Installations- & bruksanvisning

JI 6023 P-MG / JI 7023 P-MG

Inbyggd induktionshäll

Innehållsförteckning

Säkerhetföreskrifter ... **3**
- Installation ... 3
- Drift och underhåll ... 4

Översikt av apparaten ... **6**
- Modell: JI 6023 P-MG ... 6
- Modell: JI 7023 P-MG ... 6
- Instrumentpanel ... 7
- Produktinformation ... 7
- Om induktionsmatlagning ... 7

Innan du använder din nya spishäll ... **8**

Användning av touchkontrollerna ... **8**

Att välja rätt köksredskap ... **8**

Använda spishällen ... **11**
- Hur man börjar laga mat ... 11
- När du är klar med matlagningen ... 11
- Användning av boost-funktionen ... 11
- Användning av flexzonsfunktionen ... 11
- Föräldrakontroller ... 12
- Varning för restvärme ... 12
- Automatisk avstängning ... 12
- Att använda timern ... 12
- Användning av pausfunktionen ... 13
- Matlagningsriktlinjer ... 13
- Håll värmen funktion ... 14

Matlagningstips ... **15**
- Sjudning och kokning av ris ... 15
- Stekning av biff ... 15
- Wokrätter ... 15
- Effektnivå ... 16

Rengöring och underhåll ... **16**

Felsökning ... **18**
- Tips och råd ... 18
- Felkoder och kontroller ... 19

Tekniska specifikationer ... **19**

Installation ... **20**
- Val av installationsplats ... 20
- Innan du installerar spishällen, se till att ... 21
- När du har installerat spishällen, se till att ... 21
- Montering av fästanordningar ... 22
- Försiktighetsåtgärder ... 22
- Koppla spishällen till strömförsörjningen ... 22

Utrangering ... **24**

Ansvarsfriskrivningar ... **24**



Drift- och installationsinstruktioner

Inbyggd induktionshäll MODELL:

JI 6023 P-MG / JI 7023 P-MG

Säkerhetsföreskrifter

Läs denna instruktionsmanual noggrant innan du använder apparaten för första gången. Manualen innehåller viktig information om säker installation, användning och underhåll av apparaten. Spara manualen för framtida användning och vidarebefordra den till framtida användare.

Installation

Risk för elektrisk stöt

- Koppla bort apparaten från strömförsörjningen innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett korrekt jordat installationssystem krävs och är obligatorisk.
- Ändringar i hemmets elinstallation får endast utföras av en auktoriserad elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

Risk för vassa kanter

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Placera aldrig brandfarliga material eller produkter på apparaten.
- Vidarebefordra denna information till den person som ansvarar för installationen, eftersom det kan minska installationskostnaderna.
- För att undvika farliga situationer måste apparaten installeras enligt dessa installationsinstruktioner.
- Apparaten får endast installeras och jordas av en kvalificerad fackman.
- Apparaten måste vara ansluten till en krets med en säkring som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- Felaktig installation av apparaten kan ogiltigförklara garanti- och ersättningsanspråk.

Drift och underhåll

Risk för elektrisk stöt

- Använd inte spishällen om den är trasig eller sprucken. Om ytan går sönder eller spricker, stäng av apparaten omedelbart vid huvudströmbrytaren (väggbrytaren) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spisplattan vid väggströmbrytaren innan rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller tillämpliga standarder för elektromagnetisk säkerhet.

Fara med heta ytor

- Under användning blir de tillgängliga delarna av apparaten så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte kroppen, kläderna eller andra föremål än lämpliga köksredskap komma i kontakt med spishällen förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Håll barn på avstånd.
- Grythandtag kan vara varma vid beröring. Se till att grythandtagen inte sticker ut över andra omkopplade matlagningszoner. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brännskador och brännskador.

Risk för vassa kanter

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning. Överkokning ger rök och feta spill kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig föremål eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten för att värma rummet.
- Stäng alltid av matlagningszonerna och spishällen efter användning enligt beskrivningen i denna manual (dvs. via touchfunktionen).
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som kan fresta barn i skåpen ovanför apparaten. Barn som klättrar upp på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan tillsyn i området där apparaten används.

- Barn och personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten måste få instruktioner i användningen av en ansvarsfull och kompetent person. Instruktören måste säkerställa 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 uttryckligen rekommenderas i manualen. All annan service måste utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra spishällen.
- Placera inte eller tappa tunga föremål på spishällen.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte krukor med ojämna kanter eller dra dem över glasytan, eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte skurplattor eller andra slipmedel på spishällen, eftersom de kan repa spishällen.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller en liknande kvalificerad person för att undvika en fara.
- Apparaten är avsedd enbart för användning i privata hushåll! All kommersiell användning täcks inte av tillverkarens garanti!
- **VARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att röra vid värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta om de inte ständigt övervakas.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de är övervakade eller har fått instruktioner i säker användning av apparaten och förstår de faror som är förknippade med den.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- **VARNING:** Att laga mat med obevakat fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten. Stäng av apparaten och täck sedan lågorna, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på köksytor.
- **VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar (gäller spishällar av glaskeramik eller liknande material som skyddar de strömförande delarna).
- Använd inte ångrengörare.
- Apparaten är inte avsedd att användas via en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Grattis till din nya spishäll!

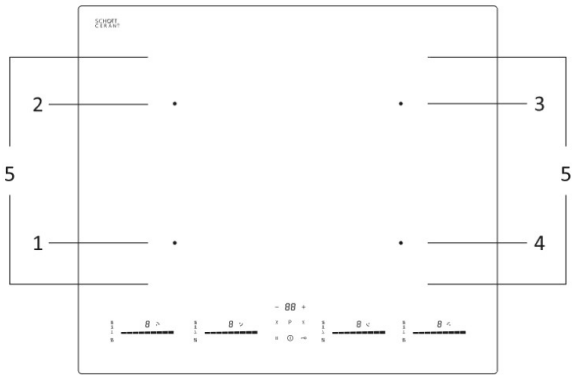
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruksanvisning så att du förstår hur du installerar och använder spishällen på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet innan installation.

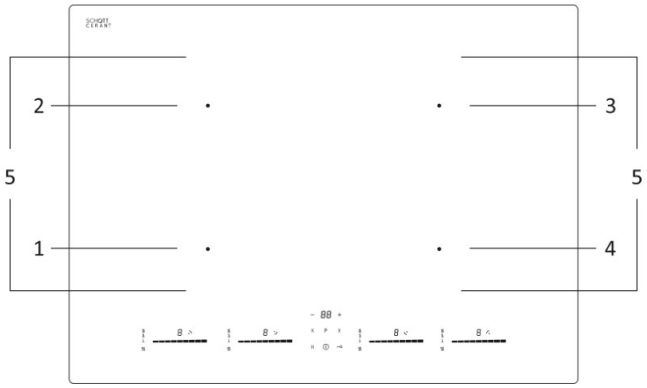
Läs alla säkerhetsföreskrifter noggrant innan användning och spara denna bruksanvisning för framtida referens.

Översikt av apparaten

Modell: JI 6023 P-MG

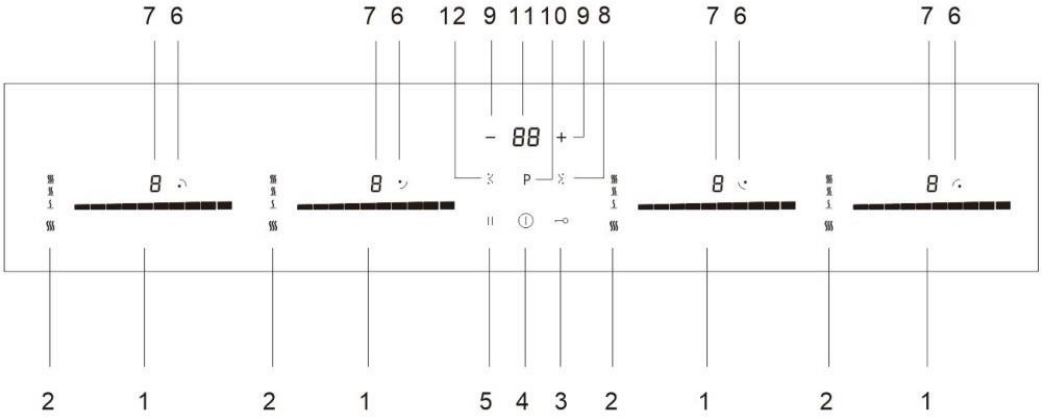


Modell: JI 7023 P-MG



Nr.	Matlagningszon
1	1800/2200 W-zon
2	1800/2200 W-zon
3	1800/2200 W-zon
4	1800/2200 W-zon
5	Flexzon: 3000/3500 W

Instrumentpanel



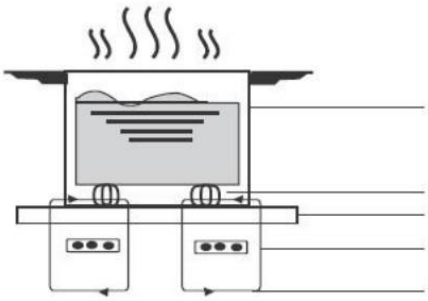
Nr.	Funktion	Nr.	Funktion
1	Effektinställning (reglage)	2	Behåll värmen
3	Barnlåsnyckel	4	Strömknapp
5	Bryt	6	Indikator för matlagningszon
7	Effektnivådisplay	8	Höger flexzon
9	Timerinställning	10	Boost
11	Timervisning	12	Vänster flexzon

Produktinformation

Induktionspis är ett modernt alternativ till den traditionella spishällen tack vare fördelar som enkel rengöring, hög effektivitet, energibesparing och goda säkerhetsfunktioner.

Om induktionsmatlagning

Induktionslagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk teknik. Den fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som skapar värme direkt i grytan istället för indirekt genom att värma glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom grytan värmer upp det över tid.



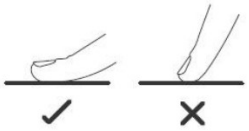
Princip: järngryta – magnetfält – glas-keramisk platta – induktionsspole – inducerade strömmar

Innan du använder din nya spishäll

- Vänligen läs denna guide och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsföreskrifter".
- Ta bort all skyddsfilm som fortfarande sitter kvar på spishällen.

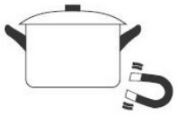
Användning av touchkontrollerna

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Använd yttersta delen på fingret, inte fingertoppen.
- Ett pip hörs varje gång en beröring upptäcks.
- Se till att kontrollområdet alltid är rent och torrt och att inga föremål (t.ex. ett verktyg eller en trasa) ligger ovanpå. Även en tunn vattenfilm kan göra det svårt.



Att välja rätt köksredskap

- **Endast ferromagnetiska köksredskap är lämpliga för induktion.** Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller i botten av grytan.
- Du kan kontrollera om ditt köksredskap passar genom att utföra ett magnettest: Mata en magnet mot botten av grytan. Om den dras till är pannan lämplig för induktion.



Om du inte har en magnet:

1. Häll lite vatten i grytan du vill testa.
2. Följ stegen under "Hur man börjar laga mat".
3. Om symbolen för saknad kastrull inte blinkar i displayen och vattnet blir varmt, är grytan lämplig.

- Köksredskap av följande material är inte lämpligt: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

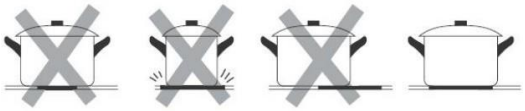
Storlek på kokzonen (mm)	Min. bottendiameter på kokredskap (mm)
160	120
180	140

Storlek på kokzonen (mm)	Min. bottendiameter på kokredskap (mm)
210	160
280	220
180 x 175	140
180 x 380	240
190 x 180	140
180 x 380	240
210 x 190	160
210 x 380	240

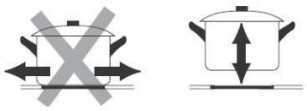
Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller böjda bottnar.



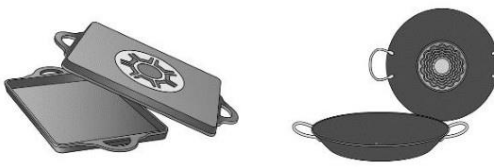
Se till att botten av grytan är slät, ligger plant mot glaset och är lika stor som kokzonen. Placera alltid grytan i mitten av matlagningszonen.



Lyft alltid kastrullerna från spishällen – dra inte i dem eftersom de kan repa glaset.

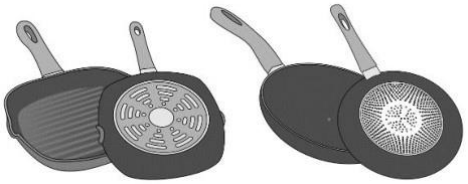


Om köksredskapets bas bara är delvis ferromagnetisk blir endast det ferromagnetiska området varmt. Detta kan innebära att värmen inte fördelas jämnt. Det icke-ferromagnetiska området kanske inte når en tillräcklig temperatur för tillagning.



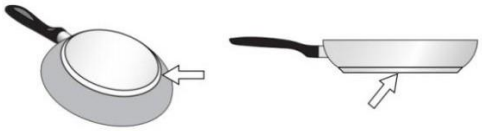
Rekommenderas inte

Det ferromagnetiska fältet blir också mindre om materialet i botten av köksredskapet innehåller t.ex. aluminium. Detta kan innebära att köksredskapet inte blir tillräckligt varmt eller att det inte upptäcks alls.



Rekommenderas inte

Materialet i köksredskapets botten kan påverka resultatet. Kastruller och pannor gjorda av material som fördelar värmen jämnt, såsom rostfria stålpannor med trelagers botten, sparar tid och energi. Använd köksredskap med platt botten – en ojämn botten kan försämra värmeöverföringen.



Använda spishällen

Hur man börjar laga mat

- När strömmen är ansluten tänds pekindikatorn kort och slocknar sedan.

1. Rör varsomhelst på kontrollpanelen. Strömknappen lyser i 10 sekunder. Tryck på strömknappen en gång för att aktivera spishällen.
2. Placera en lämplig panna på den kokzon du vill använda. Se till att botten på grytan och ytan på kokzonen är rena och torra.
3. Välj effektnivån genom att dra fingret över glidregeln för önskad matlagningszon. Observera att glidsensorn är placerad under ljusremsan.

- Om du inte väljer en effektnivå inom 1 minut stängs spishällen av automatiskt.

När du är klar med matlagningen

1. Tryck på knappen för den matlagningszon du vill stänga av.
2. Flytta fingret åt vänster för att sänka effektnivån till "0". Kontrollera att displayen visar "0".
3. Stäng av hela spishällen genom att trycka på strömknappen.
4. Akta dig för varma ytor.

"H" visar vilken matlagningszon som fortfarande är varm. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energibesparande funktion: om du behöver värma flera kastruller kan du använda den kokzon som fortfarande är varm.

Användning av boost-funktionen

Aktiverar boosten

1. Tryck på slide-kontrollen för zonen där du vill aktivera boost. Sifferindikatorn blinkar.
2. Tryck på boost-knappen (P). Strömindikatorn visar "P".

Avbokning av boosten

1. Välj zonen som är i boost-läge.
2. Flytta fingret över reglaget för att ställa in önskad effektnivå.

- Boost-funktionen kan vara i max 5 minuter. Efter det återgår zonen automatiskt till steg 9.

Användning av flexzonsfunktionen

1. Tryck på vänster eller höger flexzon-knapp. Siffran blinkar. För fingret över reglaget för att ändra effektnivån.
2. Avbryt flexzonsfunktionen genom att hålla in vänster eller höger flexzon-knapp i 3 sekunder.

Föräldrakontroller

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn av misstag slår på matlagningszonerna).

För att låsa kontrollerna

Tryck på låsknappen. Timerindikatorn visar "LO".

Lås upp kontrollerna

1. Se till att spishällen är påslagen.
2. Tryck och håll in låsknappen i 3 sekunder.

> ⚠ **VARNING:** När kontrollen är låst är alla nycklar avstängda utom strömknappen och låsnyckeln. Om spishällen är avstängd medan den är låst måste barnlåset tas bort vid nästa användning.

Varning för restvärme

När spisplattan har varit i bruk ett tag finns det kvarvarande värme i den. Bokstaven "H" kommer att dyka upp för att varna dig att hålla avstånd.

Automatisk avstängning

En säkerhetsfunktion på spishällen är automatisk avstängning. Den aktiveras om 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**
Standarddriftstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Att använda timern

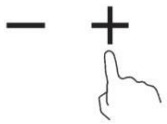
Timern kan användas på två sätt:

- Som en minutklocka. I så fall stänger timern inte av någon matlagningszon när tiden har gått.
- Att stänga av en eller flera matlagningszoner när den inställda tiden har gått.
- Timern kan ställas in på upp till 99 minuter.

Att använda timern som minutklocka (utan att välja en matlagningszon)

1. Spishällen måste vara i standby-läge.
2. Tryck på timerknappen. "30" visas i timerdisplayen och blinkar.
3. Ställ in tiden genom att trycka på timerns "–" eller "+". Ett kort tryck justerar 1 minut, ett långt tryck justerar 10 minuter.
4. När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid.
5. Ett pip hörs i 20 sekunder när den inställda tiden har gått.

Observera: Minuttimern kan användas både före och efter att matlagningszonerna har ställts in.



Ställa in timern för att stänga av en eller flera

matlagningszoner Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på reglaget för den matlagningszon du vill ställa.
2. Tryck på timerknappen. "30" visas i timerdisplayen och blinkar.
3. Ställ in tiden genom att trycka på timerns "–" eller "+". Ett kort tryck justerar 1 minut, ett långt tryck justerar 10 minuter.
4. När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid.
5. När timern går ut stängs den aktuella matlagningszonen automatiskt av.

Notera: Den vita pricken bredvid strömindikatorn tänds och visar att zonen har valts.

⚠ **VARNING:** Andra matlagningszoner kommer att fortsätta vara påslagna om de redan var påslagna.

Om timern är inställd på flera zoner:

1. När du ställer in tiden för flera matlagningszoner samtidigt lyser decimalprickarna för de aktuella matlagningszonerna. Minutdisplayen visar den kortaste tiden och punkten för motsvarande zon blinkar. Exempel: Om effektnivå 3 är inställd på 15 minuter och kraftnivå 6 på 45 minuter, visar displayen 15 och indikatorn för zonen med kortast tid blinkar.
2. När nedräkningen går ut stängs motsvarande zon av. Displayen visar sedan nästa kortaste tid och pricken för motsvarande zon blinkar.

Avbryta timern

1. Tryck på skjutknappen för matlagningszonen där du vill avbryta timern.
2. Tryck på timerknappen. Indikatorn blinkar.
3. Tryck på "–" för att ställa in timern till "00". Timern är nu avbruten.

Användning av pausfunktionen

1. Tryck på pausknappen (||). Alla matlagningszoner kommer att stanna och alla zonindikatorer kommer att visa "||".
2. Tryck på pausknappen igen så återgår alla matlagningszoner till sitt ursprungliga läge.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera kokzoner används.
- Om pausen inte avbryts inom 30 minuter stängs induktionsspishällen av automatiskt.

Matlagningsriktlinjer

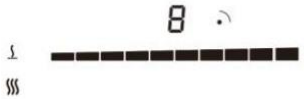
⚠ **VARNING:** Var försiktig vid fritering, eftersom olja och fett blir varma mycket snabbt – särskilt vid boost. Vid mycket höga temperaturer antänds olja och fett spontant, vilket utgör en allvarlig brandrisk.

Behålla värmen funktion

1. Tryck på knappen för att hålla varmt för den matlagningszon du vill ställa in och välj önskad nivå.



2. Varmhållningsfunktionen har 3 nivåer. Efter val visas följande matlagningszon:



Nivå 1



Nivå 2



Nivå 3

Nivåer och användning

Nivå	**Tillämpning**
Nivå 1: Mild smältning	Perfekt för att smälta choklad eller smör.
Nivå 2: Behålla värmen	Speciellt utvecklad för soppor och grytor.
Nivå 3: Sjuder nära kokpunkten	Håller vätskorna nära kokpunkten utan att koka upp dem.

Matlagningstips

- Sänk effekten när maten kokar.
- Att använda ett lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen inomhus.
- Använd så lite vätska eller fett som möjligt för att förkorta tillagningstiden.
- Börja på en hög nivå och sänk volymen när maten är uppvärmd.

Sjudning och kokning av ris

- Sjudningen sker under kokpunkten vid cirka 85 °C, där bubblor bara ibland stiger upp till ytan. Detta är avgörande för goda soppor och möra grytor, eftersom smaken utvecklas utan att maten överkokas. Äggbaserade och mjölinnehållande såser bör också tillagas under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, som att koka ris enligt absorptionsmetoden, kan kräva ett högre steg än det lägsta för att säkerställa att maten är klar inom rekommenderad tid.

Stekning av biff

Hur man får saftiga, goda biffar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan fritering.
2. Värm en panna med tjock botten.
3. Pensla båda sidor av biffen med olja. Häll lite olja på den heta pannan och lägg köttet ovanpå.
4. Vänd bara biffen en gång under friteringen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur väl stekt du vill ha den. Tiden kan variera från cirka 2 till 8 minuter per sida. Pressa biffen för att bedöma hur väl stekt den är – ju fastare den känns, desto mer tillagad blir den.
5. Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter så att den blir mör innan servering.

Wokrätter

1. Välj en wok med platt botten eller en stor stekpanna som passar glaskeramik.
2. Ha alla ingredienser och redskap redo. Wokningen bör gå snabbt. Vid stora mängder bör maten tillagas i flera mindre portioner.
3. Förvärm pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Först, fritera köttet, ta bort det 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 så att alla ingredienser blir uppvärmda.
7. Servera omedelbart.

Effektnivå

Effektnivå	Lämpligt vid
1 – 2	Mjuk uppvärmning av små mängder mat smälter choklad, smör och mat som bränns lätt vid lätt sjudning Långsam uppvärmning
3 – 4	Värmer kraftigt sjudande kokande ris
5 – 6	Pannkakor
7 – 8	Kokning av pasta
9	Wok Koka soppa, koka vatten

Rengöring och underhåll

Vad?	Hur då?	Viktigt!
Daglig smutsning av glaset (fingeravtryck, märken, matrester eller icke-sockrade spill på glaset)	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera en spisrengöring medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!). 3. Skölj av och torka med en ren trasa eller hushållsplåt. 4. Sätt på strömmen till spishällen igen.	• När strömmen till spishällen stängs av visas ingen kvarvarande värmeindikator, men matlagningszonen kan fortfarande vara varm! Var mycket försiktig. • Kraftiga skrubbdynor, vissa nylonsvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att se om rengöringsmedlet eller svampen är lämplig. • Lämna aldrig tvättmedelsrester på spishällen – glaset kan bli missfärgat.

Vad?	Hur då?	Viktigt!
Överkokning, smält rester och heta, sockriga spill på glaset	Ta genast bort dessa med en palettkniv eller en glasskrapa, vilket passar för spishällar, men var försiktig med de varma kökszonerna: 1. Stäng av strömmen till spishällen vid väggströmbrytaren. 2. Håll kniven eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa bort smuts eller spill till ett kallt område på spishällen. 3. Torka bort smuts eller spill med en disktrasa eller hushållspärr. 4. Följ steg 2 till 4 under "Daglig smutsning av glaset" ovan.	• Ta bort fläckar från smälta rester och sockrig mat eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på burken kan de vara svåra att ta bort eller till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärsår: När skyddslocket dras in är skrapets blad rakbladsvasst. Använd det med största försiktighet och förvara det alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på kontrollpanelen	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Torka upp spillet. 3. Torka av kontrollpanelen med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med hushållsplåtar. 5. Sätt på strömmen till spishällen igen.	• Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och reglagen kan inte fungera när vätskan är på. Se till att torka kontrollpanelen helt innan du sätter på spishällen igen.

Felsökning

Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Spishällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Kontrollera att spishällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera ditt hem eller område efter strömavbrott. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad tekniker.
Touchfunktionen svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet "Användning av spishällen".
Touchfunktionen är svår att använda.	Det kan finnas en tunn vattenhinna på kontrollpanelen, eller så använder du fingertoppen istället för gulan.	Se till att kontrollpanelen är torr och använd fingerborgen.
Glaset blir repigt.	Köksredskap med grova kanter. Olämpliga, slipande svampar eller rengöringsmedel har använts.	Använd köksredskap med en platt och slät botten. Se "Att välja rätt köksredskap." Se "Rengöring och underhåll".
Vissa grytor sprakar eller klickar.	Detta kan bero på kokredskapets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar olika).	Detta är normalt för köksredskap och är inte ett tecken på ett fel.
Induktionsspishällen surrar svagt vid höga effektnivåer.	Detta beror på induktionsteknologin.	Detta är normalt. Ljudet bör bli svagare eller försvinna helt när effektsteget sänks.
Fläktljud hörs från induktionsspishällen.	Den inbyggda kylfläkten har startats för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta gå efter att spishällen stängts av.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen vid väggströmbrytaren medan fläkten är igång.
Zonerna blir inte varma och symbolen för saknad zon visas på displayen.	Spishällen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är lämplig för induktion. Spishällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för matlagningszonen eller inte är placerad i mitten av den.	Använd köksredskap som är lämpliga för induktion. Se "Val av rätt köksredskap". Placera grytan i mitten av zonen och se till att botten passar storleken på matlagningszonen.
Spishällen eller matlagningszonen stängs oväntat av, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis växlande med en eller två siffror i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Notera bokstäver och siffror i felkoden, stäng av strömmen vid väggströmbrytaren och kontakta en kvalificerad tekniker.

Felkoder och kontroller

Om ett fel uppstår går induktionsspishällen automatiskt in i skyddsläge och visar motsvarande felkod:

Felkod	Möjlig orsak	Lösning
E3/E7	Temperatursensorfel	Kontakta leverantören.
E5	Överhettningsskydd	Koppla in strömmen igen och sätt på spishällen efter 30 minuter.
E4/E6	IGBT-temperatursensorfel	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på den igen när strömförsörjningen är normal.
Er	Fel på kretskort (PCBA)	Kontakta leverantören.
A	Överfyllningsskydd	Torka bort vattnet från ytan och starta om.

Ovan beskriver bedömning och kontroll av vanliga fel. Demontera inte apparaten på egen hand, eftersom detta kan orsaka fara och skada induktionsspishällen.

Tekniska specifikationer

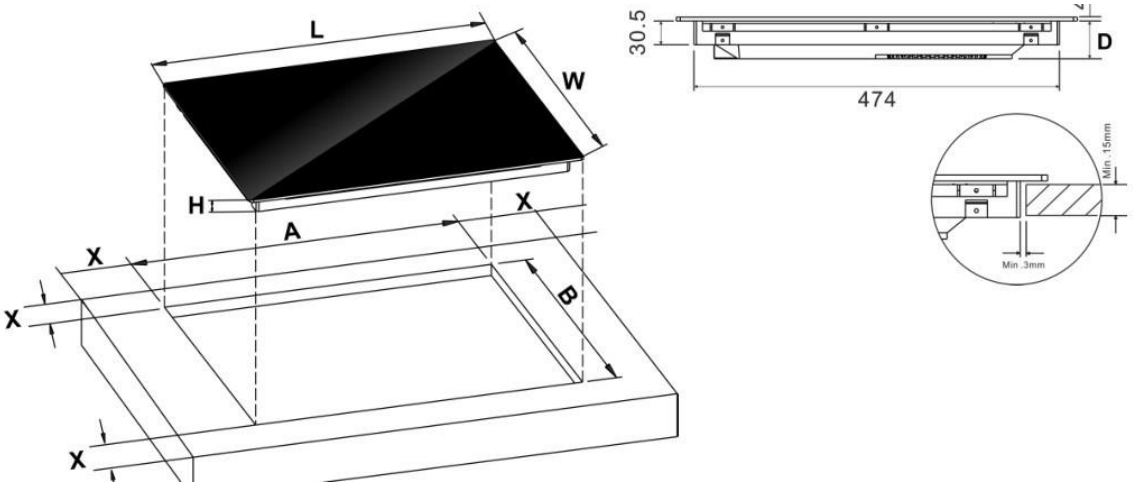
Induktionshäll	JI 6023 P-MG	JI 7023 P-MG
Matlagningszoner	4 zoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V~	220-240 V~
Installerad effekt	7200 W	7200 W
Produktmått L x W x H (mm)	590 x 520 x 53	700 x 520 x 53
Inbyggda mått A x W (mm)	560 x 480	560 x 480

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt arbetar för att förbättra våra produkter kan specifikationer och design ändras utan förvarning.

Installation

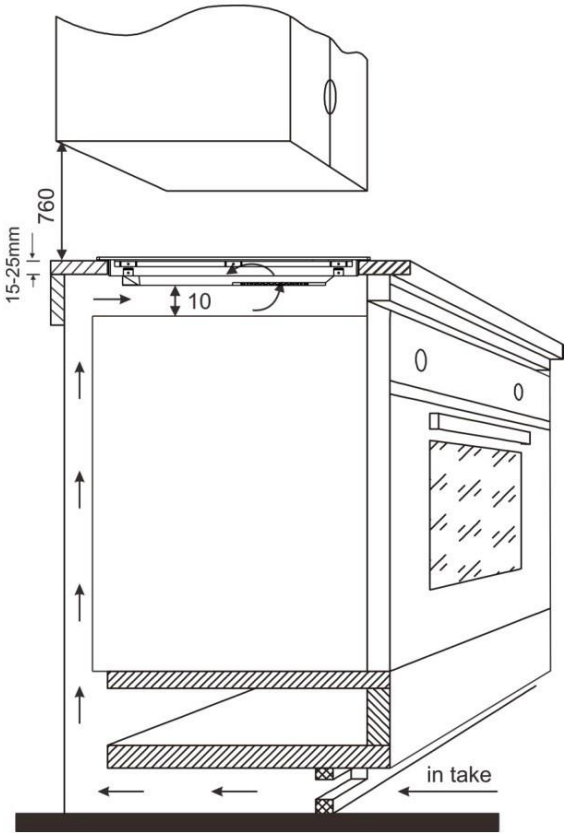
Val av installationsplats

- Skär ut bänkskivan i måtten som visas i ritningen.
- För installation och användning måste det finnas minst 50 mm ledigt utrymme runt utskärningen.
- Bänkskivan måste vara minst 30 mm tjock.
- Välj ett värmetåligt bänkskivematerial för att undvika större deformation på grund av värmeavsläpp från spishällen.



Modell	L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
JI 6023 P-MG	590	520	53	49	560	480	min. 60 min
JI 7023 P-MG	700	520	53	49	560	480	min. 60 min

Se i vilket fall som helst till att spishällen är välventilerad och att luftinlopp och uttag inte är blockerade. Se till att spishällen är i gott skick, som visas nedan.



Innan du installerar spishällen, se till att

- Bänkskivan är i vinkel och i våg, och inga bärande delar står i vägen för utrymmeskraven
- Bordsskivan är tillverkad av ett värmetåligt material
- Ugnen har en inbyggd kylfläkt om spishällen är installerad ovanför ugnen
- Installation uppfyller alla avståndskrav samt tillämpliga standarder och föreskrifter
- En lämplig säkringsbrytare som ger full frånkoppling från strömförsörjningen är integrerad i den fasta installationen, monterad och placerad enligt lokala regler för elektriska installationer. Säkringen måste vara av godkänd typ och ha ett kontaktavstånd på 3 mm vid alla stolpar (eller i alla fasledande ledare om lokala regler tillåter denna variation av kravet)
- Säkringen är lättillgänglig för användaren när spishällen installeras
- Du kontaktar de lokala byggnadsmyndigheterna och kontrollerar gällande regler om du är osäker på installationen
- Du använder värmetåliga och lättrengjorda ytor (t.ex. kakel) på väggarna runt spishällen.

När du har installerat spishällen, se till att

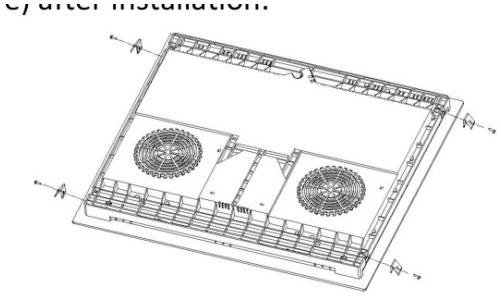
- Strömkabeln är inte åtkomlig genom skåpsdörrar eller lådor
- Det finns tillräcklig lufttillförsel från utsidan till undersidan av plattan
- En värmeskyddsplatta monteras under spishällens bas om spishällen är installerad ovanför en låda eller ett skåp

- Strömbrytaren är lättillgänglig för användaren.

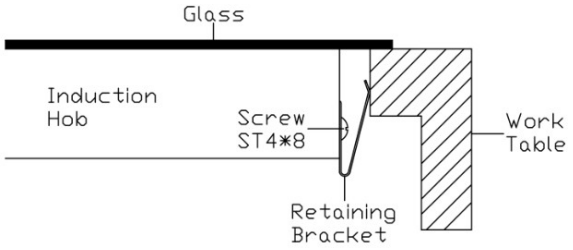
Montering av fästanordningar

Innan du monterar fästena, placera spishällen på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Tryck inte på reglagen som sticker ut från spishällen.

Fäst spishällen på bänkskivan genom att skruva fast de fyra fästena i botten av spishällen (se bild) efter installationen.



Justera fästenas position så att de matchar bänkskivans tjocklek.



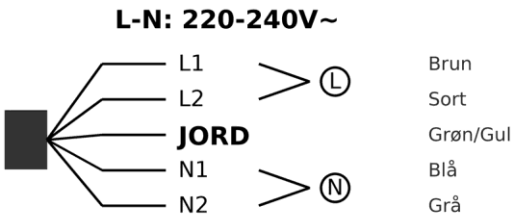
*Glas = glas, Induktionspis = induktionshäll, Skruv ST4*8 = skruv ST4x8, Fäste = fäste, Arbetsbord = bänkskiva*

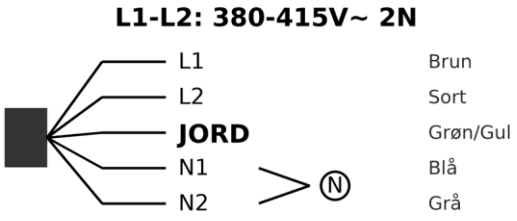
Försiktighetsåtgärder

1. Spishällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har professionella till ditt förfogande. Utför aldrig installationen själv.
2. Spishällen får inte monteras ovanpå kylutrustning, diskmaskiner eller torktumlare.
3. Spishällen måste installeras för att säkerställa god värmeavledning, vilket ökar dess tillförlitlighet.
4. Väggen och det uppvärmda området ovanför bänkskivan måste klara av värme.
5. För att undvika skador måste laminatlager och lim vara värmetåliga.
6. Använd inte ångrengörare.
7. Spishällen får endast vara ansluten till en strömkälla med systemimpedans som inte överstiger 0,427 ohm. Om det behövs, kontakta ditt elbolag för information om systemets impedans.

Koppla spishällen till strömförsörjningen

Strömförsörjningen måste vara ansluten enligt gällande standard eller via en enkelpolig säkring. Anslutningsmetoden visas nedan:





Förbindelser	**L-N: 220 - 240 V~ (1-fas)**	**L1-L2: 380-415 V~ 2N (2-fas)**
Brun	L1 – kopplas till L (fas)	L1 (Fas 1)
Svart	L2 – kopplas till L (fas)	L2 (Fas 2)
Grön/gul	JORD	JORD
Blå	N1 – kopplas till N (noll)	N1 – kopplas till N (noll)
Grå	N2 – kopplas till N (noll)	N2 – kopplas till N (noll)

1. Om sladden är skadad eller behöver bytas ut bör det göras av en servicetekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
2. Om apparaten är direkt ansluten till elnätet måste en flerpolig strömbrytare med kontaktavstånd på minst 3 mm installeras.
3. Installatören måste säkerställa att den elektriska anslutningen görs korrekt och följer säkerhetsföreskrifterna.
4. Böj eller vecka inte sladden.
5. Sladden måste kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av en kvalificerad professionell.

Kassering

 **AVFALLSHANTERING: Denna produkt får inte slängas som osorterat hushållsavfall. Det måste samlas in separat för särskild behandling.**	Denna apparat är märkt enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att apparaten tas om hand på rätt sätt hjälper du till att förhindra möjliga skador på miljön och människors hälsa som annars kan uppstå vid felaktig avfallshantering. Symbolen på produkten indikerar att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den måste tas till en återvinningscentral eller insamlingsplats för elektrisk och elektronisk utrustning. Apparaten kräver särskild avfallshantering. Ytterligare information om behandling, återvinning och återvinning av produkten kan fås från din kommun, ditt lokala avfallshanteringsföretag eller butiken där du köpte produkten.

V1.0
2025.11.20

Ansvarsfriskrivningar

Denna instruktionsmanual är indikativ. Reservationer görs för tryckfel, översättningsfel, utelämnanden och ändringar i produkt, funktioner och specifikationer.

Illustrationer och beskrivningar kan skilja sig från själva produkten. Vid tvekan, kontakta tillverkaren, återförsäljaren eller en professionell.