

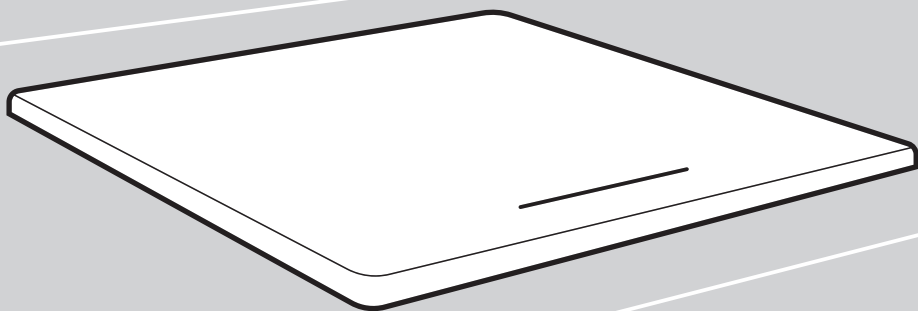
**gorenje**

sv

**Bruksanvisning/  
installationsanvisning**

Induktionshäll

**GI6401BSCE / GI6401BCE**



**Hisense**

life reimagined

SV

SE

# BRUKSANVISNING

Induktionshäll

**HI6401BSCE**



# Innehåll

<b>1. Förord</b>	<b>4</b>
1.1 Säkerhetsvarningar	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risk för elstöt	4
1.2.2 Risk för skärskador	4
1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner	4
1.3 Drift och underhåll	5
1.3.1 Risk för elstöt	5
1.3.2 Hälsorisk	5
1.3.3 Varning för het yta	6
1.3.4 Risk för skärskador	6
1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner	6
<b>2. Produkt induktion</b>	<b>8</b>
2.1 Vy ovanifrån	8
2.2 Kontrollpanel	8
2.3 Funktionsprincip	8
2.4 Före användning av din nya induktionshäll	8
2.5 Teknisk specifikation	9
<b>3. Använda produkten</b>	<b>9</b>
3.1 Touch-knappar	9
3.2 Välja rätt kokkärl	9
3.3 Användning	10
3.3.1 Påbörja kokning	10
3.3.2 Avsluta matlagning	11
3.3.3 Använda boost-funktionen	11
3.3.4 Låsa knapparna	12
3.3.5 Timer-knapp	13
3.3.6 Standard-funktionstider	14
3.3.7 Effekthanteringsfunktion	14
<b>4. Riktlinjer för matlagning</b>	<b>15</b>
4.1 Tips för matlagning	15
4.1.1 Sjudning, riskokning	15
4.1.2 Brynt biff	16
4.1.3 Wokning	16
4.2 Detektering av mindre föremål	16
<b>5. Värmeinställningar</b>	<b>16</b>
<b>6. Skötsel och rengöring</b>	<b>17</b>
<b>7. Tips och råd</b>	<b>17</b>
<b>8. Felvisning och inspektion</b>	<b>18</b>
<b>9. Installation</b>	<b>20</b>
9.1 Val av installationsutrustning	20
9.2 Se till följande före installation av hällen	21
9.3 Se till följande efter installation av hällen	22
9.4 Före placering av fästen	22

9.5	Justera fästets position.....	22
9.6	Varning .....	22
9.7	Ansluta hällen till elnätet .....	23

# 1. Förord

## 1.1 Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du börjar använda spishällen.

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risk för elstöt

- Frånskilj enheten från elnätet innan du utför arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett väl jordat elnät är absolut nödvändigt.
- Anpassningar av husets elnät får enbart utföras av en behörig elektriker.
- Nonchalering av detta kan resultera i elstöt eller död.

### 1.2.2 Risk för skärskador

- Varning - panelkanterna är vassa.
- Vid oförsiktighet finns det risk för olyckor eller skärskador.

### 1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa instruktioner noggrant före installation eller användning av denna utrustning.
- Inga brännbara material eller produkter får placeras på spishällen.
- Tillgängliggör denna information för den person som ansvarar för att installera enheten, eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika risker måste enheten installeras i enlighet med dessa installationsinstruktioner.
- Enheten måste installeras och jordas på lämpligt vis, av en behörig person.
- Enheten måste anslutas med en isoleringsbrytare som frånskiljer helt från elnätet.
- Om enheten installeras på fel sätt finns det risk att garanti och ansvar upphör att gälla.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig

erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder enheten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed.

- Barn ska inte leka med enheten. Rengöring och underhåll som utgår från användaren får inte utföras av barn utan övervakning.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, av auktoriserad service eller personer med liknande behörigheter för att undvika risk.
- Varning: Om ytan har spruckit, stäng av enheten för att undvika risk för elstöt, för spishällar i keramiskt glas eller liknande material som skyddar spänningsförande delar.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällen, eftersom de kan bli mycket heta
- Ångrengörare får ej användas.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av spishällen.
- Enheten är inte avsedd att regleras med en extern timer eller ett separat fjärrstyrt system.
- VARNING: Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonerna.
- Matlagning måste ske under övervakning. Kort matlagning måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Oövervakad tillagning på häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka eld med vatten, utan stäng av enheten och täck sedan över flammorna med t.ex. ett lock eller en eldsläckningsfilt.

### **1.3 Drift och underhåll**

#### **1.3.1 Risk för elstöt**

- Använd inte en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av enheten på huvudbrytaren (väggbrytare) och kontakta en behörig tekniker.
- Stäng av spishällen på väggbrytaren före rengöring eller underhållsarbeten.
- Nonchalering av detta kan resultera i elstöt eller död.

#### **1.3.2 Hälsorisk**

- Denna enhet följer säkerhetsstandarder för elektromagnetism.

- Personer med pacemakers eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste konsultera sin läkare eller implantatens tillverkare före användning av denna enhet, för att se till att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Vid nonchalering av detta finns det risk för dödsfall.

### **1.3.3 Varning för het yta**

- Under användning blir åtkomliga ytor på denna enhet heta nog för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat än lämpliga kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset tills ytan kallnat.
- Håll barn på avstånd.
- Handtag på kastruller kan bli heta att röra vid. Kontrollera att kastrullhandtag inte hänger över andra kokzoner som är påslagna. Se till att handtagen är utom räckhåll för barn.
- Nonchalering av denna information kan leda till bränn- och skållningsskador.

### **1.3.4 Risk för skärskador**

- Det mycket vassa bladet på skrapan skjuts ut när skyddet dras bort. Var mycket försiktig och förvara den alltid utom räckhåll för barn.
- Vid oförsiktighet finns det risk för olyckor eller skärskador.

### **1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Lämna aldrig enheten obevakad under användning. Överkokning orsakar os och fettrester som kan fatta eld.
- Använd aldrig spishällen som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna inga föremål eller tillbehör på spishällen.
- Lämna aldrig föremål som kan avmagnetiseras (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av enheten, eftersom de kan påverkas av det elektriska magnetfältet.
- Använd aldrig din enhet för uppvärmning av rummet.
- Stäng alltid av kokzonerna och spishällen efter användning enligt beskrivningen i denna manual (t.ex. med hjälp av touch-knapparna). Förlita dig inte på att funktionen för kokkärlsdetektering slår från kokzonerna när du avlägsnar kokkärlen.
- Låt inga barn leka med enheten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inga föremål som kan vara intressanta för barn i skåp ovanför

enheten. Barn som klättrar på spishällen kan få allvarliga skador.

- Lämna aldrig barn ensamma eller obevakade i närheten av enheten när den är i bruk.
- Barn eller personer med funktionsvariation som begränsar deras förmåga att använda enheten måste få instruktioner av en ansvarig och kompetent person. Instruktören måste kunna lita på att de kan använda spishällen utan risk för sig själva och sin omgivning.
- Spishällen får inte repareras eller bytas ut om detta inte rekommenderas specifikt i manualen. All annan utbildning bör utföras av en behörig tekniker.
- Placera eller tappa inga tunga objekt på spishällen.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inga kokkärl med ojämna ytor och dra inga kokkärl över induktionsglaset, eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annat strävt, slipande rengöringsmaterial för att rengöra sin spishäll, eftersom det kan repa induktionsglaset.
- Denna enhet är avsedd att användas i hemmet och liknande såsom: - personalkök i butiker, på kontor och i andra yrkesmiljöer, - på bondgårdar, - av gäster på hotell, motell och liknande, - bed and breakfast-liknande miljöer.
- **WARNING:** Enheten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.
- Undvik att vidröra värmeelementen.
- Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

**Grattis** till din nya induktionshäll.

Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruksanvisning/installationsanvisning för att helt förstå hur du installerar och använder den på rätt sätt.

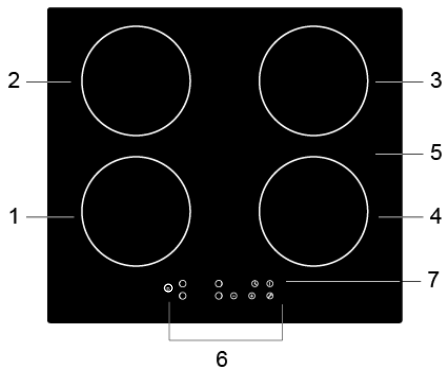
För information om installation, läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och spara denna bruksanvisning/installationsanvisning för framtida bruk.



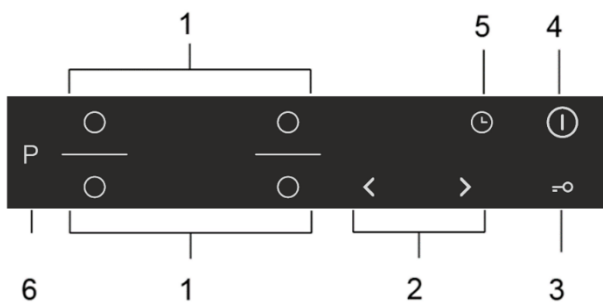
## 2. Produkt induktion

### 2.1 Vy ovanifrån



1. Max. 1200/1500 W-zon
2. Max. 1500/2000 W-zon
3. Max. 1500/2000 W-zon
4. Max. 1200/1500 W-zon
5. Glasplatta
6. Kontrollpanel
7. ON/OFF-knapp

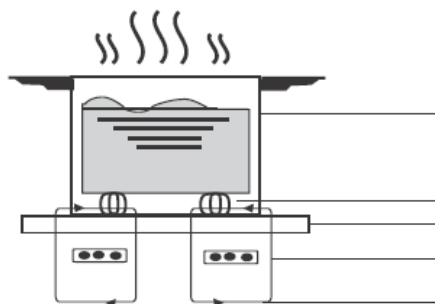
### 2.2 Kontrollpanel



1. Knappar för val av kokzon
2. Ström/timer-knapp
3. Knapplås
4. ON/OFF-knapp
5. Timer-knapp
6. Boost-knapp

### 2.3 Funktionsprincip

Induktion är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk spishällsteknologi. Elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt i kokkärlet istället för genom att värma upp glasytan. Glasytan blir het enbart för att kokkärlet värms upp.



järnkärl

magnetisk krets  
keramikglasplatta  
induktionsspole  
induktionsströmmar

### 2.4 Före användning av din nya induktionshäll

- Läs denna guide, observera särskilt avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm från induktionshällen.

## 2.5 Teknisk specifikation

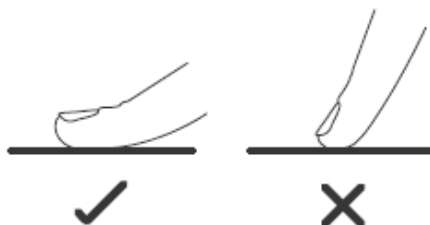
Spishäll	HI6401BSCE
Kokzoner	4 zoner
Strömförsörjning	220-240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Effekt	7 000 W
Produktstorlek LxBxH (mm)	590X520X60
Monteringsdimensioner AxB (mm)	560X490

Vikt och dimensioner är ungefärliga. Eftersom vi strävar efter ständig förbättring av våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan att meddela detta i förväg

## 3. Använda produkten

### 3.1 Touch-knappar

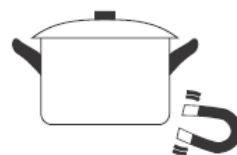
- Knapparna aktiveras genom att man vidrör dem, man behöver inte trycka hårt.
- Använd fingrets flata sida, inte fingertoppen.
- Det hörs ett pip varje gång en vidröring registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren, torr och att den inte täcks av något föremål (t.ex. av ett kokkärl eller en trasa). Även ett tunt vattenskikt försvårar användningen av kontrollpanelen.



### 3.2 Välja rätt kokkärl



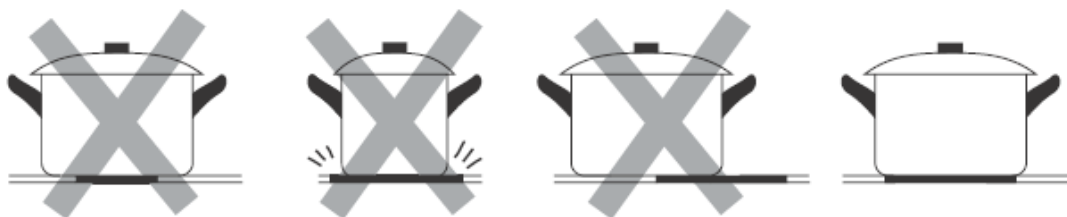
- Använd endast kokkärl med en botten som lämpar sig för induktion.  
Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller i botten av kärlet.  
Kontrollera om ditt kokkärl lämpar sig genom att göra ett magnettest.  
För en magnet mot kärlets botten. Om den attraheras lämpar sig kärlet för induktion.
- Om du inte har en magnet:
  1. Häll i vatten i det kärl du vill kontrollera.
  2. Om ljuset inte blinkar på displayen och om vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kokkärl i följande material lämpar sig inte: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik eller lergods.



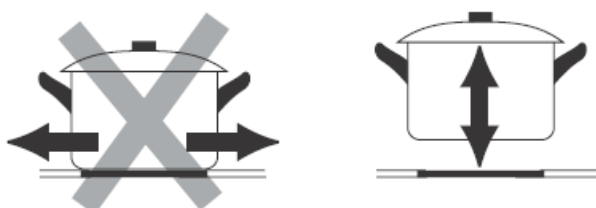
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller krökt botten.



Se till att botten på kärlet är jämn, ligger plant mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som grafiken på den valda zonen. Om man använder ett något större kokkärl kommer energi att användas maximalt effektivt. Med ett mindre kokkärl kan effektiviteten vara mindre effektiv än väntat. Vid användning av kärl mindre än 140 mm kan det hända att kokkärlet inte upptäcks av hällen. Centra alltid kokkärlet på kokzonen.


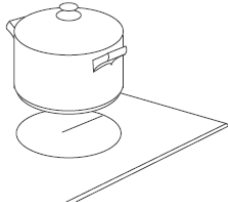

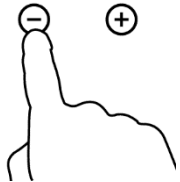


Lyft alltid av kokkärlen från induktionshällen – dra dem inte, eftersom det kan skada glaset.



### 3.3 Användning

#### 3.3.1 Påbörja kokning

<p>Vidrör ON/OFF-knappen i tre sekunder. När strömmen slagits på piper det en gång, alla displayer visar "–" eller "––", vilket visar att spishällen är i standby-läge.</p>	
<p>Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att kokkärlets botten och kokzonens yta är rena och torra.</li> </ul>	
<p>Vidrör knapparna för val av kokzon, så blinkar en indikation bredvid knappen</p>	
<p>Välj värmeinställning genom att vidröra knapparna "–" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du inte väljer en värmeinställning inom en minut stänger induktionshällen av sig automatiskt. Du måste börja om på steg 1 igen.</li> <li>• Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.</li> </ul>	

## Varning:

Hela hällen kan maximalt ta 3 000 W i anspråk. Hällen sänker automatiskt den maximala effekten genom att tillåta maximal summa av alla effektinställningar på 12

## Om displayen blinkar alter le med värmeinställningen

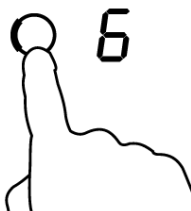

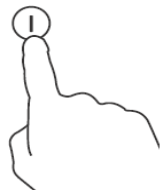

Detta innebär att:

- du har inte placerat något kokkärl på rätt kokzon eller,
- kärlet du använder lämpar sig inte för induktionshäll eller,
- kokkärlet är för litet eller inte korrekt centrerat på kokzonen.

Uppvärmning sker ej om inget lämpligt kokkärl placerats på kokzonen.


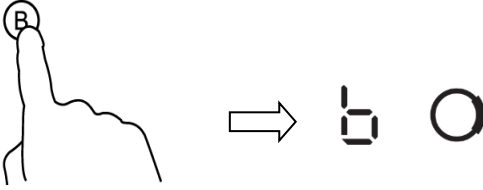
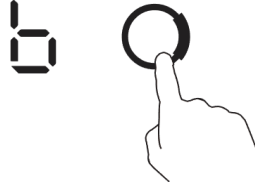
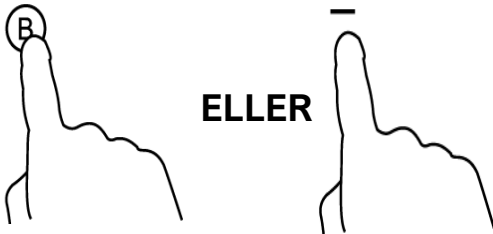
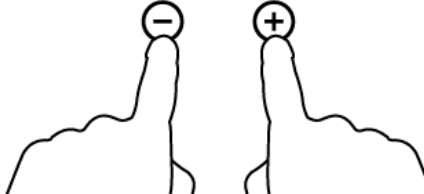
Displayen slocknar automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl placeras på hällen.

### 3.3.2 Avsluta matlagning

Vidrör knappen för den kokzon du vill slå av	
Stäng av kokzonen genom att knappa dig ner till "0" eller genom att trycka på "-" och "+" samtidigt. Kontrollera att displayen visar "0".	
Stäng av hela spishällen genom att vidröra ON/OFF-knappen.	
Varning för heta ytor H visar vilken kokzon som är varm att röra vid. Den försvinner när ytan har kallnat till en säker temperatur. Den kan också användas som energisparande funktion. Om du vill värma ytterligare kokkärl, använd den zon som fortfarande är varm.	

### 3.3.3 Använda boost-funktionen

Aktivera boost-funktionen

Vidrör kokzonsväljarknappen	
Vidrör boost-knappen, zonens indikation visar "b" och effekten maximeras	
<b>Stänga av boost-funktionen</b>	
Vidrör knappen för den kokzon för vilken du vill stänga av boost-funktionen	
Vidrör "boost"-knappen eller "-"-knappen för att avbryta boost-funktionen, sedan kommer kokzonen att återgå till ursprunglig inställning.	
Vidrör knapparna "-" och "+" samtidigt. Kokzonen stängs av och boost-funktionen avbryts automatiskt	



- Kokzonen återgår till originalinställningen efter fem minuter.

### 3.3.4 Låsa knapparna

- Du kan låsa knapparna för att förhindra obehörig användning (t.ex. att barn av misstag slår på kokzonerna).
- När knapparna är låsta är alla knappar utom ON/OFF-knappen avaktiverade.

<b>Låsa knapparna</b>	
Vidrör lås-knappen	Timer-indikationen visar "Lo "
<b>Låsa upp knapparna</b>	
Vidrör och håll på lås-knappen en stund.	



När spishällen befinner sig i låst läge är alla knappar avaktiverade utom ON/OFF  , du kan när som helst stänga av induktionshällen med ON/OFF-knappen, t.ex. i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen först vid nästa  användningstillfälle.


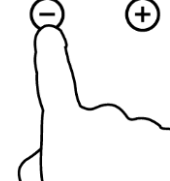
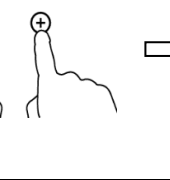
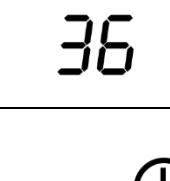
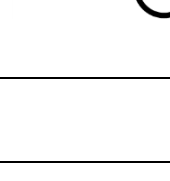

### 3.3.5 Timer-knapp

Du kan använda timern på två olika sätt:


- Du kan använda den som äggklocka. I detta fall stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in så den stänger av en eller flera kokzoner efter den inställda tidens utgång. Timern har maximalt 99 min.


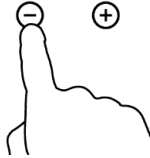
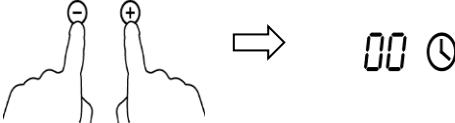
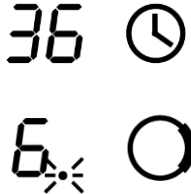
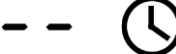
#### a) Använda timern som äggklocka

Om du inte väljer någon kokzon

<p>Se till att spishällen är påslagen. OBS: du kan använda äggklockan även om du inte väljer någon kokzon.</p>	
<p>Vidrör "+" på knapparna för timern. Äggklockan börjar blinka och "10" visas i timerns display.</p>	
<p>Ställ in tiden genom att vidröra knapparna "-" eller "+" på timern Tips: Vidrör "-" eller "+"-knapparna för timern en gång för att minska eller öka med 1 minut. Vidrör och håll inne "-" eller "+"-knapparna för timern en gång för att minska eller öka med 10 minuter.</p>	
<p>Vidrör "-" och "+" samtidigt för att stänga av timern och "00" visas i minutdisplayen.</p>	
<p>När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Skärmen visar återstående tid och timern blinkar i fem sekunder.</p>	
<p>Summern piper i 30 sekunder och timern visar "- -" när den inställda tiden har passerat.</p>	

#### b) Ställ in så att timern stänger av en kokzon

Välj en zon	
<p>Vidrör panelen för den kokzon du vill ställa in timern. (t.ex. zon 3)</p>	

Tryck på timer-knappen, äggklocksindikationen börjar blinka och "10" visas i timer-displayen.	
Ställ in tiden genom att vidröra knappen för timern Tips: Vidrör "-" eller "+"-knapparna för timern en gång för att minska eller öka med 1 minut. Vidrör och håll inne "-" eller "+"-knapparna för timern en gång för att minska eller öka med 10 minuter.	
Vidrör "-" och "+" samtidigt för att stänga av timern och "00" visas i minutdisplayen.	
När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Skärmen visar återstående tid och timern blinkar i fem sekunder. OBS! Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn tänds och anger att zonen har valts.	
När timer-tiden har löpt ut kommer den valda värmezonen att stängas av automatiskt.	



Andra kokzoner fortsätter att vara i drift om de slagits på tidigare.

### 3.3.6 Standard-funktionstider

Automatisk avstängning är en skyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av efter att du lagat mat. Standard-funktionstider för olika effektinställningar syns i tabellen nedan:

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

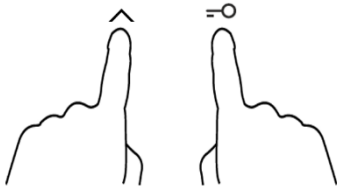
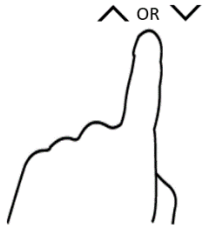
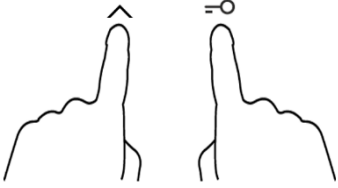
När kokkärl avlägsnas kan induktionshällen sluta värma omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter.



Personer med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

### 3.3.7 Effekthanteringsfunktion

- Det är möjligt att ställa in ett max. effektförbrukningsläge för induktionshällen, du kan välja mellan olika effektintervall.
- Induktionshällar kan begränsas automatiskt så att de arbetar vid lägre effekt, detta för att undvika risken för överhettning.
- Du behöver inte placera några kärl på värmezoner. **Vi föreslår att du startar inställningen inom fem sekunder efter påslagning.** Du måste aktivera denna effektinställning inom 60 sekunder för att aktivera effekthanteringsfunktionen.

<b>Aktivera effekthanteringsfunktionen</b>	
<p>1. Slå på hällen och tryck och håll ner "∧" och "Lås" samtidigt.</p> 	<p>Timerindikatorn kommer att visa "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,0 kW</p>
<b>Byta till en annan nivå</b>	
<p>2. Tryck på "∧" eller "∨" för att justera nivåerna, från "P1" till "P5".</p> 	<p>Timerindikatorn visar en av nivåerna.</p> <p>"P5" : den maximala effekten är 7,0 kW.</p> <p>"P4" : den maximala effekten är 5,5 kW.</p> <p>"P3" : den maximala effekten är 4,5 kW.</p> <p>"P2" : den maximala effekten är 3,5 kW.</p> <p>"P1" : den maximala effekten är 2,5 kW.</p>
<b>Bekräftelse effekthanteringsfunktion</b>	
<p>Efter att önskat effektläge har valts, tryck och håll ner "∧" och "Lås" samtidigt för att bekräfta</p> 	<p>Då stängs hällen av..</p>

## 4. Riktlinjer för matlagning



Tänk på att olja och fett blir hett mycket fort, särskilt om du använder boost-funktionen. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett spontanantända, vilket är en stor brandrisk.

### 4,1 Tips för matlagning

- När maten börjar koka, sänk temperaturinställningen.
- Använd ett lock för att minska koktider och spara energi genom att spara värme.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska koktider.
- Börja koka på en hög inställning och sänk när maten har blivit varm nog.

#### 4.1.1 Sjudning, riskokning

- Sjudning sker under kokpunkten, vid 85 °C, när det bubblar sporadiskt till ytan på den kokande vätskan. Det är essentiellt för goda soppor och grytor, eftersom smaker utvecklas utan att maten blir överkokt. Du bör också laga såser på ägg- och mjölbaser under kokpunkten.



- En del uppgifter, däribland kokning av ris med absorberingsmetoden, kan kräva en inställning som är högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten kokas ordentligt under den erforderliga tiden.

#### 4.1.2 Brynt biff

För att tillaga saftig och god biff:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur i omkring 20 minuter före tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla båda sidor av biffen med olja. Ringla lite olja i den heta pannen och lägg i biffen.
4. Vänd biffen endast en gång under tillagning. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur du vill tillaga den. Stek den mellan 2-8 minuter per sida. Tryck på biffen för att se hur väl tillagad den är - ju fastare desto mer "well done".
5. Lämna biffen på en varm platta i några minuter och låt den vila och bli mör före servering.

#### 4.1.3 Wokning

1. Välj en induktionskompatibel flatbottnad wokpanna eller stor stekpanna.
2. Förbered alla ingredienser och tillhandahåll all utrustning. Wokning ska gå fort. Vid lagning av större mängder mat, tillaga maten i omgångar.
3. Förvärm pannen något och håll i två matskedar olja.
4. Laga eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är heta, men fortfarande krispiga ställer du in lägre temperatur på kokzonen, håller tillbaka köttet i pannen och håller på såsen.
6. Woka ingredienserna försiktigt så att de får tillräcklig mängd värme.
7. Servera direkt.

### 4.2 Detektering av mindre föremål

Vid användning av ickemagnetiska kärl (t.ex. aluminium) eller kärl i fel storlek, eller om något föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen går hällen automatiskt över till standby-läget i 1 minut. Fläkten fortsätter att sänka värmen på induktionshällen i ytterligare 1 minut.

## 5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på en mängd olika faktorer, däribland dina kokkärl och mängden du tillagar. Experimentera med induktionshällen för att finna ut vilka inställningar som lämpar sig bäst för dig.

Värmeinställning	Lämplighet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• långsam uppvärmning för små volymer</li> <li>• smälta choklad, smör och mat som bränner fast fort</li> <li>• långsam sjudning</li> <li>• långsam uppvärmning</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• återuppvärmning</li> <li>• snabb sjudning</li> <li>• koka ris</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannkakor</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéring</li> <li>• koka pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• woka</li> <li>• bryna</li> <li>• koka upp soppa</li> <li>• koka vatten</li> </ul>

## 6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Regelbunden nedsmutsning av glaset (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller icke-sockerhaltiga rester på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av spishällen.</li> <li>2. Applicera hållrengöringsmedel medan glaset fortfarande är lite varmt (men inte hett!)</li> <li>3. Tvätta och torka av med en ren trasa eller hushållspapper.</li> <li>4. Slå på spishällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När spishällen är avstängd visas ingen "het yta"-indikation, men kokzonen kan ändå vara varm! Var extremt försiktig.</li> <li>• Grova tvättsvampar, en del nylonsvampar och grova/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att se om ditt rengöringsmedel eller din tvättsvamp är lämplig.</li> <li>• Lämna aldrig rester från rengöringsmedel på spishällen: glaset kan få fläckar.</li> </ul>
Överkokningsrester, smältor och hett sockerhaltigt spill på glaset	<p>Avlägsna dessa omedelbart med en palettkniv eller en rakbladsskrapa för induktionshällar, men akta heta kokzoner:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av spishällen på väggbrytaren.</li> <li>2. Håll bladet eller verktyget i 30° vinkel och skrapa bort smutsen eller spillet till en kall yta på spishällen.</li> <li>3. Rengör smutsen eller spillet med en disktrasa eller hushållspapper.</li> <li>4. Följ steg 2 till 4 ovan för "normalt spill på glaset".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avlägsna fläckar från smälta och sockerhaltig mat eller spill så fort som möjligt. Om de lämnas att kallna på glaset kan de bli svåra att avlägsna eller till och med lämna permanenta spår på glasytan.</li> <li>• Risk för skärskador: när skyddet dras tillbaka är skrapan rakbladsvass. Var mycket försiktig och förvara den alltid utom räckhåll för barn.</li> </ul>
Spill på pekknapparna	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av spishällen.</li> <li>2. Sug upp spillet</li> <li>3. Torka av touch-panelen med en ren svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka panelen torr med hushållspapper.</li> <li>5. Slå på spishällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spishällen kan pipa och stänga av sig själv och touch-knapparna kan upphöra att fungera när det är vätska på dem. Torka av kontrollpanelen innan du slår på spishällen igen.</li> </ul>

## 7. Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska jag göra?
Det går inte att slå på induktionshällen.	Ingen ström.	Kontrollera att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera eventuellt strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en behörig tekniker.
Touch-knapparna reagerar inte.	Knapparna är låsta.	Läs upp knapparna. Se avsnittet "Använda induktionshällen" för mer information.
Touch-knapparna är svåra att manövrera.	Det kan ligga en tunn hinna vatten över knapparna eller så använder du fingerspetsen när du vidrör knappen.	Se till att kontrollpanelen är torr och använd den flata sidan av ditt finger när du vidrör knapparna.

Glaset blir repigt.	Kokkärl med vassa kanter.  Olämpliga, slipande svampar eller rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med plan och jämn bas. Se "Välja rätt kokkärl".  Se "Skötsel och rengöring".
En del pannor ger ifrån sig knastrande eller klickande ljud.	Det kan ha att göra med hur dina kokkärl är konstruerade (olika metallager vibrerar på olika sätt).	Detta är normalt för kokkärl och indikerar inte något fel.
Induktionshällen ger ifrån sig låga brummande ljud när den används på en hög värmeinställning.	Detta orsakas av induktionsteknologin.	Det är normalt, men ljudet bör tystna eller försvinna helt när du sänker värmen.
Fläktljud från induktionshällen.	Din induktionshäll har en integrerad kylfläkt som gör att elektroniken inte blir överhettad. Den kan komma att fortsätta gå även efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggbrytaren så länge fläkten går.
Kokkärlen blir inte varma och visas på displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka kärlet eftersom det inte lämpar sig för induktionshällar.  Induktionshällen kan inte upptäcka kärlet eftersom den är för liten för kokzonen, eller inte korrekt centrerad.	Använd kokkärl som lämpar sig för induktionshällar. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl".  Centrera kokkärlet och se till att dess bas matchar kokzonens storlek.
Induktionshällen eller kokzonen har stängt av sig oväntat, ett ljud hörs och en felkod visas på displayen (vanligen alternerande med en eller två siffror på timer-displayen).	Tekniskt fel.	Notera de bokstäver och siffror som visas, slå från väggströmbrytaren till induktionshällen och kontakta en kvalificerad tekniker.

## 8. Felvisning och inspektion

Induktionshällen har en självdiagnosticerande funktion. Med detta test kan teknikern kontrollera ett flertal komponenters funktion utan att ta isär eller demontera hällen från arbetsbänken.

### Felsökning

1) Felkoder under användning & lösning:

Felkod	Problem	Lösning
<b>Automatisk återställning</b>		
E1	Försörjningsspänning är högre än märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på igen när strömförsörjningen är normal.
E2	Inkommande spänning är lägre än märkspänningen.	
E3	Hög temperatur på keramikplattsensor . (1#)	Vänta tills keramikplattans temperatur åter blir normal. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om
E4	Hög temperatur på keramikplattsensor . (2#)	

		enheten.
E5	Hög temperatur på IGBT. (1#)	Vänta tills IGBT-temperaturen åter blir normal. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.
E6	Hög temperatur på IGBT. (2#)	Kontrollera om fläktarna går jämnt. Om inte, byt ut fläkten.
<b>Ej automatisk återställning</b>		
F3/F6	Fel på keramikplattsensorn - kortslutning. (F3 för 1#,F6 för 2#)	Kontrollera anslutningen eller byt ut keramikplattsensorn.
F4/F7	Fel på keramikplattsensorn - öppen krets. (F4 för 1#,F7 för 2#)	
F5/F8	Fel på keramikplattsensorn - felaktig . (F5 för 1#,F8 för 2#)	
F9/FA	Fel på temperatursensorn på IGBT. (kortslutning/öppen krets för 1#)	Sätt tillbaka strömkortet.
FC /FD	Fel på temperatursensorn på IGBT. (kortslutning/öppen krets för 2#)	

## 2) Specifikt fel & lösning

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
LED-lampan tänds inte när enheten ansluts.	Strömförsörjning saknas.	Kontrollera att instickskontakten sitter som den ska i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Anslutningsfel på strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Strömkortet är skadat.	Sätt tillbaka strömkortet.	
	Displaykortet är skadat.	Sätt tillbaka displaykortet.	
En del knappar fungerar inte eller LED-displayen fungerar inte normalt.	Displaykortet är skadat.	Sätt tillbaka displaykortet.	
Koklägesindikationen tänds, men ingen uppvärmning sker.	Hällen har hög temperatur.	Rumstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftutblåset kan vara blockerat.	
	Det är något fel med fläkten.	Kontrollera att fläkten går jämnt. Om inte, byt ut fläkten.	
	Strömkortet är skadat.	Sätt tillbaka strömkortet.	
Värmen upphör plötsligt under drift och displayen blinkar och visar "u".	Fel typ av käril.	Använd rätt kokkäril (se bruksanvisningen).	Kärldetektkretsen är skadad, byt ut strömkortet.
	Kärlet har för liten diameter.		
	Spisen är överhettad.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen åter blir normal.	

		Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.	
Kokzonerna på samma sida (t.ex. första och andra zonen) visar "u".	Anslutningsfel på strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet på kommunikationsdelen är skadat.	Sätt tillbaka displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Sätt tillbaka strömkortet.	
Fläktmotorn låter inte som den ska.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion vid vanliga fel.

Demontera inte enheten själv, annars finns det risk för olyckor och skador på induktionshällen.

## 9. Installation

### 9.1 Val av installationsutrustning

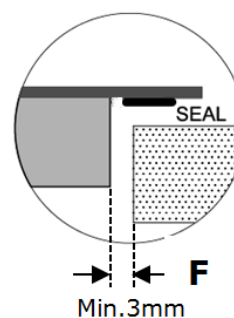
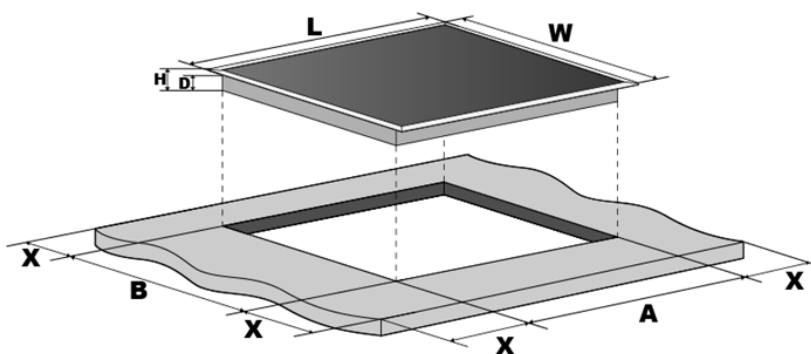
Såga ut i arbetsbänken enligt måtten i ritningen.

För installation och användning måste det finnas minst 5 cm marginal runt hålet.

Arbetsbänken måste vara minst 30 mm tjock. Välj värmebeständiga och isolerade arbetsytmaterial (trä och liknande fiber- eller hygroskopiska material ska inte användas som arbetsytmaterial om de inte är impregnerade) för att undvika elstöt och större deformation till följd av värmestrålning från heta kokzoner. Enligt nedan:



Observera: Säkerhetsavståndet mellan sidorna på hällen och de inre ytorna på spishällen måste vara minst 3 mm.

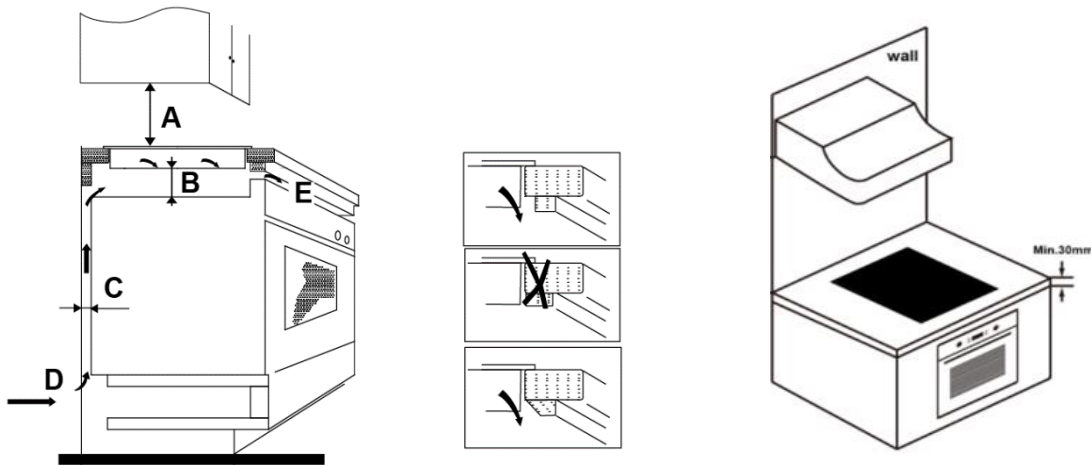


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min	3 min

Se alltid till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintag och luftutblås inte blockeras. Se till att induktionshällen är i väl fungerande skick. Enligt nedan



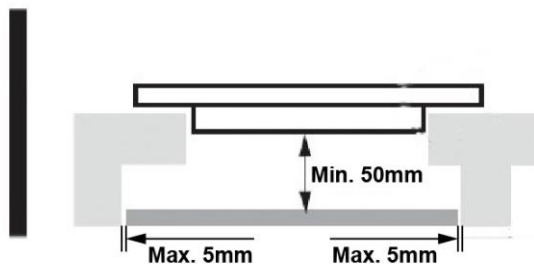
Observera: Säkerhetsavståndet mellan spishällen och överskåpet ovanför måste vara minst 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 min	20 min	Luftintag	Luftutblås 5 mm

## VARNING: Ordna med tillräcklig ventilation

Se till att induktionshällen alltid är väl ventilerad och att luftintag och luftutblås inte blockeras. För att undvika att av misstag vidröra den överhettade botten på hällen, eller oväntad elchock under arbetet, måste man sätta in en träinsats som fästs med skruvar minst 50 mm från botten av hällen. Följ kraven nedan.



Det finns ventilationshål runt hällens utsida. DU MÅSTE säkerställa att dessa hål inte är blockerade av bänkskivan när du placerar hällen.



- Observera att limmet som fäster plasten eller trämaterial till möbelen måste vara beständigt mot temperaturer över 150 °C för att undvika att lösas upp från panelen.
- Den bakre väggen och kringvarande ytor måste därför klara en temperatur på 90 °C.

## 9.2 Se till följande före installation av hällen

- Arbetsytan är fyrkantig och i våg, och inga bärande element stör utrymmeskraven.
- Arbetsytan är tillverkad i värmetåligt och isolerat material.
- Om hällen installeras ovanför en ugn, måste ugnen ha en inbyggd kylfläkt.
- Installationen följer alla krav på fritt utrymme och gällande standarder och regler.
- En lämplig isoleringsbrytare som frångår helt från elnätet är integrerad i den permanenta anslutningen, monterad och positionerad för överensstämmelse med lokala regler och lagar för anslutning.
- Isoleringsbrytaren måste vara av godkänd typ och ge ett 3 mm luftgap för kontaktseparering i alla poler (eller i alla aktiva [fas] konduktorer om lokala anslutningsregler tillåter denna variation av kraven).

- Isoleringsbrytaren är lättåtkomlig för kunden när hällen är installerad.
- Konsultera lokala byggnadsmyndigheter och regler om du har funderingar gällande installationen.
- Använd värmebeständiga ytor, som är lätta att rengöra (exempelvis kakel) för ytor runt hällen.

### 9.3 Se till följande efter installation av hällen

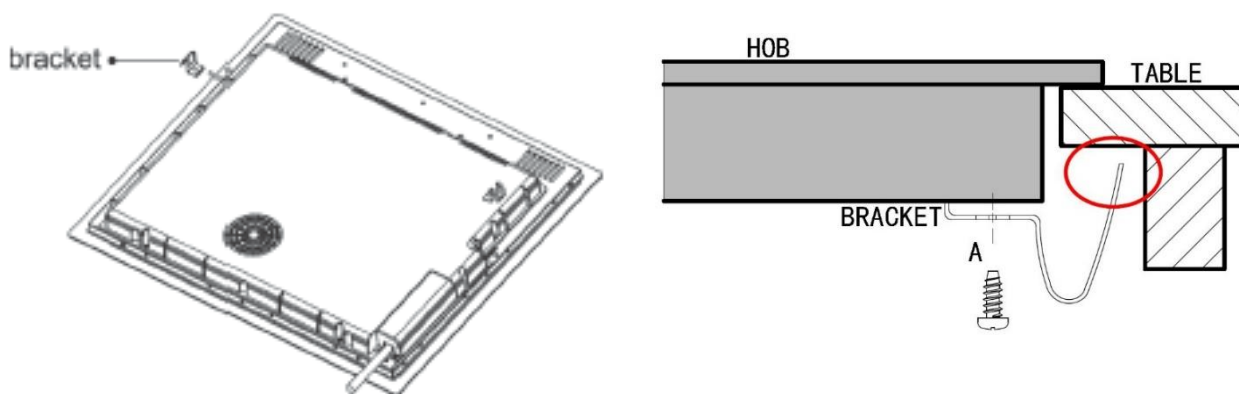
- Strömförsörjningskabeln är installerad på ett sätt så att den inte kan klämmas i skåpdörrar eller utdragslådor.
- Det finns tillräckligt flöde av frisk luft utifrån in i skåpet till spishällens botten.
- Om skåpet installeras över en låda eller ett skåpsutrymme måste man ordna med en termisk skyddsbarriär under hällens botten.
- Isoleringsbrytaren är lättåtkomlig för kunden.

### 9.4 Före placering av fästen

Enheten måste placeras på en stabil, jämn yta (använd förpackningen). Använd inte våld mot de styrningar som sticker ut från spishällen.

### 9.5 Justera fästets position

Fäst spishällen på arbetsbänken genom att skruva 2 fästen på hällens botten (se bild) efter installation. Justera fästets position, så att den passar din bänkskivas tjocklek.



Fästena får på inga villkor vidröra arbetsytans inre ytor efter installation (se bild).

### 9.6 Varning

1. Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi kan tillhandahålla kvalificerad personal. Utför aldrig installationen själv.
2. Hällen får ej installeras direkt på diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukt kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen måste installeras så att bättre värmestrålning kan garanteras för ökad tillförlitlighet.
4. Vägg och induktionsvärmesonen ovanför bänkskivan måste vara värmestål.
5. För att undvika eventuell skada måste sandwichlaminatet och dess lim tåla värme.
6. Ångrengörare får ej användas.

## 9.7 Ansluta hällen till elnätet



Denna spishäll får enbart anslutas till elnätet av en person med lämpliga kvalifikationer. Innan spishällen ansluts till elnätet måste följande kontrolleras:

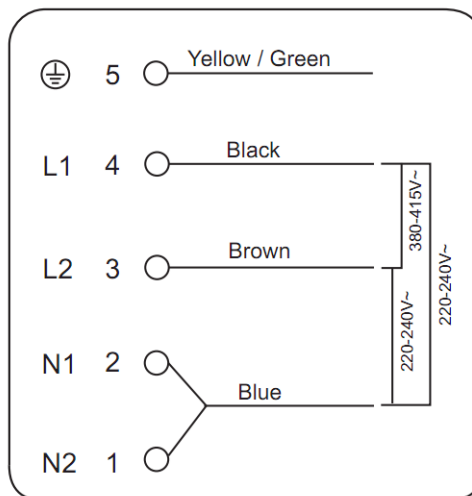
1. Husets elnät klarar av spishällens effekt.
2. Spänningen motsvarar värdet på märkplåten
3. Strömförsörjningens kabelarea klarar av den belastning som anges på märkplåten.

Anslut spishällen till elnätet, använd inga adaptrar, krympningar eller förgreningar, eftersom dessa kan överhettas och orsaka eldsvåda.

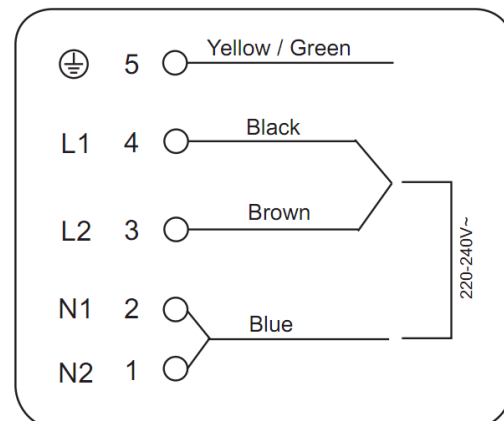
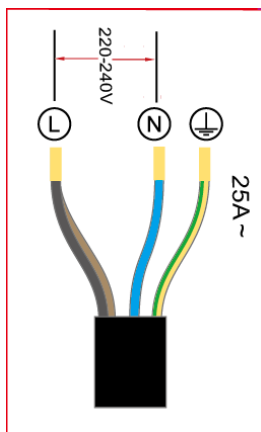
Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte någonsin överstiger 75 °C.



Kontrollera med en elektriker om husets elnät lämpar sig utan eventuella anpassningar. Anpassningar får endast utföras av behörig elektriker.



- Om det totala antalet värmeenheter på den enhet du väljer inte är mindre än fyra kan enheten anslutas direkt till elnätet via en-fas-anslutning, enligt nedan.





- Om kabeln är skadad eller måste bytas ut, måste detta utföras av återförsäljaren, med avsedda verktyg, annars finns det risk för olycka.
- Om enheten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig strömbrytare installeras med minsta gap på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste garantera att elinstallationen är korrekt gjord och att den följer säkerhetsregler.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av behörig tekniker.





Hällens bottenyta och strömssladd är inte åtkomliga efter installation.

  <b>AVFALLSHANTERING: Denna produkt får inte avfallshanteras som hushållsavfall. Sådant skräp måste sorteras och lämnas in separat.</b>	<p>Denna enhet är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EU för avfallshandling av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Se till att denna enhet avfallshandteras korrekt och förhindra på så vis eventuell miljökada och potentiell fara för människors hälsa.</p> <p>Symbolen på produkten anger att den inte ska behandlas som vanligt hushållsavfall. Den måste lämnas till en miljöstation för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter.</p> <p>Denna enhet måste avfallshandteras som specialavfall. För mer information om handtering och återvinning av denna produkt, kontakta din kommun, den som hämtar ditt hushållsavfall eller butik där du köpte den.</p> <p>Om du vill ha mer detaljerad information om behandling och återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala kontor, din återvinningsstation eller butiken där du köpte produkten.</p>
--	---

**Hisense**  
life reimagined

CE