



Bruksanvisning

JI 3101 P/JI 6002 P



Drift / Installationsmanual

Inbyggd induktionshäll

MODELL: JI 3101 P/JI 6002 P

SÄKERHETS VARNINGAR

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

Installation

Risk för elektriska stötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är viktigt och obligatoriskt.
- Ändringar av hushållsledningssystemet får endast göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall. Risk för skärskador
- Var försiktig - panelens kanter 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.
- Inget brännbart material eller produkter får placeras på denna apparat när som helst.
- Gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för att installera apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsinstruktioner.
- Denna apparat får endast installeras och jordas på rätt sätt av en lämpligt kvalificerad person.
- Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en isoleringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara alla garanti- eller ansvarsanspråk.

Drift och underhåll Risk för elektriska stötar

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken spis. Om hällens yta är trasig eller spricker, stäng av apparaten omedelbart med elnätet (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av hällen vid väggen före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall. Hälsofarlig
- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder. Risk för heta ytor
- Under användning kommer tillgängliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat föremål än lämpliga kokkärl komma i kontakt med det keramiska glaset förrän ytan är sval.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma
- Håll barn borta.
- Handtagen på kastruller kan vara varma att röra vid. Kontrollera att kastrullhandtagen inte hänger över andra kokzoner som är på. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till brännskador och skållning. Risk för skärskador
- Det rakbladsvassa bladet på en hällskrapa 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 säkerhets instruktioner
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Kokning orsakar rökning och feta spillovers som kan antändas.
- Använd aldrig din apparat som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig din apparat för att värma eller värma upp rummet.
- Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och hällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. genom att använda pekkontrollerna).
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören bör vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.

- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i manualen. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra din häll.
- Placera eller tappa inte tunga föremål på din häll.
- Stå inte på spisen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över glasytan eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skurmedel eller andra hårda slipande rengöringsmedel för att rengöra din häll, eftersom dessa kan repa det keramiska glaset.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat är endast avsedd att användas i hushållsmiljö! Kommersiell användning av något slag täcks inte av tillverkarens garanti!
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iakttagas för att undvika att vidröra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- VARNING: Övervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
- VARNING: Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningssytor.

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

Grattis till köpet av din nya häll.

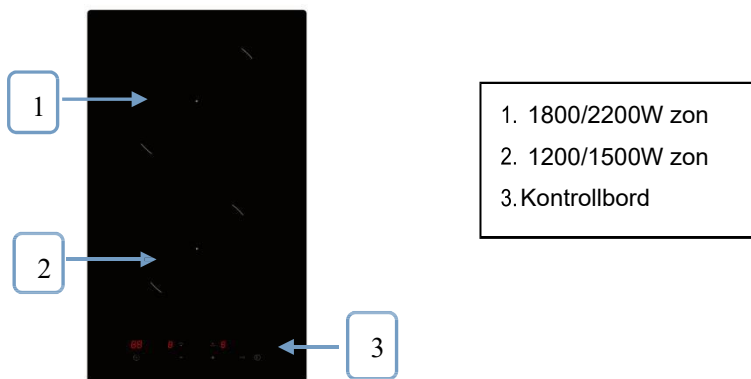
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna instruktions-/installationsmanual för att till fullo förstå hur du installerar korrekt och använder den.

För installation, läs installationsavsnittet.

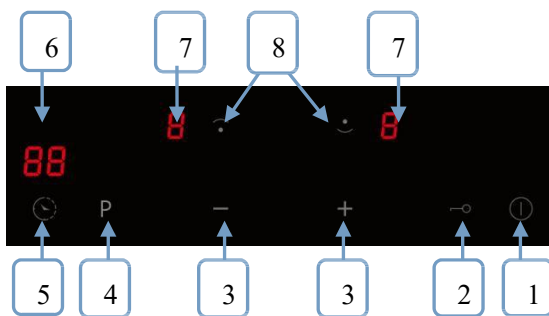
Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och spara denna instruktion / installationsmanual för framtida referens.

GUIDE TILL APPARATEN

Modell: JI 3101 P

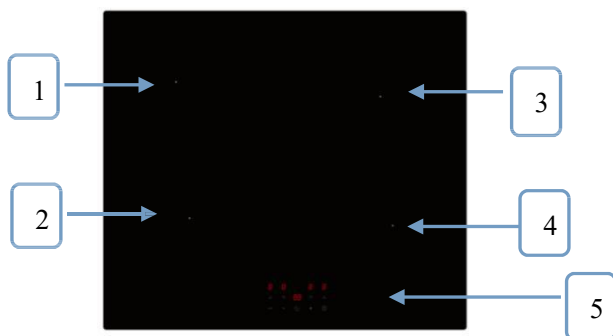


Kontrollbord:



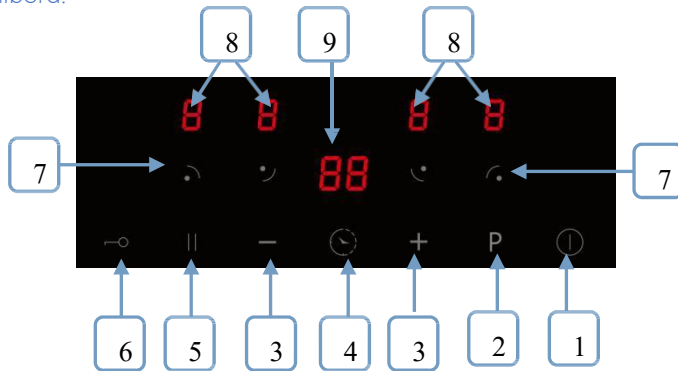
- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. PÅ/AV-knapp | 2. Nyckel till barnlås |
| 3. Effekt- och tidsjustering | 4. Booster |
| 5. Timer-knapp | 6. LED-lampa för timervisning |
| 7. Display för värmeeffektnivå LED | 8. Knappar för val av värmezoon |

Modell: JI 6002 P



1. 1800/2200W zon
2. 1200/1500W zon
3. 1800/2200W zon
4. 1200/1500W zon
5. Kontrollpanelen

Kontrollbord:



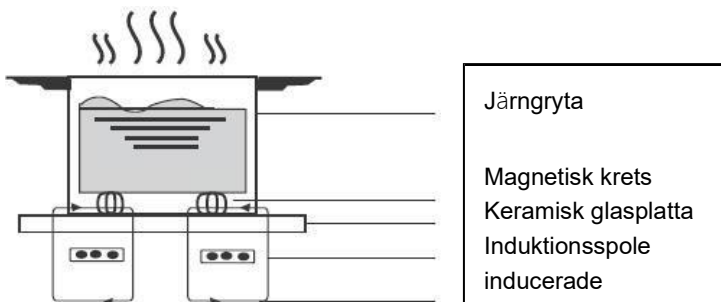
1. PÅ/AV-knapp
2. Booster
3. Effekt- och tidsjustering
4. Timer-knapp
5. Paus
6. Nyckel till barnlås
7. Knappar för val av värmezona
8. Display för värmeeffektnivå LED
9. [veckor](#) LED-lampa för timerdisplay

Produktinformation

Induktionshällen representerar en modern matlagningsapparat från den traditionella hällen, på grund av dess fördelar som enkel rengöring, hög effektivitet, miljövänlig och säkerhetsfunktioner.

Ett ord om induktionsmatlagning (endast för induktionshäll)

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Det fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt i pannan, snarare än indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir varmt bara för att pannan så småningom värmer upp det.

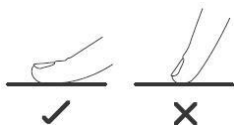


Innan du använder din nya häll

- Läs den här guiden och notera särskilt avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas på din häll.
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas på din induktionshäll.

Använda pekkontrollerna

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd fingerkulan, inte spetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns något föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film av vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



Att välja rätt kokkärl (för induktionshäll)



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

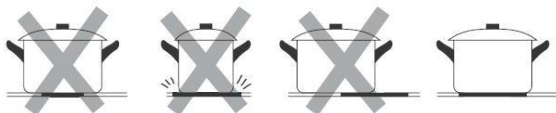


Storlek på häll (mm)	Minsta häll (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180×380	220

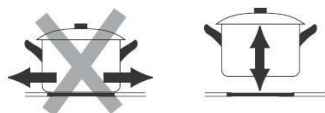
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



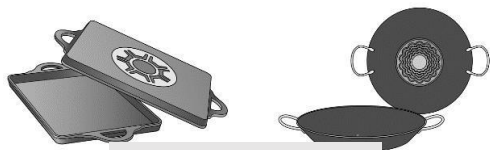
Se till att botten på din panna är slät, sitter platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Centra alltid pannan på kokzonen.



Lyft alltid kastruller från hällen – skjut inte, annars kan de repa glaset.

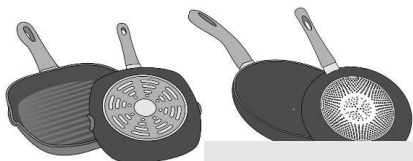


Om kokkärlets botten endast är delvis ferromagnetisk kommer endast det område som är ferromagnetiskt att värmas upp. Detta kan innebära att värmen inte kommer att fördelas jämnt. Det icke-ferromagnetiska området kanske inte värms upp till en tillräcklig temperatur för matlagning.



FÖRESLÅS INTE

Det ferromagnetiska området kommer också att minska om materialet som kokkärlets botten är gjord av innehåller aluminium, till exempel. Detta kan innebära att kokkärllet inte blir tillräckligt varmt eller till och med att det inte kommer att upptäckas.

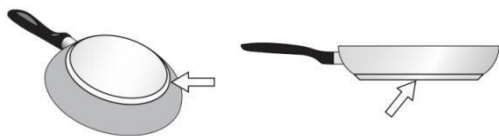


FÖRESLÅS INTE

Materialet/materialen som kokkärlets botten är gjord av kan påverka tillagningsresultatet. Använd kastruller och stekpannor gjorda av material som fördelar

värmen jämnt genom

dem, till exempel kokkärl i rostfritt stål med tre lagers botten, sparar tid och energi. Använd kokkärl med platt botten; Om kokkärlets botten är ojämn kan detta försämra värmeförseln.



Använda din häll

För att börja laga mat

- Efter att strömmen slagits på piper summern en gång, alla indikatorer tänds i 1 sekund och slocknar sedan, vilket indikerar att hällen har gått in i standbyläge.

1. Tryck på huvudströmbrytaren. ① Alla indikatorer visar "-".

2. Placera en lämplig kastrull på kokzonen som du vill använda.

- Se till att botten av pannan och ytan på kokzonen är rena och torra.

3. Genom att trycka på brännarvalsknappen blinkar en indikator bredvid knappen.



4. Välj effektnivå genom att trycka på ⊖ eller ⊕ kontroll.

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs hällen av automatiskt.

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 brännarknapp som du vill stänga av.



2. Stäng av kokzonen genom att trycka tills effektnivån minskar till "0". Se till att displayen visar "0".

3. Stäng av hela hällen genom att trycka på den en strömbrytare .

4. Akta dig för heta ytor

H

"H" visar vilken kokzon som är för varm. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma ytterligare kastruller, använd kokzonen som fortfarande är varm.

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

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

2. Tryck på BOOST-funktionsknappen  och effektnivåindikeringen

visar "P". Avbryt Boost-funktionen

1. Välj zon under BOOST-läge.

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

- Boost-funktionen kan bara pågå i 5 minuter, efter det kommer zonen att gå till nivå 9 automatiskt.

Funktion för barnlås

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn av misstag slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta inaktiveras alla kontroller utom ON/OFF-kontrollen.

Så här låser du reglagen

Tryck på knapplåset  kontroll. Timerindikatorn visar "Lo".



Så här låser du upp kontrollerna

1. Se till att hällen är påslagen.
2. Tryck länge på knapplåskontrollen  en stund.
3. Du kan nu börja använda din nya häll.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiverade utom huvudströmbrytaren, du kan alltid stänga av hällen med huvudströmbrytaren i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen först i nästa operation.

Varning för restvärme

När hällen har varit igång en tid kommer det att finnas en viss restvärme. Bokstaven " H " verkar varna dig för att hålla dig borta från den.

Automatisk avstängning

Hällens säkerhetsfunktion är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmar att stänga av en kokzon. Standardavstängningstiderna visas i

Tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbetande timer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutur. I det här fallet kommer timern inte att stänga av någon kokzon när den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en eller flera kokzoner efter att den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

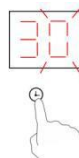
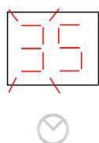
Använda timern som en minuturläsare

Om du inte väljer någon kokzon

1. Se till att hällen är påslagen.

Notera: du kan använda minuturet före eller efter att inställningen av kokzonen är klar.

2. Tryck på timerkontroll, "30" kommer att visas i timerdisplayen. och "0" blinkar.



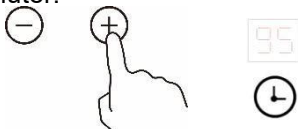
3. Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" kontrollen på timern.

HUR JUSTERAR MAN 10 MINUTER?

Lång beröring för att justera 10 min.



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



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

5. Summern piper i 20 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när inställningen är klar.



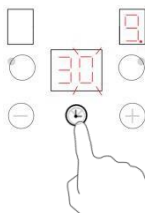
Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på kontrollen för val av värmezon som du vill ställa in timern för.



2. Tryck på timerkontroll, "30" kommer att visas i timerdisplayen. och "0" blinkar.

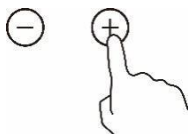
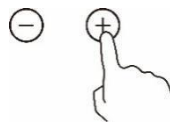


3. Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+"-kontrollen på timern (t.ex. 5)

HUR JUSTERAR MAN 10 MINUTER?

Lång beröring för att justera 10 min.

Tryck på timerkontrollen igen, "3" blinkar.



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



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



OBS: Den röda prickens bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.

5. När tillagningstimern går ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

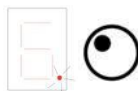


Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har slagits på tidigare.

Om timern är inställd på mer än en zon:

1. När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt är decimalpunkter för de relevanta kokzonerna på. Minutdisplayen visar min. Pricken för motsvarande zon blinkar.

2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Då kommer den att visa den nya min. timern och pricken för motsvarande zon kommer att blinka.



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

Avbröt timern

1. Tryck på kontrollen för val av värmezona som du vill avbryta timern.

2. När du trycker på timerkontrollen blinkar indikatorn



30



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

Använda pausfunktionen

1. Välj pausfunktionen (⏸) , alla värmezoner slutar fungera, alla zonindikering visas"||".



2. Genom att trycka på pausfunktionen (⏸) en gång till återgår alla värmezoner till sin ursprungliga inställning.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner är i drift.
- Om du inte avbryter arbetsstoppsläget inom 30 minuter stängs induktionshällen av automatiskt.

Riktlinjer för matlagning



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

spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Tips för matlagning

- När maten kokar, minska effektinställningen.
- Att använda ett lock minskar tillagningstiderna och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja laga mat på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts upp.

Sjudande, kokande ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85 °C, när bubblor bara stiger då och då till ytan av matlagningssvetskan. Det är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Du bör också tillaga äggbaserade och mjölförtjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive att koka ris med absorptionsmetoden, kan kräva en inställning som är högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas ordentligt inom den rekommenderade tiden.

Stekt biff

Så här lagar du saftiga smakrika biffar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Hetta upp en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla båda sidorna av biffen med olja. Ringla en liten mängd olja i den heta pannen och sänk sedan ner köttet på den heta pannen.
4. Vänd biffen bara en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biffen och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från ca 2 – 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att mäta hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer "välstekt" blir den.
5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter så att den slappnar av och blir mör innan servering.

För wokning

1. Välj en keramiskt kompatibel plattbaserad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Omrörning ska gå snabbt. Om du lagar stora mängder, tillaga maten i flera mindre omgångar.
3. Förvärm pannen kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Koka eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, vrid kokzonen till en lägre inställning, lägg tillbaka köttet i pannen och tillsätt din sås.
6. Rör om ingredienserna försiktigt för att se till att de är genomvärmade.
7. Servera omedelbart.

Värmeinställningar

Värmeläge	Lämplighet
1 - 2	• Delikat uppvärmning för små mängder mat • smälta choklad, smör och mat som brinner snabbt • skonsam sjudning • långsam uppvärmning
3 - 4	• Reheatingen • snabb sjudning • Koka ris
5 - 6	• Pannkakor
7 - 8	• Stekning • Matlagning av pasta
9	• Wokning • Brännande • Koka upp soppa • kokande vatten

Underhåll och rengöring

Vad?	Hur?	Viktig!
Daglig smuts på glas (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller icke-söta spillovers på glaset)	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera ett hällrengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!) 3. Skölj och torka av med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen.	• När strömmen till hällen stängs av kommer det inte att finnas någon indikation på "het yta" men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. • Kraftiga skurmaskiner, vissa nylonskurmaskiner och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller skurmedel är lämpligt. • Lämna aldrig rengöringsrester på hällen: glaset kan bli Målat.
Kokningar, smälter, och Varmt sött spill på glaset	Ta bort dessa omedelbart med en fiskskiva, palettkniv eller rakbladsskrapa som är lämplig för hållar av keramiskt glas, men se upp för heta ytor på kokzonen: 1. Stäng av strömmen till hällen på väggen. 2. Håll bladet eller redskapet i 30° vinkel och skrapa smutsen eller spill till ett svalt område på hällen. 3. Rengör smutsen eller spill upp med en disktrasa eller pappershandduk. 4. Följ steg 2 till 4 för "Daglig nedsmutsning på glas" över.	• Ta bort fläckar som lämnats av smält och sockerhaltig mat eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: när skyddsskåpan är indragen är bladet i en skrapa rakbladsvast. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spillovers på pekkontrollerna	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Sug upp spillet 3. Torka av pekkontrollområdet med en ren damp svamp eller trasa. 4. Torka av området helt torrt med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen till hällen på igen.	• Hällen kan pipa och stänga av sig själv, och pekkontrollerna kanske inte fungerar medan det finns vätska på dem. Se till att du torkar av pekkontrollområdet innan du slår på hällen igen.

Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Hällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att hällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Använda din håll" för instruktioner.
Touchkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten film av vatten över kontrollerna eller så kan du använda fingertoppen när du rör vid Kontroller.	Se till att pekkontrollområdet är torrt och använd fingerkulan när du rör vid kontrollerna.
Glaset repas.	Grova köksredskap. Olämplig, slipande skurmaskin eller rengöring Produkter varelse begagnad.	Använd kokkärl med platt och slät botten. Se 'Välja rätt kokkärl'. Se 'Skötsel och rengöring'.
Vissa kokkärl gör sprakande eller klickande ljud.	Detta kan bero på konstruktionen av dina köksredskap (lager av olika metaller vibrerar på olika sätt).	Detta är normalt för kokkärl och indikerar inte ett fel.
Induktionshällen gör att a låg Nynna bulle r när den används på en hög värmeinställning.	Denna vara Orsakade vid Tekniken av induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet bör tystna eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud kommer från induktionshällen.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har kommit på förhinder att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att Kör även efter att du har vridit på induktionshällen avstängd.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen medan fläkten är igång.

Kokkärl blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är det lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte är korrekt centrerad på den.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionsmatlagning. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl". Centrera pannan och se till att dess botten matchar storleken på kokzonen.
Induktionshällen eller en kokzon har oväntat stängts av, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror i matlagningen timer-display).	Tekniskt fel.	Notera felbokstäverna och siffrorna, omkopplaren strömmen till induktionshällen stängs av vid väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.

Visning och inspektion av fel

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa motsvarande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
E3/E7	Fel på temperatursensorn	Kontakta leverantören.
E5	Överhettningsskydd av keramiskt glas	Anslut strömförsörjningen igen och slå på hällen efter 30 minuter.
E4/E6	Temperatursensor för IGBT-felet	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Ström på efter strömmen tillförseln är normal.
Er	PCBA-fel	Kontakta leverantören.
Et	Skydd mot översvämning	Torka ytvattnet och starta om

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga misslyckanden.

Ta inte isär enheten själv för att undvika faror och skador på induktionshällen.

Teknisk specifikation

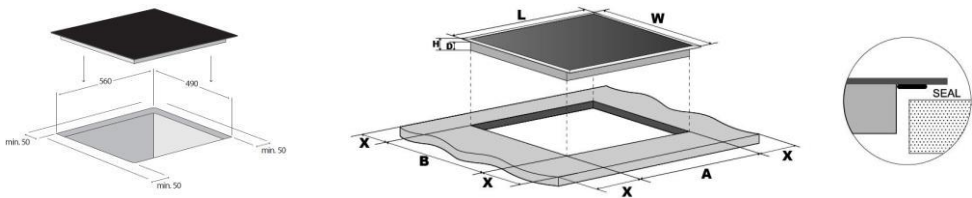
Induktionshäll	Jl 3101 P	Jl 6002 P
Kokzoner	2 Zoner	4 zoner
Matningsspänningen	220-240V ~	220-240V ~
Installerad elkraft	3500W	7200W
Produkt ek L×B×H(mm)	290X520X62	590X520X62
Inbyggnadsmått A×B (mm)	270 × 490	560 × 490

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 de storlekar som visas på ritningen.
För installation och användning ska minst 50 mm utrymme bevaras runt hålet.
Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj värmebeständigt arbetsytmaterial för att undvika större deformation orsakad av värmestrålningen från kokplattan. Som visas nedan:



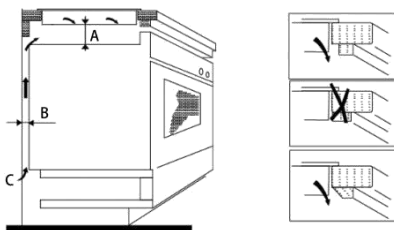
X

Modell	L (mm)	B (mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
Jl 3101 P	290	520	62	58	270	490	50 mini
Jl 6002 P	590	520	62	58	560	490	50 mini

Se under alla omständigheter till att hällen är väl ventilerad och att luftintaget och luftutloppet inte är blockerade. Se till att hällen är i gott skick. Som visas nedan



Notera: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför kokplattan bör vara minst 760 mm.



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

Innan du installerar hällen, se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och jämn, och inga strukturella delar stör utrymmeskraven
- Arbetsytan är gjord av ett värmebeständigt material
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt
- Installationen kommer att uppfylla alla frigångskrav och tillämpliga standarder och föreskrifter
- En lämplig isoleringsbrytare som ger fullständig frånkoppling från elnätet är inbyggd i den permanenta kabeldragningen, monterad och placerad för att följa lokala ledningsregler och föreskrifter.

Brytaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspaltkontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av kraven)

- Isoleringsbrytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med hällen installerad
- du rådfrågar lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du är osäker på installationen
- Du använder värmebeständiga ytbehandlingar som är lätta att rengöra (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna som omger hällen.

När du har installerat hällen, se till att

- Strömförsörjningskabeln är inte åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor
- det finns tillräckligt med luftflöde från utsidan av skåpet till hällens botten
- Om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåputrymme, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens botten
- Isoleringsbrytaren är lättillgänglig för kunden

Innan du hittar fästfästena

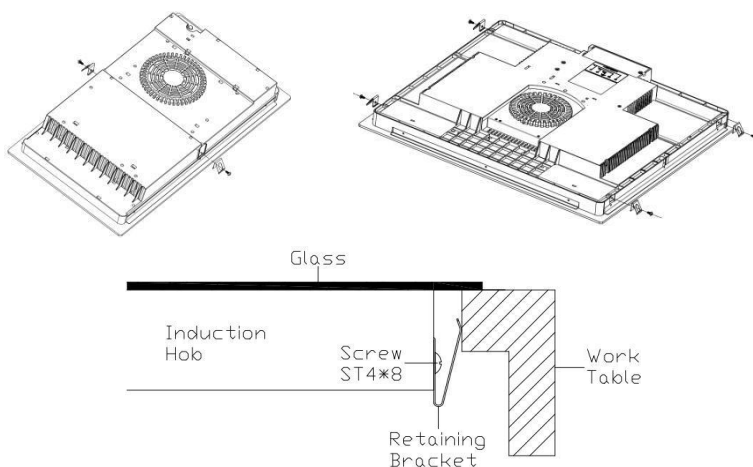
Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte kraft på reglagen som sticker ut från hällen.

Lokalisering av fästfästena

Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte kraft på reglagen som sticker ut från hällen.

Fäst hällen på arbetsytan genom att skruva fast fyra fästen på botten av hällen (se bild) efter installationen.

Justera fästets position så att den passar olika arbetsytors tjocklek.



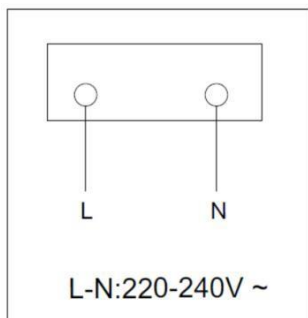
Varningar

1. Hällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har proffs till din tjänst. Utför aldrig operationen själv.
2. Hällen får inte monteras på kylutrustning, diskmaskiner och roterande torktumlare.
3. Hällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför arbetsytan ska tåla värme.
5. För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara motståndskraftigt mot värme.
6. En ångtvätt får inte användas.
7. Denna keramik kan endast anslutas till en matning med systemimpedans som inte är mer än 0,427 ohm. Vid behov, kontakta din leverantörsmyndighet för information om systemimpedans.

Ansluta hällen till elnätet

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevant standard, eller en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas nedan.

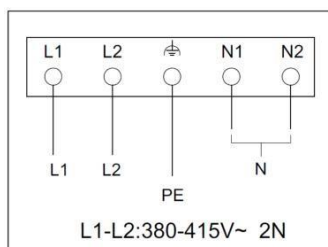
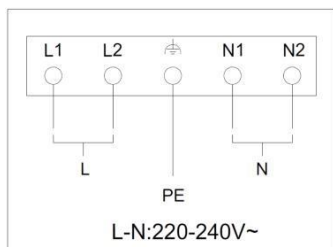
A. Lämpig för 2*1,5 nätsladd. (Endast för modell JI 3101 P)



L  Brown

N  Blue

B. Lämpig för 5G1.5 nätsladd. (Endast för modeller JI 6002 P)



L1  Brown

L2  Black

PE  Green-Yellow

N2  Grey

N1  Blue

1. Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut bör detta göras av en servicetekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
2. Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en omnipolär strömbrytare installeras med ett minsta mellanrum på 3 mm mellan kontakterna.

3. Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsföreskrifterna.
4. Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
5. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en lämplig kvalificerad person.

 FÖRFOGANDE: Gör inte Kasserad denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att samla in sådant avfall separat för särskild behandling.	Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG för avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna orsakas om den kasserades i på fel sätt. Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska varor. Denna apparat kräver specialiserad avfallshantering. För ytterligare 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 butiken där du köpte produkten.
--	--

