler pannor, använd matlagningen  
Zonen är fortfarande varm.

## Använda Boost-funktionen (om tillgänglig) Aktiverade boost-funktionen

1. Välj zonen med boost-funktion (med ordet "Booster").

2. Tryck på BOOST-funktionsknapp  och effektnivåindikatorn visar "P".

## Avbryt boost-funktionen

1. Välj zonen under BOOST-läge.

2. Tryck på strömbrytarknappen  för att avbryta Boost-funktionen och välj den nivå du vill ställa.

- Boost-funktionen kan bara vara i 5 minuter, efter det går zonen till nivå 9 automatiskt.

## Barnlåsfunktion

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel att barn aktiverar matlagningszonerna med en slump).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom PÅ/AV-kontrollen funktionsnedsatt.

### För att låsa kontrollerna

Rör nyckellåset  kontroll. Timerindikatorn kommer att visa  "Lo".

### För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att spisen är påslagen.
2. Tryck och håll nyckellåskontrollen  ett tag.
3. Du kan nu börja använda din nya spis.

När spisen är i låsläge är alla kontroller avstängda utom huvudläget  Brytarnyckel, du kan alltid stänga av spisen med huvudströmbrytaren i en nödsituation, men du ska låsa upp spisen först vid nästa operation.

## Varning för restvärme

När spisen har varit igång ett tag finns det lite kvarvarande kvarvarande Värme. Bokstaven "H" verkar varna dig för att hålla dig borta från den.

## Automatisk avstängning

Säkerhetsfunktionen på hällen fungerar genom automatisk avstängning. Detta händer varje gång du glömmer att stänga av en matlagningszon. De standardtider för avstängning visas i

Tabellen nedan:

| Effektnivå                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Standard arbetstimer (timme) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Att använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutvaktare. I det här fallet kommer timern inte att starta någon tillagning
- Du kan ställa in att stänga av en eller flera matlagningszoner efter att den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in timern på 99 minuter.

### Att använda timern som minutvaktare

#### Om du inte väljer någon matlagningszon

1. Se till att spisen är påslagen.

Obs: du kan använda minutmätaren före eller efter att tillagningszonen är klar.

2. Touch-timerkontrollen, "30" visas i timerdisplayen. och "0" blinkar.



3. Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" kontrollen av timern.

HUR JUSTERAR MAN 10 MINUTER?

Lång beröring för att justera 10 minuter.



Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" (t.ex. 9), nu är timern du ställer 95 minuter.



4. När tiden är inställd börjar den räkna ner direkt. Displayen visar återstående tid.

5. Buzzern bipar i 20 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när Inställningstiden är klar.



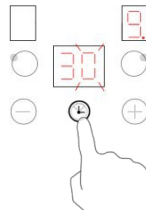
**Ställa in timern för att stänga av en eller flera**

**matlagningszoner Om timern är inställd på en z**

1. Att trycka på värmezonsvalet som du vill ställa timern för.



2. Touch-timerkontroll, "30" visas i timerdisplayen.  
och "0" blinkar.

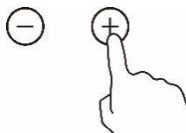
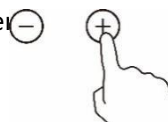


3. Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" kontroller av timern (t.ex. 5)

HUR JUSTERAR MAN 10 MINUTER?

Lång beröring för att justera 10 minuter.

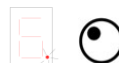
Tryck på timerkontrollen igen, "3" blinkar.



Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" (t.ex. 9), nu är timern du ställer 95 minuter.



4. När tiden är inställd börjar den räkna ner direkt. Displayen visar återstående tid.



OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn tänds och indikerar att zonen är vald.

5. När matlagningstimern går ut stängs



motsvarande matlagningszon automatiskt av.



Andra matlagningszoner fortsätter att vara i drift om de är påslagna tidigare.

### Om timern är inställd på mer än en zon:

1. När du ställer in tiden för flera matlagningszoner samtidigt är decimalprickarna för de relevanta matlagningszonerna aktiverade. Minutdisplayen visar min. timer. Punkten i motsvarande zon blinkar.
2. När nedräkningstimern går ut stängs motsvarande zon av. Sedan visas den nya min. timern och punkten för motsvarande zon blinkar.



- Tryck på kontrollen för val av värmezona, motsvarande timer visas i timerindikatorn.

### Inställt timern

1. Att trycka på värmezona-vals-kontrollen för att avbryta timern.
2. När man rör vid timerkontrollen blinkar indikatorn



2. Tryck på "-"-kontrollen för att ställa timern till "00", timern avbryts.

### Att använda pausfunktionen

1. Välj pausfunktionen , alla värmezoner slutar fungera, hela zonen indikation visa "||".



2. Att röra pausfunktionen  En gång till, alla värmezoner återgår till sitt ursprungliga läge.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner fungerar.
- Om du inte avbryter slutfunktionen inom 30 minuter stängs induktionsspisen automatiskt av.

### Matlagningssriktlinjer



Var försiktig när du friterar eftersom oljan och fett snabbt värms upp, särskilt om du använder Power Boost. Vid extremt höga temperaturer kommer olja och fett att

Ig-nite spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

### Matlagningstips

- När maten kokar, sänk effektinställningen.
- Att använda ett lock minskar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att förkorta tillagningstiden.
- Börja laga på hög nivå och sänk inställningen när maten har värmts upp genom.

### Sjudning, kokning av ris

- Sjudningen sker under kokpunkten, runt 85°C, när bubblorna bara stiger upp till ytan av kokvätskan då och då. Det är nyckeln till goda soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Du bör också laga äggbaserade och mjölförtjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive att koka ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än den lägsta för att säkerställa att maten tillagas korrekt inom rekommenderad tid.

### Bryna biff

För att laga saftiga smakrika biffar:

1. Ställ köttet i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en stekpanna med tung bas.
3. Pensla båda sidor av biffen med olja. Ringla lite olja i den heta pannen och sänk sedan ner köttet på den varma pannen.
4. Vänd biffen bara en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2 till 8 minuter per sida. Pressa biffen för att känna hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer 'välstekt' blir den.

5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter för att låta den slappna av och bli mör innan servering.

### Wokning

1. Välj en keramikkompatibel plattbaserad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokningen bör gå snabbt. Om du lagar stora mängder, laga maten i flera mindre satser.
3. Förvärm pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Laga köttet först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Wok grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, sänk tillagningszonen, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt såsen.
6. Rör försiktigt om ingredienserna för att se till att de är uppvärmda.
7. Servera omedelbart.

### Värmeinställningar

| Värmeinställning | Lämplighet                                                                                                                                                                                              |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Varsam uppvärmning för små mängder mat</li><li>• Smälta choklad, smör och mat som bränns snabbt</li><li>• Mjuk sjudning</li><li>• Långsam uppvärmning</li></ul> |
| 3 - 4            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Uppvärmning</li><li>• Snabb sjudning</li><li>• Kokning av ris</li></ul>                                                                                         |
| 5 - 6            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pannkakor</li></ul>                                                                                                                                             |
| 7 - 8            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sautering</li><li>• Kokning av pasta</li></ul>                                                                                                                  |
| 9                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wok</li><li>• Koka upp soppa</li><li>• Kokande vatten</li></ul>                                                                                                 |

### Skötsel och rengöring

|      |         |          |
|------|---------|----------|
| Vad? | Hur då? | Viktigt! |
|------|---------|----------|

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vardaglig smuts på glas (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller icke-sockrade spill på glaset) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spisen.</li> <li>2. Applicera en spisrengöring medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!)</li> <li>3. Skölj och torka med en ren trasa eller hushållspapper.</li> <li>4. Sätt på strömmen till spisen igen.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• När strömmen till spisen stängs av finns det ingen indikation på 'het yta', men matlagingszonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig.</li> <li>• Kraftiga rengöringsmedel, hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengörings- eller skrubbmaskin är lämplig.</li> <li>• Lämna aldrig rengöringsrester kvar</li> </ul> |
| Överkokning smält er, och heta sockerrika spill på Glaset                                             | <p>Ta bort dessa omedelbart med en palettkniv eller rakbladskrapa som passar keramiska glashållar, men var försiktig med varma matlagingszoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spisen vid väggen.</li> <li>2. Håll kniven eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa bort smutsen eller spill till en sval del av spisen.</li> <li>3. Rengör smutsen eller spilla med en disktrasa eller hushållsplåt.</li> <li>4. Följ steg 2 till 4 för 'Varje dag smutsar ner sig glas' ovanför.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort fläckar som smält och sockerrik mat eller spill så snart så mycket som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan.</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
| Spridning på pekskärmkontrollerna                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spisen.</li> <li>2. Sug upp spillet</li> <li>3. Torka av touchkontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området helt torrt Med en pappershandduk.</li> <li>5. Byt strömmen till Håll på igen.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spisen kan pipa och stänga av sig själv, och pekkontrollerna kan vara obehandlade när det finns vätska på dem. Se till att du torkar touchkontrollområdet innan du sätter på spisen igen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |

## Tips och tips

| Problem | Möjliga orsaker | Vad göra |
|---------|-----------------|----------|
|---------|-----------------|----------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spisen kan inte slås på.                                                            | Ingen ström.                                                                                                                                                                    | Se till att spisen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen.<br>Kontrollera om det är strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en Kvalificerad tekniker. |
| Pekskärmskontroller na svarar inte.                                                 | Kontrollerna är låsta.                                                                                                                                                          | Lås upp kontrollerna. Se avsnittet 'Använder din spis' som instruktion                                                                                                                                                            |
| Pekskärmskontroll erna är svåra att använda.                                        | Det kan finnas en svag hinna av vatten över kontrollerna eller dig<br>Kanske använder du fingertoppen när du rör vid kontroller.                                                | Se till att pekskärmskontrollområdet är torrt och använd bollen av fingret när du rör vid kontrollerna.                                                                                                                           |
| Glaset repas.                                                                       | Grovkantade köksredskap.<br><br>Olämpliga, slipande skur eller rengöringsprodukter                                                                                              | Använd köksredskap med platta och släta bottnar. Se 'Välja rätt köksredskap'.<br><br>Se 'Skötsel och rengöring'.                                                                                                                  |
| Vissa pannor ger ifrån sig sprakande eller klickande ljud.                          | Detta kan bero på konstruktionen av dina köksredskap (lager av olika metaller vibrerar annorlunda).                                                                             | Detta är normalt för kokredskap och indikerar inte ett fel.                                                                                                                                                                       |
| Induktionsspisen ger ifrån sig ett lågt brummande ljud när den används på hög värme | Detta orsakas av tekniken av induktionsmatlagning.                                                                                                                              | Detta är normalt, men ljudet borde tystna eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.                                                                                                                                  |
| Fläktljud kommer från induktionsspisen.                                             | En kylfläkt inbyggd i din induktionspis har aktiverats till förhindra att elektroniken överhettning. Det kan fortsätta till och med efter att du har stängt av induktionsspisen | Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionspis vid väggen medan fläkten är igång.                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pannor blir inte varma och syns inte i display.                                                                                                                                        | Induktionspisen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är det lämplig för Induktionsmatlagning. Induktionsspisen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för matlagningssonen eller inte korrekt centrerad. | Använd köksredskap som är lämpliga för induktionsmatlagning. Se avsnittet 'Välja rätt köksredskap'.<br><br>Centrera pannan och se till att botten matchar storleken på matlagningssonen. |
| Induktionsspisen eller en matlagningsszon har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis växlande med en eller två siffror i matlagningstimern display). | Tekniskt fel.                                                                                                                                                                                                              | Var vänlig notera felbokstäver och siffror, byt Strömmen till induktionspis stängs av vid väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.                                                  |

### Felvisning och inspektion

Om en avvikelse uppstår, går induktionskokaren in i skyddstillståndet au-tomatiskt och visar motsvarande skyddskoder:

| Problem | Möjliga orsaker                        | Vad man ska göra                                                                                            |
|---------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E3/E7   | Temperatursensorfel                    | Vänligen kontakta leverantören.                                                                             |
| E5      | Överhettningsskydd av keramiskt glas   | Vänligen koppla in strömförsörjningen igen och sätt på spisen efter 30 minuter.                             |
| E4/E6   | Temperatursensor för IGBT Misslyckande | Vänligen kontakta leverantören.                                                                             |
| E1/E2   | Onormal matningsspänning               | Var vänlig kontrollera om strömförsörjningen är normal.<br>Ström på efter strömmen<br>Tillgången är normal. |
| Eh      | PCBA-fel                               | Vänligen kontakta leverantören.                                                                             |
| Et      | Överfyllningsskydd                     | Torka ytvattnet och starta om                                                                               |

Ovanstående är bedömning och granskning av vanliga misslyckanden.

Var vänlig och demontera inte enheten själv för att undvika risker och skador på induktionspisen.

## Teknisk specifikation

|                                            |                      |                     |                     |
|--------------------------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| Induktionshäll                             | <b>JI 6022 P-MG/</b> | <b>JI 7022 P-MG</b> | <b>JI 8022 P-MG</b> |
| Kokzoner                                   | 4 zoner              | 4 zoner             | 4 zoner             |
| Matningsspänning                           | 220-240V~            | 220-240V~           | 220-240V~           |
| Effekt                                     | 7200W                | 7200W               | 7200W               |
| Produkt<br>ek<br>L×V×H(mm)                 | 590X520X58           | 700X520X58          | 820X520X58          |
| Inbygggnad<br>Dimen-<br>sioner<br>A×B (mm) | 560X490              | 560X490             | 750X490             |

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

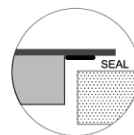
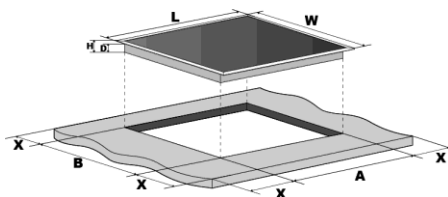
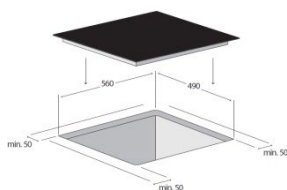
## Installation

### Val av installationsutrustning

Skär ut arbetsytan enligt storlekarna som visas i ritningen.

För installation och användning ska minst 50 mm utrymme bevaras runt hålet.

Se till att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Vänligen välj värmetålig arbetsyta för att undvika större deformation orsakad av värmestrålningen från värmeplattan. Som visas nedan:



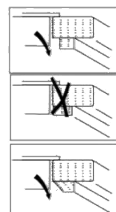
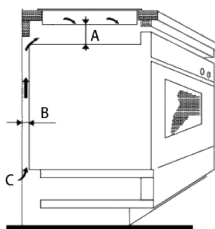
| Modell              | L(m<br>m) | W(mm<br>) | H(mm<br>) | D(mm<br>) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|-------|---------|
| <b>JI 6022 P-MG</b> | 590       | 520       | 58        | 53        | 560   | 480   | 50 mini |

|                     |     |     |    |    |     |     |         |
|---------------------|-----|-----|----|----|-----|-----|---------|
| <b>JI 7022 P-MG</b> | 700 | 520 | 58 | 53 | 560 | 490 | 50 mini |
| <b>JI 8022 P-MG</b> | 820 | 520 | 58 | 53 | 750 | 490 | 50 mini |

Under alla omständigheter, se till att spisen är välventilerad och att luftinlopp och utlopp inte är blockerade. Se till att spisen är i gott skick. Som visas nedan



Observera: Säkerhetsavståndet mellan värmeplattan och skåpet ovanför värmeplattan bör vara minst 760 mm.



| A(mm)  | B(mm)   | C(mm)     |
|--------|---------|-----------|
| 50mini | 20 mini | Luftintag |

### Innan du installerar spisen, se till att

- arbetsytan är kvadratisk och plan, och inga bärande delar stör utrymmeskraven
- arbetsytan är gjord av ett värmetåligt material
- Om spisen är installerad ovanför en ugn har den en inbyggd kylfläkt
- Installationen uppfyller alla krav på frigång och galler  
Standarder och föreskrifter
- En lämplig isoleringsbrytare som ger full frånkoppling från nätaggregatet är integrerad i den permanenta ledningen, monterad och placerad för att följa lokala elregler och föreskrifter.  
Isoleringsbrytaren måste vara av godkänd typ och ha en 3 mm luftgapskontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av kraven)
- Isoleringsbrytaren måste vara lättillgänglig
- Du rådgör med lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du är osäker på installationen

- Du använder värmefåliga ytor (som keramiska plattor) för väggytorna runt spisen.

### När du har installerat spisen, se till att

- Strömkabeln är inte åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor
- Det finns tillräckligt med luftflöde från utsidan av skåpen till plattans bas
- Isoleringsbrytaren är lättillgänglig för kunden

### Innan du lokaliserar fästena

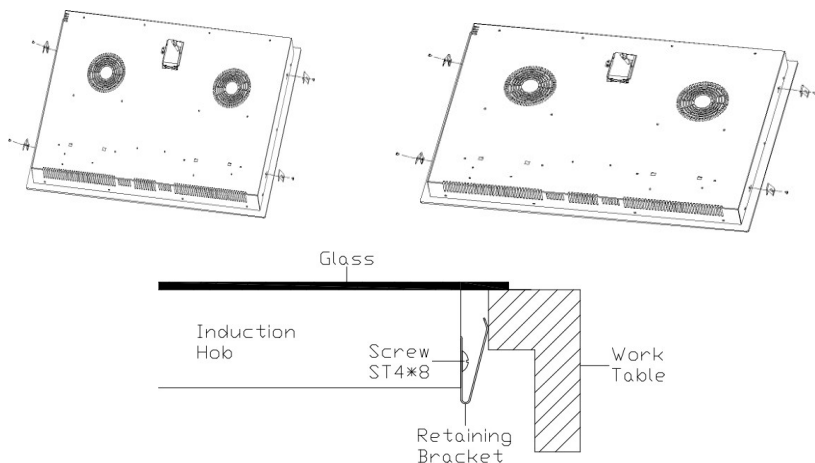
Enheten bör placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Applicera inte kraft på reglagen som sticker ut från spisen.

### Lokalisering av fästena

Enheten bör placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Applicera inte kraft på reglagen som sticker ut från spisen.

Fäst hållhållen på arbetsytan med att skruva fyra fästena på botten av hållen (se bild) efter installationen.

Justera fästets position efter olika arbetsytors tjocklek.



### Varningar

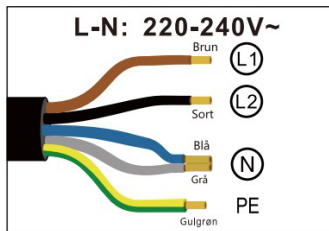
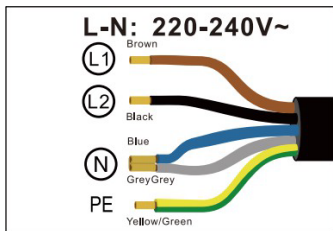
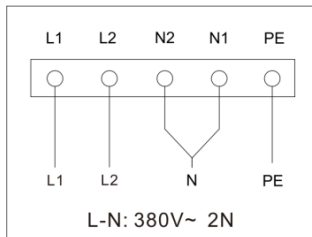
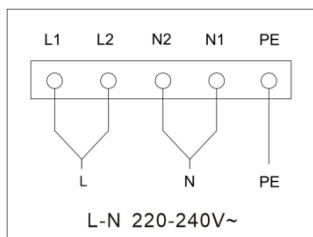
1. Spisen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Var snäll och genomför aldrig operationen själv.

2. Spisen får inte monteras på kylutrustning, diskmaskiner och roterande torktumlare.
3. Spisen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Vägg och den inducerade värmezonen ovanför arbetsytan ska tåla värme.
5. För att undvika skador måste sandwichlagret och limmet vara värmebeständiga.
6. En ångrengörare får inte användas.
7. Denna keramik kan endast kopplas till en matning med systemimpedans högst 0,427 ohm. Om det behövs, vänligen kontakta din leverantörsmyndighet för information om systemimpedans.

### Koppla spisen till elnätet

Strömförsörjningen bör vara ansluten enligt relevant standard, eller en enkelpolig säkring. Anslutningsmetoden visas nedan.

A. Lämplig för 5G1.5-strömkabel.



1. Om kabeln är skadad eller behöver bytas bör detta göras av en eftermarknadstekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
2. Om apparaten kopplas direkt till nätaggregatet måste en omnipolär säkring installeras med minst 3 mm mellanrum mellan kontakterna.

3. Installatören måste säkerställa att rätt elektrisk anslutning har gjorts och att den följer säkerhetsföreskrifterna.
4. Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
5. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig kvalificerad person.



**AVFALLSHANTERING:**  
**Släng ej denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Insamling av sådant avfall separat för särskild behandling är nödvändigt.**

Denna apparat är märkt enligt europeisk direktiv 2002/96/EC för avfallselektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat tas bort på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars kan uppstå om den slängs på fel sätt.

Symbolen på produkten indikerar att den kanske inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska varor.

Denna apparat kräver specialiserad avfallshantering. För mer information om behandling, återvinning och återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallshantering eller butiken där du köpte den.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallshantering eller verkstaden där du köpte produkten.





---