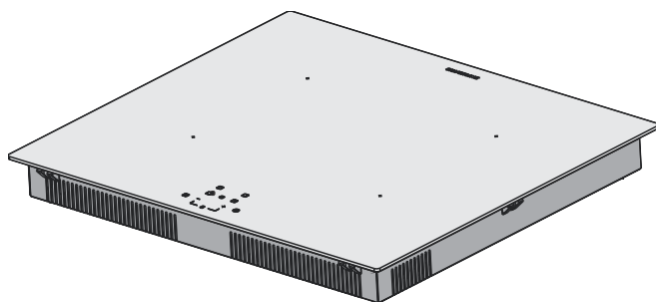


Bruksanvisning



SILVERLINE

MODELL
JI 6003 P

Innehållsförteckning

1

	Förord	4
2	Produktöversikt.....	5
3	Teknisk ritning	6
4	VARNINGAR OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER.....	7
5	Rengöring och underhåll.....	10
6	Hur induktion fungerar.....	11
	6.1 Köksredskap	11
7	Installation och montering	14
	7.1 Innan du börjar.....	14
	7.2 Elektrisk koppling av produkten	15
8	Instrumentpanel	17
	8.1 På/av-funktion.....	17
	8.2 Att välja kokzon och justera tillagningsnivån	17
	8.3 Stänger av spisen	18
	8.3.1 Stänger av någon vald matlagningszon	18
	8.3.2 Stäng av alla matlagningszoner	18
	8.4 Timmar.....	18
	8.5 Att använda kraft/boost	18
	8.6 Barninlås.....	19
	8.7 Varning för ytemperatur	19
9	Felkoder.....	20
10	Service, felsymtom och lösningar	22

1 Förord

Följ steg-för-steg-instruktionerna i denna manual.

Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella skador eller brand som kan uppstå på produkten till följd av att instruktionerna i denna manual inte följs. Produkten är avsedd endast för hushållsmatlagning. Användning för andra ändamål är inte tillåten (t.ex. uppvärmning av rum). Tillverkaren tar inget ansvar för felaktig användning eller felaktig inställning av produkten.



Produktens utseende kan skilja sig från det som visas på bilderna i denna manual.

Det är viktigt att spara denna användarmanual för framtida referens. Under försäljning, överföring eller transport av produkten, se till att denna användarmanual inte är separerad från produkten.

- Läs instruktionerna noggrant: de innehåller mycket viktig information om installation, användning och säkerhet.
- Gör inga elektriska modifieringar på produkten.
- Innan du fortsätter installationen, se till att produkten inte har några synliga skador. Annars bör du kontakta tillverkaren och inte fortsätta installationen och dokumentera att det fanns där från början.

2 Produktöversikt

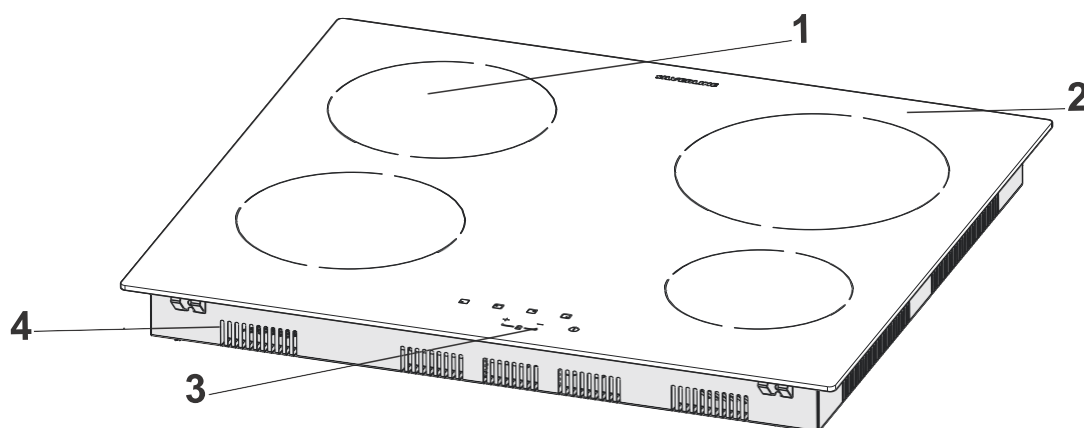


Fig. 1

- 1- Värmeyta
- 2- Yta
- 3- Instrumentpanel
- 4- Nedre del

Produktinformation	
Bredd	590 mm
Djup	520 mm
Höjd	51 mm
Monteringsinformation	
Bredd	560 mm
Djup	490 mm
Höjd	47 mm

3 Teknisk ritning

Matningsspänning	220 - 240 V
Frekvens	50/60 Hz
Max. Strömförbrukning	7,2 kW
Antal matlagningszoner	4
Kraft (W)	
Vänster bak	2000-2300
Vänster front	2000-2300
Höger bak	2300-2600
Höger fram	1500-1800
Energieffektivitet enligt EN 60350-2	
Vänster bak	183 (Wh/kg)
Vänster front	174,3 (Wh/kg)
Höger bak	169,8 (Wh/kg)
Höger fram	183,7 (Wh/kg)
Storlek på värmezonerna (mm)	
Vänster bak	180
Vänster front	180
Höger bak	210
Höger fram	160

4 VARNINGAR OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER

**VARNING!**

Följ noggrant instruktionerna i denna manual.

Innan en installationsprocess påbörjas måste strömmen kopplas bort.

Installation av produkter måste utföras av en kvalificerad tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter i landet.

Vid skador på grund av felaktig anslutning av produkten är det utanför garantin.

**VARNING!**

Produkten är inte lämplig för användning i en elektrisk installation utan jordanslutning.

För att installationen ska uppfylla tillämpliga säkerhetsföreskrifter krävs en strömbrytare som uppfyller standarderna, vilket säkerställer ett fullständigt avbrott av spänningen vid eventuell överspänning.

Efter installationens slut kommer slutanvändaren inte längre att ha tillgång till de elektriska komponenterna. Modifieringar och utbyte av skadade elledningar bör endast utföras av en tekniker. Om produkten är defekt, vänligen koppla bort strömmen och kontakta vår kundtjänst. Under användning blir de drabbade områdena varma. Håll barnen borta från produkten och övervaka dem.

Denna produkt kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått handledning eller instruktioner om användningen av produkten. Håll förpackningsmaterial borta från barn. Det finns en risk för skada och kvävning.

Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn. Rör inte värmezonen under eller efter användning.

Innan induktionsspisen används bör personer med pacemakers och aktiva implantat kontrollera om produkten de använder är kompatibel med enheten. Det är inte möjligt att garantera att 100 % av de enheter som finns på marknaden uppfyller de tillämpliga kriterierna för elektromagnetisk kompatibilitet och inte orsakar störningar som skulle äventyra enhetens korrekta funktion. Det är också möjligt för personer som använder andra enheter, såsom hörapparater, att uppleva obehag.

Håll magnetiska föremål som kreditkort eller kassetter borta från spisen medan spisplattan är igång.

Rör inte verktygets värmedelar under eller efter användning.

Undvik kontakt med tyg eller andra brännbara material tills alla komponenter i spisen har svalnat tillräckligt.

Överhettade oljor kan lätt fatta eld. Håll dig själv under uppsikt när du lagar mat rik på fett och olja.

Placera inte metallmaterial som knivar, gafflar, skedar och lock på spisen, eftersom det finns risk för överhettning.

Använd inte ångrengörare.

Ytskador, missfärgningar och fläckar på grund av olämpliga rengöringsmedel täcks inte av garantin. Använd endast rengöringsmedel som är lämpliga för denna typ av spis.

Färgförändring kan ske på grund av ytskador. Lyft och bär kastruller och pannor, för dem inte.

Låt inga föremål falla ner på spisen.

Om ytan är sprucken, stäng av spisen för att undvika risken för elektriska stötar.

Produkten är inte lämplig för drift via en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Att laga mat med oönskad olja kan vara farligt och orsaka brand. Matlagningsprocessen bör alltid övervakas.

Försök ALDRIG släcka lågor med vatten. Tvärtom bör du omedelbart stänga av spisen och släcka lågorna med ett brandskyddande skydd eller filt.

Placera inte föremål på spisen.

Innan du kopplar apparaten till ström, kontrollera märkningsskylten längst ner på spisen för att säkerställa att elspänningen och strömmen stämmer överens med din installation och att anslutningskabeln är lämplig. Om du är osäker, rådgör med en kvalificerad elektriker.

Viktigt:

Efter användning, stäng av spisen med hjälp av kontrollpanelen.

Minska värmeförlusten vid kokning eller uppvärmning av vätskor för att förhindra att vätskan svämmer över.



Medan din produkt är i drift och om den skulle bli fuktig eller en våt trasa appliceras, stängs spisen av sig själv för att skydda sig. Tryck på strömknappen för att börja om.

Lämna inte tomma kastruller eller pannor på matlagingszonerna.

När tillagningen är klar, stäng av rätt sektion.

Användningen av förstärkaren är inte lämplig för uppvärmning av vissa vätskor, såsom matolja. Hög värme kan vara farligt. I dessa fall rekommenderas att använda en lägre värmeutgång.

Kastrullerna ska placeras direkt på spisen och stå centrerade. Det får absolut inte finnas några andra föremål mellan pannan och spisen.

Vid hög värme minskar apparaten automatiskt effektnivån i matlagingszonerna.

Friteringen bör ske under kontroll för att förhindra överhettning av olja från att antändas.

**WARNING!**

Koppla inte produkten till ström förrän installationen är klar.

Installation och elektrisk anslutning av produkten kan endast utföras enligt de beskrivna instruktionerna. Låt dessa procedurer utföras av en auktoriserad elektriker.

5 Rengöring och underhåll

**VARNING!**

Koppla bort strömmen innan du börjar rengöra.

**VARNING!**

Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.

- Innan du börjar rengöra, se till att produkten har svalnat tillräckligt.
- Rengör produkten efter varje tillagning. Detta förhindrar att matrester bränns eller fastnar.
- Livsmedel som grädde, sirap och risstärkelse bör skalas bort omedelbart, utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan spisen vara permanent skadad.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra enheten.
- Ytan kan skadas av vassa eller slipande rengöringsmedel. Använd aldrig vassa och slipande rengöringsmedel, eller medel som innehåller slipmedel.
- Rengör ytorna med en mjuk, fuktig trasa eller en mild glasrengörare. Mjuka upp den torkade och envisa jorden med en fuktig trasa. Skrapa inte!
- Se till att allt rester av rengöringsmedel har tagits bort.
- Det är inte lämpligt att använda svampar som kan repa eller medel som innehåller sand, syra eller klor eller andra effektiva rengöringsmedel.
- Använd inte starka rengöringsmedel.
- Spraya inte tvättmedel direkt på produkten.
- Förvara inte brandfarliga och/eller tunga dekorativa föremål på produkten.
- Med tiden kan en lätt missfärgning uppstå på ytan. Detta påverkar inte produktens funktion.
- Missfärgningar och fläckar som kan uppstå på den keramiska ytan är normala och betraktas inte som en defekt.

6 Hur induction fungerar

Induktion baseras på elektromagnetisk induktionsfysik. Den huvudsakliga egenskapen hos denna typ av system är att energin överförs direkt från temperatursensorn på induktionsspolen till potentiokern. Temperatursensorn är placerad under varje matlagingszon, om matlagingszonen öppnas skapar denna sensor ett magnetfält som verkar direkt på botten av pannen och värmer den. Kokzonen värms bara upp indirekt av värmen som kastrullen avger. Induktionshällar fungerar bara om köksredskapet har en magnetiserbar bas. Induktion tar automatiskt hänsyn till kastrullens storlek, vilket innebär att endast utrymmet i kokytan som upptas av grytans botten värms upp. Var uppmärksam på diametern på botten av pannen.

Fördelar med induction

- Tidsbesparing
- Energibesparing
- Lättare underhåll och rengöring.
- Temperaturkontroll och säkerhet; Spisen ökar eller minskar omedelbart värmeöverföringen efter varje användning. Induktionsspisen stänger av värmeöverföringen så fort pannen tas ut från spisen, spisen behöver inte stängas av i förväg.

6.1 Köksredskap

Använd endast ferromagnetiska kastruller och pannor för induktionsmatlagning, såsom:

- Kastruller och pannor i rostfritt stål
- Kastruller och pannor, gjutjärn
- Induktion lämplig för speciella kastruller och pannor av rostfritt stål.

- För goda resultat bör den ferromagnetiska ytan på grytbasen vara lika stor som kokzonen. Försök igen med en mindre matlagingszon om kastrullen eller stekpannan inte upptäcks i en matlagingszon.
- Det finns också induktionsanpassade kastruller och pannor vars botten inte är ferromagnetisk över hela ytan:
Om botten på pannan eller pannan bara är delvis ferromagnetisk blir det ferromagnetiska området mycket varmt. Detta kan leda till att värmen inte fördelas jämnt. Området som inte är ferromagnetiskt kan nå en temperatur som är för låg, vilket är olämpligt för matlagning.
Om botten av kastrullen eller pannan också innehåller aluminium, försämras även det ferromagnetiska fältet. Det kan hända att en sådan gryta eller panna inte värms ordentligt eller kanske inte registreras alls.
Värm inte tomma köksredskap eller använd köksredskap med tunn botten. Spisen är utrustad med ett internt säkerhetssystem, men tomt kokredskap kan bli så varmt att "automatisk avstängning" inte kan reagera på höga temperaturer. Botten av köksredskapet kan repa och skada ytan på köksfältet. I så fall, rör inte köksredskapen, utan stäng av spisen. Om den inte fungerar efter nedkylning, kontakta serviceavdelningen.



Placera aldrig kastruller eller stekpannor på ytan av spisplattans kontrollpanel.



Lyft alltid dina kastruller från spisen, låt dem aldrig föras; detta gör att glaset repas.

Olämpliga köksredskap

Använd aldrig köksredskap av:

- Tunt stål
- Glas
- Lera
- Koppar
- Aluminium



VARNING!

Kokzonerna fungerar inte om kastrullerna inte har rätt storlek.

Egenskaper vid gryta/pannas bas

Botten på kastruller och pannor kan påverka resultatet av tillagningen. Använd kastruller och stekpannor gjorda av material som fördelar värmen jämnt, som kastruller med rostfria stål- "sandwichbottnar", eftersom detta kan spara både tid och energi. Använd kastruller och stekpannor med platta bottnar, ojämna bottnar minskar värmeförlusten.

Innan du börjar

7 Installation och montering

7.1 Innan du börjar

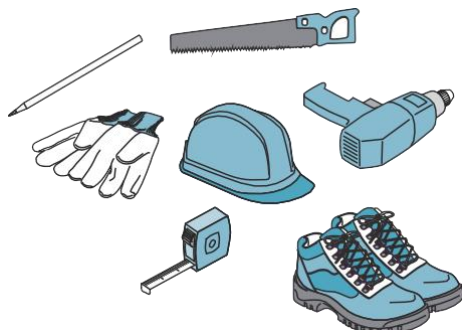


Fig. 2

- Delar inuti produkten kan ha vassa kanter. Därför bör du bära skyddsutrustning.



VARNING!

- Skåpet där produkten ska installeras måste vara motståndskraftigt mot temperaturer på 90°C
- Skåpet där produkten ska monteras måste också säkras efter att bänkskivan har kapats.
- Särskilt i tunna arbetsytor måste bärförmågan säkerställas. Därför bör produktens vikt beaktas, inklusive extra laster. Förstärkningsmaterialet som används måste vara motståndskraftigt mot värme och fukt. Viktinformationen finns på förpackningens etikett.
- Rengör flisorna efter att du har skurit.
- Var uppmärksam på hur tätt det är, till exempel om du har en diskmaskin i skåpet bredvid och ångan som sipprar upp när dörren öppnas, så måste det inte finnas någon ånga i botten av spisen, det kan skada elektroniken.

Installation av produkten måste utföras av en auktoriserad tekniker. Tvärtom kan tillverkaren eller distributören inte hållas ansvarig för de problem som kan uppstå.

Innan du börjar montera, skär ut köksbänken enligt de angivna måtten (Fig. 3 / Fig. 4).

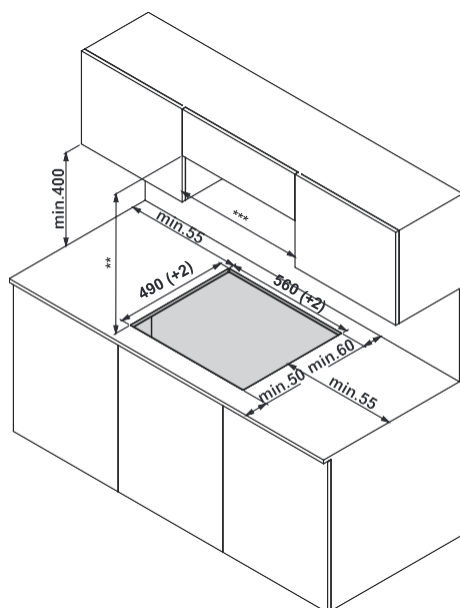


Fig. 3



Bänkskivan ska vara plan, horisontell och stabil. Bänkskivan där du vill installera spisen måste klara en belastning på cirka 60 kg. Vid behov bör arbetsbänken förstärkas med värme- och vattenavvisande material.

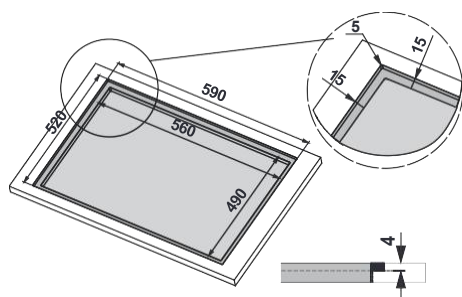


Fig. 4

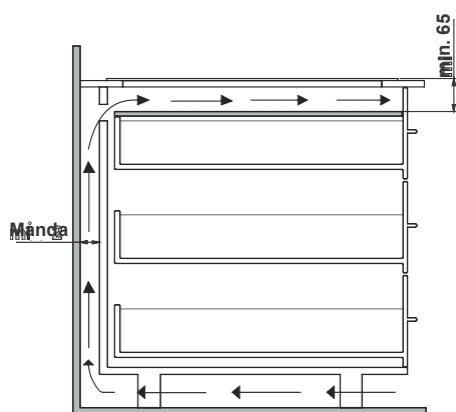


Fig. 5

Spisen måste vara tillräckligt ventilerad för att säkerställa att den fungerar korrekt. Eftersom tillräckligt med luftintag behövs i området under spisen för ventilation.

Minsta avstånd mellan baksidan av skåpet och köksväggen samt minsta avstånd mellan bänkskivan och lådans topp bör vara 65 mm (Fig. 5).

Det måste finnas ett minsta avstånd på 20 mm från lådorna till baksidan av skåpet (Fig. 5).



Om det inte finns något minsta avstånd på 20 mm baktill skåpet måste ett hål borras så att skåpet kan ventileras.

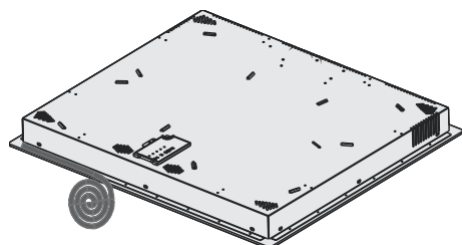


Fig. 6

För att undvika damm och smuts som kan bildas runt spisen, limma en tätningsremsa under hällen längs glasets kant hela vägen runt (Fig. 6).

7.2 Elektrisk koppling av produkten



WARNING!

Innan arbetet med elinstallationen påbörjas måste strömmen brytas.

Koppla produkten till en installation som har etablerad jord samt lämplig kapacitet enligt tabellen 'Tekniska specifikationer'.

Tillverkaren tar inte ansvar för skador som orsakas av att produkten inte används utan jordning.

**VARNING!**

Koppling av produkten till el kan endast göras av en auktoriserad och kvalificerad person. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som kan uppstå till följd av handlingar från obehöriga personer. Anslutningen måste följa gällande regler i landet.

**VARNING!**

Krossa, vik, nypa inte eller komma i kontakt med varma delar av produkten.

Anslutningen måste följa gällande regler i landet.

Leveransuppgifterna måste stämma överens med de uppgifter som anges på produktens namnskytt.

Produktens anslutningskabel måste uppfylla de värden som anges i avsnittet 'Tekniska specifikationer'.

8 Instrumentpanel

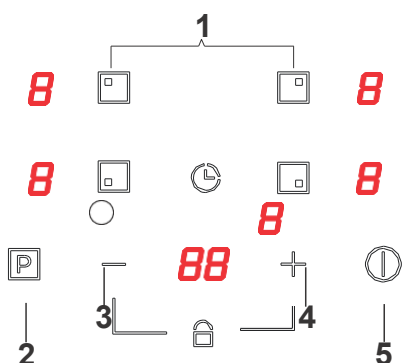


Fig. 7

- 1- Val av matlagningszon
- 2- Power/Boost-tangenten
- 3- Minusknapp för att sänka temperaturen
- 4- Plusknapp för att höja temperaturen
- 5- Strömknapp

8.1 På/av-funktion

När produkten slås på för första gången via växeln blir alla symboler aktiva i cirka 1 sekund. Tryck sedan på på/av-knappen i cirka 1 sekund. Nu är kontrollerna aktiverade och alla matlagningszoner visar "0".

"0"-symbolen indikerar att den heta matlagningszonen är inställd på och "H"-symbolen anger att zonen är het och visas med 0,5 sekunders tidsintervaller, respektive.

Om spisen inte används stängs den av efter ungefär 30 sekunder.

När produkten är påslagen i vilket läge som helst och igång kan du trycka på strömknappen i ungefär 1 sekund och stänga av den. De matlagningszoner som inte har använts stängs av, medan de som har använts och är heta lyser upp med "H"-symbolen på display-funktionen för den zonen.

"H"-symbolen försvinner när matlagningszonen har svalnat.

8.2 Att välja kokzon och justera tillagningsnivån

Det finns 9 nivåer för varje matlagningszon.

För att aktivera matlagningszonen, tryck på rätt zon och bestäm sedan nivån med plus- och minusknapparna.

När en matlagningszon är i drift kan matlagningsnivån ändras igen med plus- och minusknapparna genom att trycka på rätt zon.



När matlagningsnivån är på 0 och du trycker på minusknappen ändras den till nivå 9.

När matlagningsnivån är 9 och du trycker på plusknappen ändras den till nivå 0.

Du kan alltid stänga av spisen, även om alla zoner är igång, genom att trycka på strömknappen i 1 sekund.

8.3 Stänga av spisen

8.3.1 Stänga av vald matlagningszon

För att stänga av matlagningszonen, välj zon genom att trycka på önskad matlagningszon och tryck sedan på minusknappen för att sänka tillagningsnivån tills den blir "0".

Ett annat alternativ för att stänga av spisen är att trycka på rätt knapp i ungefär 2 sekunder. släcks genom att hålla nere.

Om den avstängda matlagningszonen är varm kommer du att se symbolen "H"

8.3.2 Stäng av alla matlagningszoner

Alla matlagningszoner kan stängas av när som helst genom att trycka på strömknappen i cirka 1 sekund, när alla matlagningszoner är avstängda visas "H" på displayerna för heta matlagningszoner, och ingen display visas på de icke-heta matlagningszonerna.

8.4 Timer

Timern är begränsad till 99 minuter. Timern kan ställas in i 1-minuters intervaller.

För att aktivera timerfunktionen, bestäm tiden du vill mata in med +- och - knapparna på kontrollpanelen enligt den matlagningszon du har valt.

Den inställda tiden blinkar fyra gånger på displayen och det finns en prick bredvid nivåindikatorn på den aktiva spisen.

8.5 Att använda Power-boost

Tryck på "P"-knappen för att aktivera Power/boost. Power/boost varar 5–6 minuter.

När power/boost-matlagning är klar fortsätter spishällen på nivå 6.



Power/boost-matlagning kan inte aktiveras på alla spisar samtidigt.

Effekten av frontzonerna är starkare än av bakzonerna.

8.6 Barnlås

När plus- och minusknapparna trycks in i ungefär 3 sekunder samtidigt aktiveras barnlåset, och om det är aktivt avaktiverar du det på samma sätt.

När barnlåset är aktivt kan hällen inte användas, andra tangenttryckningar förutom att inaktivera barnlåset accepteras inte.

Symbolen "L0" visas på alla skärmar när barnlåset är aktivt. Om barnlåset är på och du stänger av spisen måste du ändå stänga av barnlåset först innan du kan använda spisen igen.



Barnlåset kommer inte att lagras i minnet nedan om strömavbrott inträffar.

8.7 Varning för ytemperatur

Efter att kontrollen för kokzonen har stängts av finns ett "H" som indikerar att glasytan är het och inte får röras.



Om temperaturen överstiger $> 60^{\circ}\text{C}$ visas "H" på displayen.

9 Felkoder

Ett fel uppstår när en situation uppstår som hindrar produkten från att fungera normalt. Produkten går in i felläge om det pågår en tillagning.

Felkodsrapporten listas i tabellen nedan.

Nej	Felkod	Visning	Visning	Arenan	Vad ska jag göra?
1	Vid låg spänning	E0	Indikatorn för fel matlagningszon visar 'E' och '0'.	Ingångsspänning <160V	► Kontrollera om strömförsörjningen är normal ► Om E0 dyker upp igen när spänningen återgår till normalt, byt ut huvudkretskortet.
2	Vid hög spänning	E1	Den visar 'E' och '1' på displayen med en defekt matlagningszon.	Ingångsspänning > 280V	► Kontrollera om strömförsörjningen är normal ► Om E1 dyker upp igen när spänningen återgår till normalt, byt ut huvudkretskortet.
3	Hög temperatur, alltså för lite ventilation för spisen, kan ta bort värmen.	E2	Den visar 'E' och '2' på displayen med en defekt matlagningszon.	► Uppvärmning utan vatten i pannan. ► Värmesensorfel (kortslutning). ► Fel på utskrift av drivrutinskort.	► Starta om induktionshällen efter att den har svalnat. ► Om E2-felet uppstår igen efter att spisplattan har svalnat helt, byt temperatursensorn. ► Om fel E2 återkommer efter att temperatursensorn bytts ut måste drivrutinskretskortet bytas ut.
4	Om temperatursensornerna på IGBT:n är för höga	E3	'E' och '3' visas växelvis i display-menyn med en defekt matlagningszon.	► Värmeavledning är inte bra. ► Fläktfel.	► Kontrollera ventilationsrengöringens luftintag. ► Kolla spisens luftuttag. ► Byt fläkten. ► Om E3-felet dyker upp igen, byt ut huvudkretskortet.

5	Temperatursensorns kortslutning eller öppen krets.	E5	'E' och '5' visas växelvis i display-menyn med en defekt matlagingszon.	► Skada på temperatursensorn. ► Anslutningsfel mellan styrkortet (PCB) och temperatursensorn.	► Byt ut temperatursensorn. ► Kontrollera anslutningen mellan huvudkortet och temperatursensorn. ► Om E5-felet dyker upp igen efter att IGBT-sensorn bytts, byt moderkortet.
6	Temperatursensorn för IGBT är kortsluten eller öppen	E6	'E' och '6' visas växelvis i displayen med en defekt matlagingszon.	► Fel på IGBT-sensorn i moderkortet. ► Anslutningsfel mellan moderkortet och temperatursensorn.	► Byt ut temperatursensorn. ► Kontrollera anslutningen mellan huvudkortet och IGBT:n. ► Efter att ha bytt IGBT-sensorn, om 'E6'-felet dyker upp igen, byt moderkortet.
7	Ingen kommunikation mellan induktion och display	E7	'E' och '7' visas växelvis på display-menyn med en defekt matlagingszon.	Skada på huvudkortet, skador på temperatursensorn.	► Byt moderkortets värmare. ► Byt ut temperatursensorn.
8	Fel på temperatursensorn	E9	'E' och '9' visas växelvis i display-menyn med en defekt matlagingszon.	► Temperatursensorn har lossnat. ► Mekaniskt eller elektriskt fel på NTC-sensorn. ► Moderkortsskada.	► Inspektion av temperatursensorinstallation. ► Ersättning av temperature-sensor. ► Om felet 'E9' återkommer måste moderkortet bytas ut.
9	Ingen köksutrustning eller inkompatibel panna	U	Den visar skivans tevis 'Y' eller vänstra sidan av ikonen på display-skärmen med defekt matlagingszon.	Inga köksredskap eller lämpliga köksredskap har placerats i den defekta matlagingszonen.	► Använd lämpliga kastruller eller välj grytstorlek utifrån kokzonen.

10 Service, felsymtom och lösningar

Möjliga fel och service

Innan du kontaktar

service kan du:

A) Om produkten inte fungerar alls:

Kontrollera elcentralen om säkringen är trasig eller om det är strömavbrott i området.

Problem och lösningar

- Kontrollera om produkten är inkopplad eller helt insatt i kontakten.
- Kontrollera säkringen i elcentralen som produkten är ansluten till.

Felbeskrivning	Arenan	Hjälp
Fungerar inte	Kolla den elektriska anslutningen.	Spänningen måste vara 220-240 V eller 380-415 V, produkten måste vara ansluten till en jordad installation.