

bruksanvisning user manual



service

- Vi har service i hela landet / Nationwide service
- Gå in på www.cylinda.se / Visit www.cylinda.se
- Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

uppgä

- Maskintyp / Model code
- Serienummer / Serial number
- Inköpsdatum / Purchase date
- Problembeskrivning / Problem description
- Namn och adress / Name and address
- Ditt telefonnummer / Phone number



IO-000138A / 8039286

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år

IH 10.30

Cylinda
år efter år

BÄSTA KUND

Den här spishällen förenar en exceptionellt enkel användning med utmärkt effektivitet. När du har läst instruktionerna kommer produktens användning inte att vara något problem.

Varje spishäll genomgår rigorösa säkerhets- och funktionstest i vår kvalitetssäkringsavdelning innan den packas.

Läs användarmanualen noga innan du använder produkten första gången. Följ alla instruktioner i manualen för att undvika att produkten används på ett felaktigt sätt.

Förvara användarmanualen på ett säkert ställe för framtida bruk. Följ alla instruktioner och rekommendationer i användarmanualen för att förhindra olyckor.

Viktigt!

Du ska inte börja använda produkten innan du har läst och förstått användarmanualen.

Spishällen är endast konstruerad för matlagning. All annan användning (t.ex. som värmekälla) strider mot hällens avsedda användning och kan orsaka faror för användaren.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar som inte inverkar på produktens funktioner.

INNEHÅLL

Allmän information.....3

Säkerhetsinstruktioner.....5

Produktegenskaper.....8

Specifikation.....8

Installation.....9

Användning.....11

Rengöring och skötsel.....14

Garanti.....15

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Varning: Produkten och de komponenter som du kommer åt blir varma under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen. Barn under 8 år får inte använda maskinen, utom om de står under ständig uppsikt.

Produkten får användas av barn över 8 år och av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller med bristande erfarenhet av och kunskap om produkten, om de står under uppsikt eller har blivit instruerade om hur den används på ett säkert sätt och om hur de ska undvika faror. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn utan vuxens uppsikt.

Varning: Om du lämnar spisen utan uppsikt under matlagning med fett eller olja kan faror uppstå som kan orsaka eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka eld med vatten, utan stäng av spishällen och täck elden med ett lock eller en eldtålig filt.

Varning: Brandrisk: förvara inte föremål på kokytorna.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Produkten är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Du ska inte använda inte utrustning som rengör med ånga när du rengör produkten.

- Barn får inte leka med produkten.
- Se till att inga elkablar till annan utrustning vidrör någon het yta på hällen.
- Elkabelns kontakt måste vara åtkomlig när produkten är installerad.
- Installera inte produkten i närheten av kylutrustning.
- Lämna inte produkten utan uppsikt vid matlagning. Olja och fett kan antändas på grund av överhettning.
- Om produkten går sönder får den inte användas innan felet är åtgärdat.
- Personer utan rätt kvalifikationer och utbildning ska inte utföra några ändringar eller reparationer av produkten.
- Om något tekniskt fel inträffar ska du genast avskilja spishällen från elnätet (enligt beskrivningen ovan) och sedan ringa kundtjänst för att få felet åtgärdat.
- När du använder spisen för att laga mat och baka avges värme och fukt i utrymmet där spisen är installerad. Försäkra dig om att köket har en god ventilation. Det ska finnas möjligheter att ventilerat köket på ett naturligt eller mekaniskt (spisfläkt) sätt.
- Om spisen används mycket under en lång tid kan extra ventilation behövas, som att du öppnar ett fönster eller att du ökar spisfläktens, om sådan finns, hastighet.

SÅ SPARAR DU ENERGI



En ansvarsfull energianvändning innebär inte bara att du sparar pengar, utan hjälper till att skydda miljön också. Låt oss därför hålla energiförbrukningen nere! Följ bara dessa tips:

- **Använd rätt sorts kokkärl.**
Plana, tjockbottnade kokkärl kan spara upp till 1/3 av elförbrukningen. Tänk på att använda lock när du lagar maten, annars stiger elförbrukningen fyra gånger!
- **Se till att kastrullernas storlek matchar kokzonens.**
Kastrullens botten ska aldrig vara mindre än kokzonen.
- **Håll alltid kokzonerna och kokkärlens botten rena.**
Smutts förhindrar att värmen överförs korrekt och brända fläckar kan oftast bara avlägsnas med rengöringsmedel som inte är bra för miljön.
- **Undvik att lyfta på locket i onödan för att se efter i grytan.**
- **Stäng av produkten i tid och använd restvärmen.**
Stäng kokzonerna 5 till 10 minuter innan tillagningen beräknas vara klar om du tillagar långkok. Det kan spara upp till 20 % energi.
- **Installera inte hällen i omedelbar närhet av din kyl/frys.**
I sådana fall ökar elförbrukningen i onödan.

UPPACKNING



Produkten har paketerats för att skyddas från skada under transporten. När du har packat upp produkten ska du avfallshantera allt förpackningsmaterial på ett

miljösäkert sätt.

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt. Det är 100 % återvinningsbart och märkt med en symbol som anger detta.

Viktigt! Håll barn på avstånd från förpackningsmaterialet (påsar, frigolit, smådelar o.s.v.) när du packar upp hällen.

AVFALLSHANTERING



Märkningen betyder att hällen inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt.

Det är köparens ansvar att lämna in den på ett deponeringsställe för elektriskt och elektroniskt skrot. Information om återvinning kan du få från lokala deponeringsställen, i butiker samt från lokala myndigheter.

En korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt skrot hjälper till att undvika miljö- och hälsorisker som orsakas av farliga komponenter och av en felaktig förvaring och hantering av dessa.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

► Elektrisk spishäll IH10.30

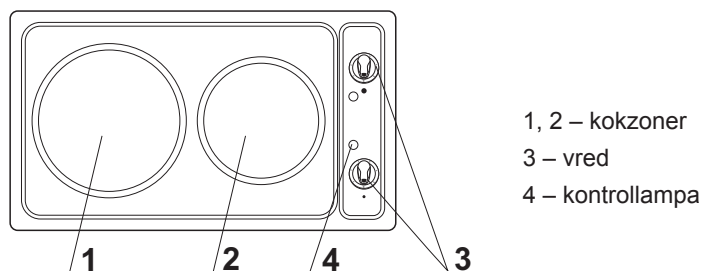


Fig.1

Specifikation

- Märkspänning	230 V ~50 Hz
- Mått	510 x 290 x 40 mm
- Spishällens vikt	8 kg

Spishällen har:

Standard kokzoner	Ø 180 – 2 000 W
	Ø 145 – 1 000 W

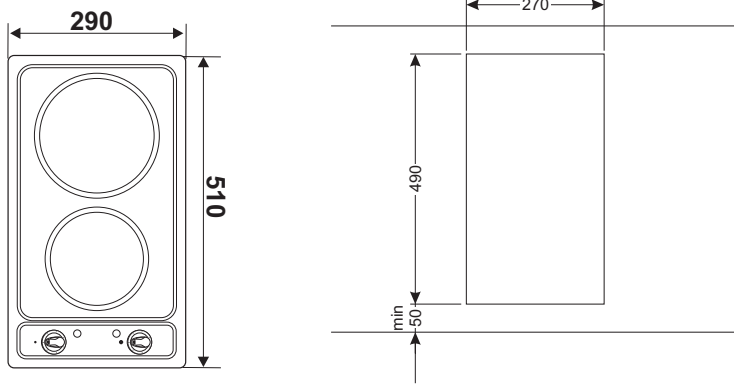
INSTALLATION

Installera spishällen

- Förbered öppningen i köksbänken enligt måtten i monteringsritningen (fig. 2).
- Försäkra dig om att det finns ett fritt utrymme på minst 80 mm under hällen där luften kan cirkulera fritt så att överhettning förhindras.
- Anslut produkten till elnätet. Anslut enligt manualens instruktioner.
- Sätt fast beslagen löst på hällens botten.
- Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt.
- Placera beslagen (fig. 3) vinkelrät mot hällens kant och dra åt ordentligt,

Sätta in spishällen i öppningen

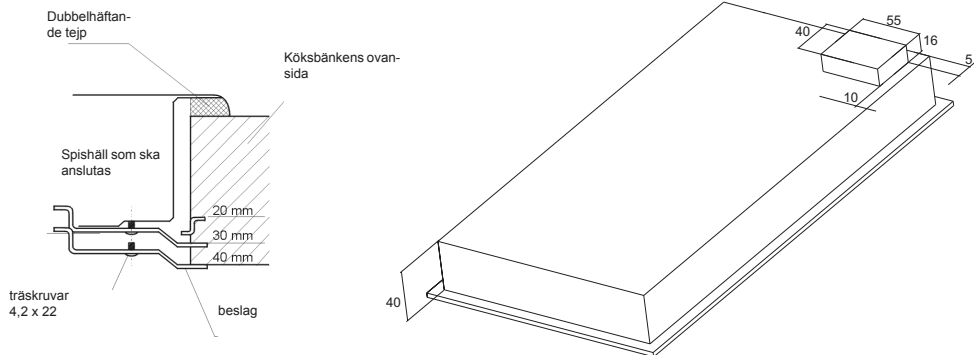
Fig. 2



Uttagsplintens placering och dimensioner

Montera beslag i köksbänken

Fig. 3



INSTALLATION



Elanslutning

Spishällen har en permanent, jordad elkabel. Den kan endast anslutas till ett jordat 230 V ~ 50 Hz uttag. Elsystemet som produkten ansluts till måste vara skyddat med en 16 A säkring.



Läs denna användarmanual noga och följ alla instruktioner. Information om produkten finns på märkskylten.



Starta hällen:

Aktivera vald kokzon(1, 2) genom att vrida vredet (3). Kontrollampan tänds (4). Önskad värme ställs in genom att du vrider på vreden. Kokzonernas värmeinställning kan regleras stegvis med hjälp av vreden. Det innebär att du kan använda elen effektivt utan att slösa med den.

Vad ska du göra innan du använder din elektriska spishäll första gången?



Innan du lagar mat första gången ska du värma kokzonerna i 4 minuter utan kokkärl.



Öppna ett fönster eftersom hällen kan avge en otrevlig lukt första gången den används.

ANVÄNDNING

Hur du använder spisplattorna

Spara energi genom att använda lämpliga kokkärl. Lämpliga kokkärl måste ha en plan och stabil botten och kärlets diameter måste matcha kokzonens diameter för en god värmeöverföring (fig. 4).



Fig. 4



Fig. 5 A



B



C

Hur går energi till spillo?

Fig. 5 A – kokkärllet är mindre än kokzonen

Fig. 5 B – kokkärllets botten är konkav

Fig. 5 C – locket sluter inte tätt

Tips du kan följa:

- Kokzonen ska inte vara igång utan kokkärl.
- Kokkärllet som används måste ha en ren, torr botten.
- Laga aldrig mat i kokkärl av plast.
- Ställ inte plastföremål, som skedar, gafflar och liknande, på en het spishäll.
- Använd bara kokkärl med lock och se till att locket inte är större än kastrullen så att kondens droppar på spishällen.
- Skydda kokzonerna mot korrosion.
- Stäng av kokzonerna ca 5 minuter innan du lyfter av kokkärllet.

ANVÄNDNING

Symbolerna bredvid vreden visar vilken kokzon de styr.

Kokzonen är avstängd:

- "0" på vredet är i linje med kontrollpanelens lodrätta linje om värmeinställningarnas markeringar sitter på vredet.
- "0" på kontrollpanelen är i linje med vredets markering om inställningarnas markeringar sitter på kontrollpanelen.

Värmen ställs in genom att du vrider vredet med- eller moturs. Kontrolllampan tänds för att visa att en kokzon är igång.

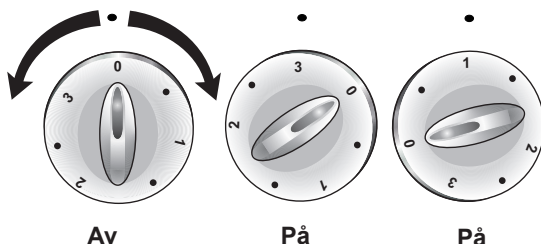


Fig. 6

Vredets läge	Exempel på användning
3	MAX. Snabb uppvärmning, snabb kokning, stekning
•	Kött-, fiskgrillning
2	Långsam stekning
•	Soppor, stora mängder
1	Stuva grönsaker, långkok
•	MIN. Uppvärmning
0	Avstängning

ANVÄNDNING



Allmän information om kokzonernas användning

Den elektriska spishällen kan ha standard- eller snabbkokningszoner beroende på utförande.

Koka och steka med standard- och snabbkokningszoner

Snabbkokningszonerna har större effekt än standardkokzonerna. De är markerade med en röd ring för att urskiljas enklare. Ringen kan brännas bort med tiden.

Koka

Ställ vredet på 3 för att koka upp maten. Ställ vredet på 1 för att fortsätta koka och sänk eller höj värmen efter behov. (Se tabellen.)

Steka

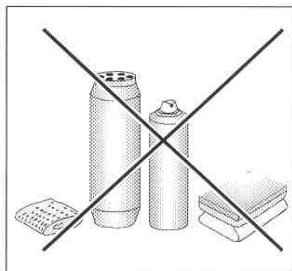
Ställ vredet på 3 för att värma upp oljan. Lägg i maten som ska stekas och ställ vredet på 2. Öka eller sänk sedan värmen efter behov.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.



Stäng av spishällen (alla vred står på "0") och vänta tills spishällen har svalnat innan du rengör den. Rengör spishällen med en fuktig putsduk med lite diskmedel. Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel. Använd inte ångrengöring.



Kokzoner

- Stryk ett tunt lager fuktande medel på de ljumma spisplattorna med jämna mellanrum. Vi rekommenderar att du använder maskinolja för symaskiner eller cyklar. Använd inte livsmedelsolja eftersom saltet i den kan skada plattorna. Intorkade matrester på spisplattorna, eller runt plattornas kanter, ska torkas bort med en torr putsduk eller borstas bort med en borste. Använd inte slipande rengöringsmedel, de kan orsaka rostbildning på spisplattorna. Spisplattorna får aldrig slipas med sandpapper. Var noga med att inte låta salt hamna på spisplattorna. Det löses upp i vatten och bildar fula rostfläckar. Använd alltid torra kastruller och ställ inte våta lock på spisplattorna. Spishällens emaljerade delar kan torkas av med ett mildt diskmedel och torkas torra med en mjuk putsduk. Om du spillar under matlagningen torkar du upp spillet med en torr putsduk för att förhindra att det bränner fast och blir svårt att avlägsna. Delar av krom (t.ex. ringar runt spisplattorna) går enkelt att polera upp med en mjuk putsduk.

GARANTI

Garanti

Tjänster som omfattas av garanti utförs enligt garantikort.
Tillverkaren svarar inte för skador orsakade på grund av felaktig användning av produkten.

Skriv här kokhållens typ och tillverkningsnummer (finns på tillverkarens skylt).

Typ:..... Tillverkningsnummer:.....

DEAR CUSTOMER

This hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating the appliance will not be a problem.

Before packing each hob is subjected to rigorous safety and operational testing in our quality control facilities.

Please carefully read this User Manual before using the appliance for the first time. By following all instructions contained in this manual you will avoid improper use of the appliance.

Please keep this User Manual in a safe place for future use. Please follow all instructions and recommendations of this User Manual in order to avoid an accident.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

CONTENTS

Basic Information.....16

Safety instructions.....18

Product Characteristics.....21

Specification.....21

Installation.....22

Operation.....24

Cleaning and maintenance.....27

Warranty.....28

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY INSTRUCTIONS

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Ensure that children do not play with the appliance.
- Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.
- Plug of the power cord must be accessible after appliance has been installed.
- Do not install the appliance near the cooling equipment.
- Do not leave the appliance unattended while cooking. Oil and fats may ignite due to overheating.
- In the event the appliance is damaged, do not use it until it is repaired.
- Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repairs of the appliance.
- In case of any technical defect, immediately unplug or disconnect the appliance (as explained above) and refer the defect to service to be repaired.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.

HOW TO SAVE ENERGY?



Using the energy in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. Therefore, let's try to save electricity! Just follow these tips:

- **Use the correct cookware.**
Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
- **Match the size of the cookware to the cooking zone.**
Cookware base should never be smaller than cooking zone.
- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**
Dirt prevents proper heat transfer. burnt stains can be often removed only with agents harmful to the environment.
- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**
- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**
For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This can save up to 20% of electricity.
- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**
The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was packed to protect it from damage during transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

► Electric hob type IH10.30

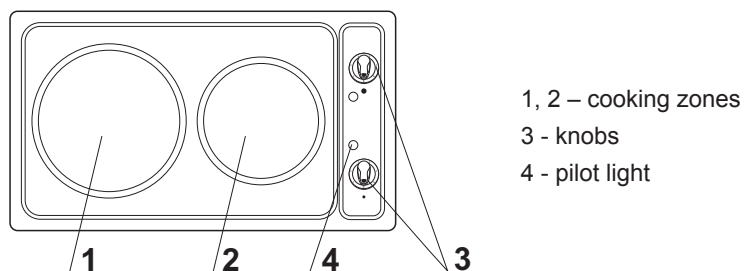


Fig.1

Specification

- Voltage rating	230 V ~50 Hz
- Dimensions	510 x 290 x 40 mm
- Hob weight	8 kg

hob is equipped with:

Standard cooking zones	Ø 180 – 2000 W
	Ø 145 – 1000 W

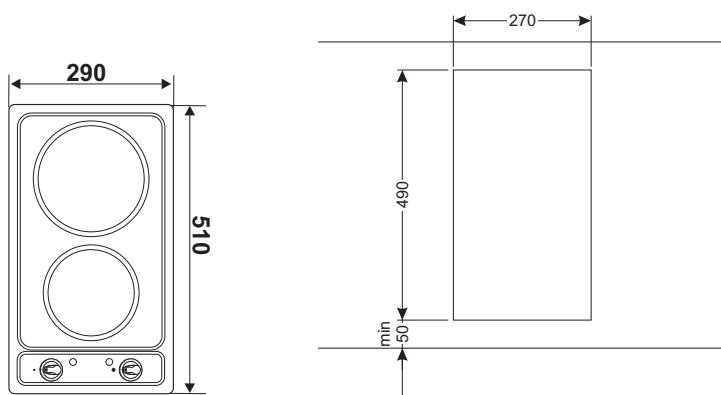
INSTALLATION

Hob installation

- Prepare opening in the worktop with dimensions shown on the assembly drawing (Fig. 2).
- Ensure minimum clearance of 80mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.
- Connect the appliance to electricity mains Plug in accordance with the instructions in the manual.
- Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly.
- Position fixing brackets (Fig.3) perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly.

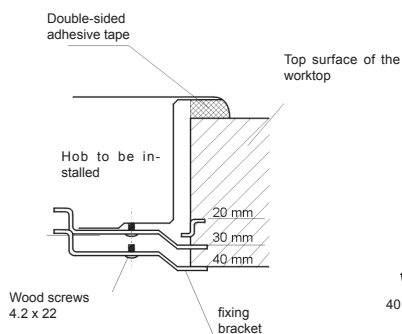
Installing hob in the opening

Fig. 2

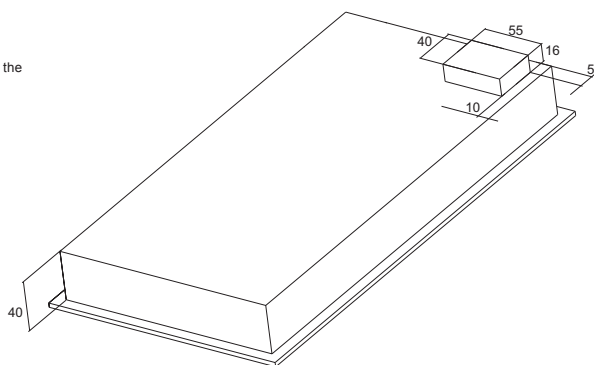


Mounting fixing brackets in worktop

Fig. 3



Location and dimensions of terminal block compartment



INSTALLATION

Electrical connection

The hob has a permanent power cord with an earthing lead. It can be only connected to an earthed 230 V ~ 50 Hz socket. The electrical system to which the appliance is to be connected must be protected with a 16 A fuse.



Please carefully read this user manual and follow all instructions. Information concerning the hob can be found on the rating plate.

Switch on the appliance:

Activate the selected cooking zone (1,2) by turning knob (3). Pilot light will come on (4). The heat setting can be adjusted by turning the knob as required. The heat setting of the cooking zones can be adjusted in steps by turning the knobs. This allows efficient use of the electricity according to user's needs and helps prevent wasting electricity.

What to do before using your electric hob for the first time?



Before first use, heat up the cooking zones for 4 minutes without cookware.



Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.

OPERATION

How to use the heating plate

Save energy by using the appropriate cookware. Properly selected cookware must have a flat and solid base, and its diameter must match the diameter of the cooking zone, which results in a better heat transfer (Fig. 4)



Fig.4



Fig.5 A



B



C

How is energy lost?

Fig. 5 A - Cookware is smaller than the cooking zone

Fig. 5 B - Cookware has a concave base

Fig. 5 C - Lid lets heat escape

Tips to follow:

- Do not operate a cooking zone without cookware
- Cookware to be placed on a cooking zone must have a clean and dry base
- Never cook food in plastic cookware
- Do not place plastic products, such as spoons, forks, etc. on a hot hob
- Always use cookware with a lid, and make sure that lid does not protrude outside the pot's rim and condensation does not leak on the hob.
- Protect cooking zones against corrosion,
- Turn off the cooking zones approximately 5 minutes before removing cookware.

OPERATION

The symbols by the knobs indicate which knob operates each cooking zone.
The cooking zone is off if:

- “0” on the knob is aligned with the vertical line marked on the control panel, when heat settings are marked on the knob.
- “0” on the control panel is aligned with the marker on the knob, when heat settings are marked on the control panel.

The heat setting can be adjusted by turning the knob clockwise or anticlockwise. Pilot light comes on to indicate a cooking zone operates.

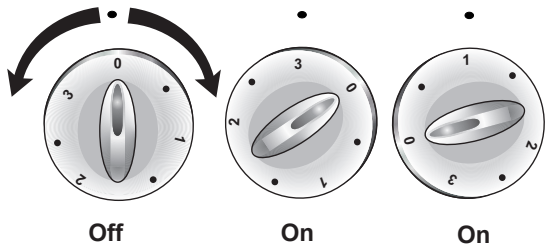


Fig. 6

Knob setting	Example of cooking application
3	MAX. Fast heating up, fast cooking, frying
•	Grilling meat, fish
2	Slow frying
•	Cooking soups, larger dishes
1	Stewing vegetables, slow cooking
•	MIN. Warming up
0	Switch off

OPERATION



General information on using cooking zones

Depending on the type of electric hob, it can be equipped with standard or fast cooking zones.

Cooking and frying on the standard and fast cooking zones

Fast cooking zones have greater power than standard cooking zones. For easy distinction they are marked with a red ring. The ring could gradually burn out.

Cooking

Set the knob to 3 to bring food to the boil. Set the knob to 1 to continue cooking and then increase or reduce power as required. (See table).

Frying

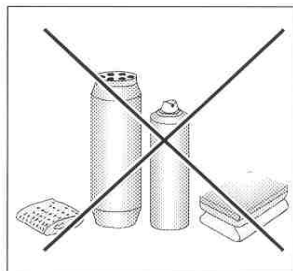
Set the knob to 3 to preheat oil. Place food to be fried in the pan and set the knob to 2. Then increase or reduce power as required.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



Before cleaning, turn off the hob (all knobs set to „0“) and wait until it cools down. To clean the hob, only use a damp cloth with a little washing-up liquid added. Never use abrasive or caustic cleaning agents. Do not use steam cleaning equipment for cleaning.



Cooking zones

- From time to time a lukewarm heating plate should be covered with a thin layer of an available lubricating agent,. It is recommended to use engine oil applied for sewing machines or bicycles. Do not apply edible oil, because its salt contents may damage the plates. Dried up spillage on the surface or rim of the plates should be removed with a dry pad or brush. Do not use abrasives, because they may cause the forming of rust on the plates. By no means rub the plates with abrasive paper. Take care not to let salt drop on the plates. It dissolves in water producing ugly rust spots. Use only dry pots and do not put wet lids on the plates. The enamel parts of the cooker can be wiped with a gentle rinsing solution and dried with a soft cloth. Spillage can be wiped during cooking with a dry cloth, to prevent building up of hard to clean burnt deposits. Chrome plated parts (e.g. rings around heating plates can be easily polished with a soft cloth).

WARRANTY

Warranty

Warranty services according to the warranty card.
The producer shall not be held liable for any damages caused by improper operation of the product.

Please enter the type and factory number of the plate from the rating plate

Type..... Factory number.....

