

bruksanvisning

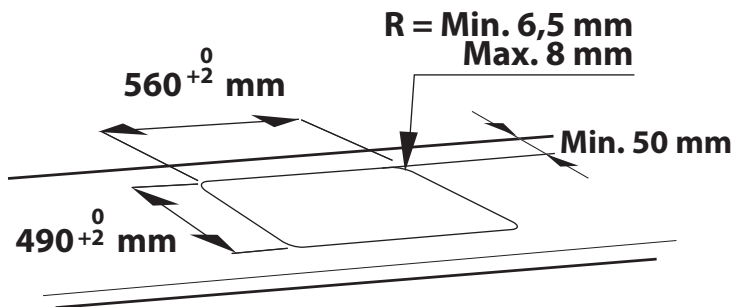
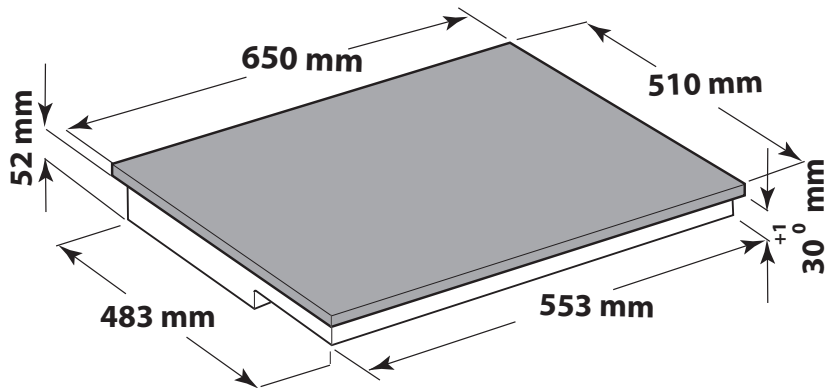
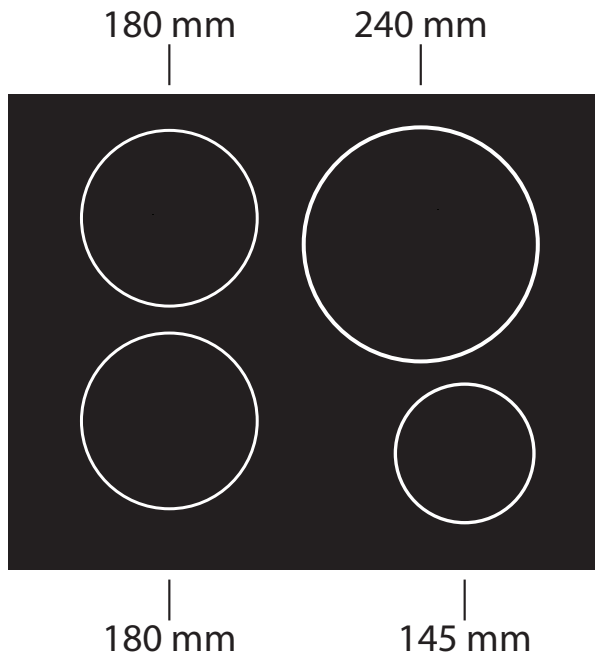


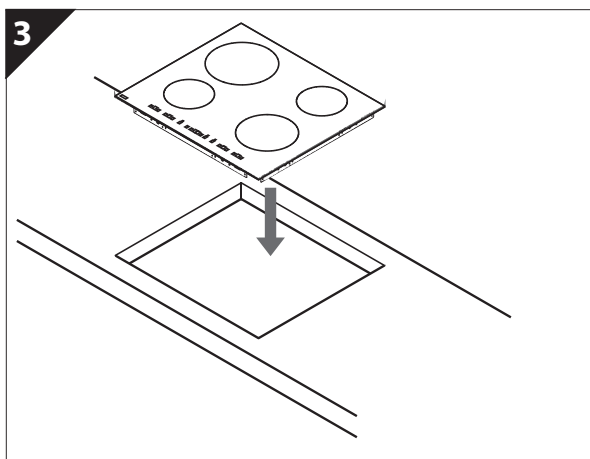
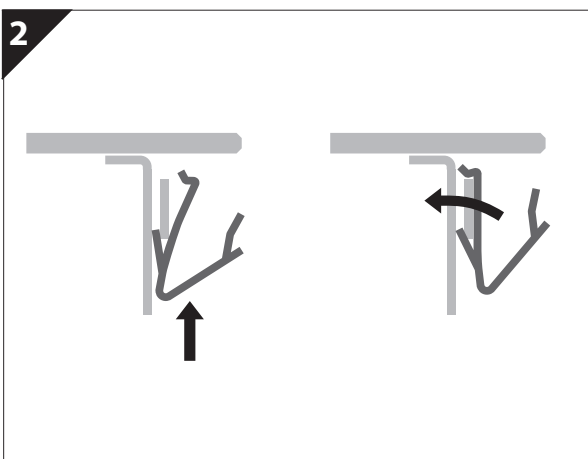
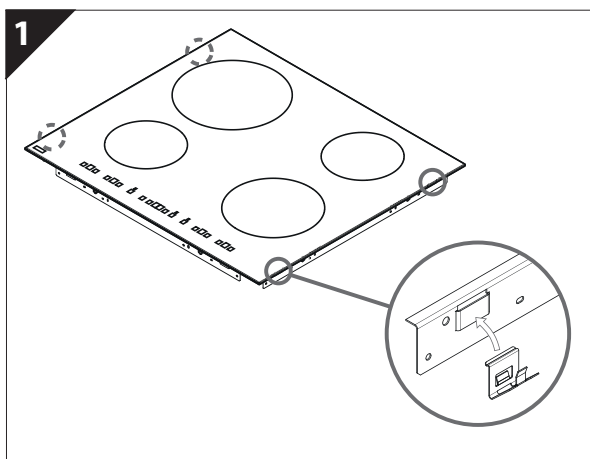
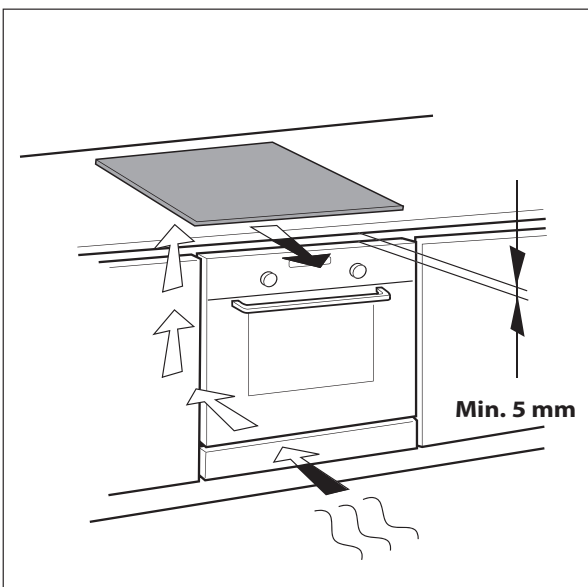
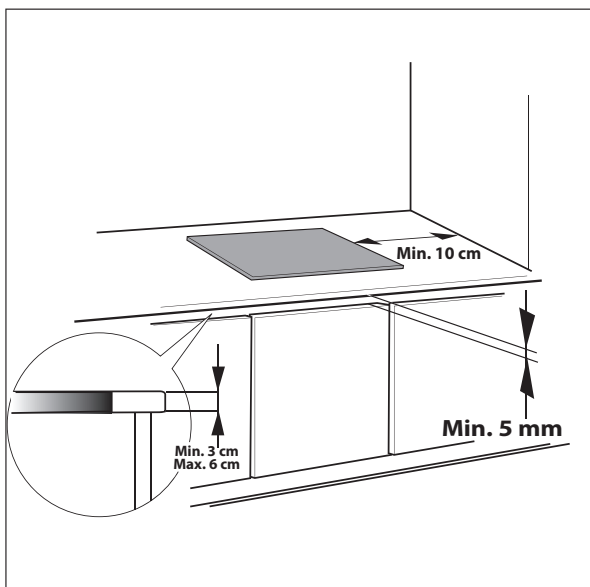
IHI 765

Cylinda
år efter år

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION	5
MILJÖSKYDDSRÅD	7
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	7
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING	7
GAMLA KASTRULLER	7
REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN	8
INSTALLATION	8
ELEKTRISK ANSLUTNING	8
BRUKSANVISNING	10
RENGÖRING	14
FELSÖKNING.....	14
KUNDSERVICE	15
EFFEKTABELL	16
TABELL FÖR TILLAGNING	18





VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.



Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsmeddelanden visas först farosymbolen och följande ord:



FARA

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.



VARNING

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och indikerar hur du skall undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ noggrant följande instruktioner:

- Innan alla installationsingrepp utförs på apparaten skall denna vara bortkopplad från strömförande nät.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte och byt inte ut någon som helst del av apparaten om det inte specifikt står skrivet i handboken.
- Elsladden får endast bytas av specialiserad eltekniker. Vänd dig till auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- Strömförsörjningskabeln skall vara tillräckligt lång för att nå vägguttaget då apparaten är på sin plats.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- Det får inte vara möjligt att komma åt elkomponenter efter färdig installation.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av kontrollerna.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med reducerad psykisk, fysisk, sensoriell eller mental kapacitet, såväl som av personer helt utan erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får ej leka med apparaten.
Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan översyn.
- Apparatsens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Håll barn borta från apparaten, och se till att de inte leker med den.
- Apparaten och dess komponenter blir varma under användning. Var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen. Barn under 8 år skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under kontinuerlig uppsyn.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eller de inre panelerna eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik att låta apparaten komma i kontakt med kläder eller andra brännbara material, tills komponenterna har svalnat.
- När tillagningen är klar, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan, innan du försöker ta ut det som finns inuti apparaten. När luckan är stängd kommer varmluft ut ur gallret över kontrollpanelen. Tapp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Värm inte upp eller tillaga mat i stängda burkar eller i behållare med tätslutande lock. Det tryck som skapas i dem kan göra att burken exploderar och skadar apparaten.
- Använd inte kokkärl i syntetmaterial.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn när du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Dessa ångor kan alltså fatta eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysrengöringen. Barn skall hållas borta från ugnen under pyrolysrengöringsfasen (endast för ugnar med pyrolysis).
- Använd endast den instickstermometer som medföljer apparaten eller en som rekommenderas för denna ugn.
- Använd inte aggressiva, slipande rengöringsmedel eller vassa metallredskap för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom dessa kan repa ytan, något som kan resultera i att glaset splittras.
- Se till att apparaten stängs av innan du byter ut lampan, detta för att undvika eventuell elchock.

MILJÖSKYDDSRÅD


Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningsymbolen (♻️). Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna apparat bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater.

Energibesparing

För att få bästa resultat, rekommenderar vi dessutom följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt.
- Med en tryckkokare sparar du allra mest elektricitet och tid, (förutom då du använder "Funktionen uppkokning").
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE (C E)

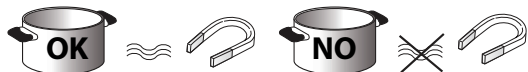
- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (C E) nr. 1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VIKTIGT: Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUCTION SYSTEM" (Se bild). Innan du slår på plattan skall du placera kastrullen på den önskade kokzonen.













GAMLA KASTRULLER



För att kontrollera om kastrullen går att använda kan du använda en magnet: kastruller och stekjärn som inte fungerar är inte magnetiska.

- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom den då kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.

REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN

 Ø 30 cm	 14 cm → Ø 30 cm	 Ø 28 cm	 18 cm 14 cm (Dubbelzon) → Ø 28 cm
 Ø 24 cm	 17 cm → Ø 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm → Ø 21 cm
 Ø 18 cm	 14 cm → Ø 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm → Ø 14,5 cm

VIKTIGT: för att få korrekt värde på kastrullens diameter vid användning av "Funktionen uppkokning": se kapitlet: "Funktionen uppkokning".

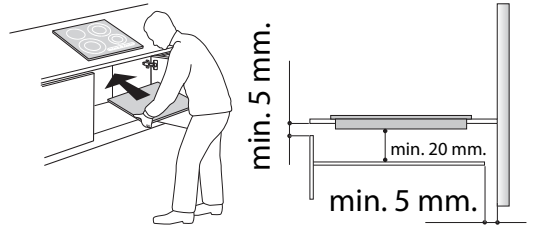
INSTALLATION

När spishällen packats upp, kontrollera om den har skadats under transporten Kontakta Kundservice om du är osäker.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

VARNING

- Installera en skiljepanel under spishällen.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.



- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
- För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken (min. 5 mm).
- Utför alla utskärningar på bänken innan du för in spishällen, och avlägsna noggrant alla sågspån och allt damm.
- Om en ugn ska installeras under spishällen, kontrollera att den är utrustad med ett kylsystem.

ELEKTRISK ANSLUTNING



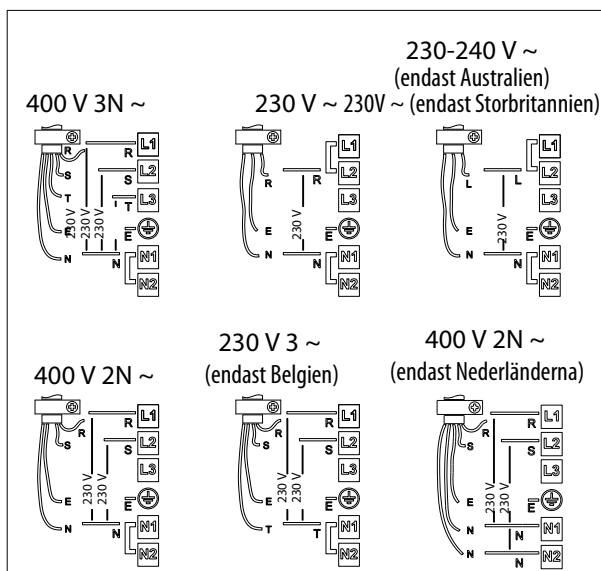
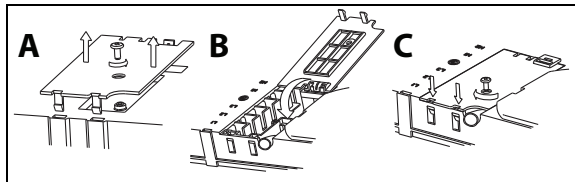
VARNING

- Skilj apparaten från elnätet.
- Apparaten måste installeras av en elektriker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.
- Nätkabeln måste vara så lång att spishällen kan flyttas från bänken.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten är densamma som nätspänningen på den plats där apparaten installeras.
- Använd inte förlängningsladd.

Anslutning till kopplingsplinten

Använd en elsladd typ H05RR-F för den elektriska anslutningen, se nedanstående tabell.

Ledare	Antal x storlek
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Den gul/gröna jordledaren ska anslutas till kontakten med jordsymbolen ⊕.

Denna ledare ska vara längre än de andra ledarna.

1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygel (B) på plinten.
2. Skala av cirka 70 mm isolering från nätkabeln
3. Skala av cirka 10 mm isolering från ledarna. För sedan in nätkabeln i kabelklammern och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt kopplings-schemat som är placerat i närheten av kopplingsplinten.
4. Skruva fast nätkabeln med kabelklammern.
5. Stäng locket (C) och skruva fast det till plinten med hjälp av den tidigare avlägsnade skruven - vid punkt (1).

Varje gång hällen kopplas till elnätet utförs automatiskt en kontroll under några sekunder.

Om hällen redan är utrustad med en strömkabel, följ de instruktioner som finns på den strömförande kabelns etikett. Utför koppling till fast nät med hjälp av en flerpölig strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontaktarna.

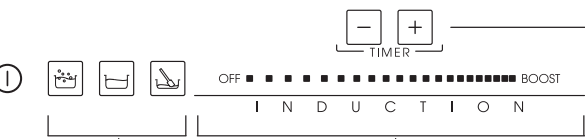
Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanelen är utrustad med touch-knappar: för att använda dem räcker det att du nuddar symbolen (du behöver alltså inte trycka hårt).

För att välja och slå på kokzoner



Att slå på/
stänga av
spishällen



För att aktivera en av de
automatiska funktionerna

Rullningslist

För att blockera
kontrollpanelen

För att aktivera
funktionen flexibel zon

För att ställa in
ägglockan


För att sätta
spishällen i
paus

Första användning/efter strömavbrott


Efter att du kopplat spishällen till strömförande nät är kontrollpanelen blockerad (lysdioden över blockeringsknappen lyser).

För att låsa upp panelen, håll knappen  intryckt i 3 sekunder. Lampan slocknar och du kan nu använda spishällen som vanligt.

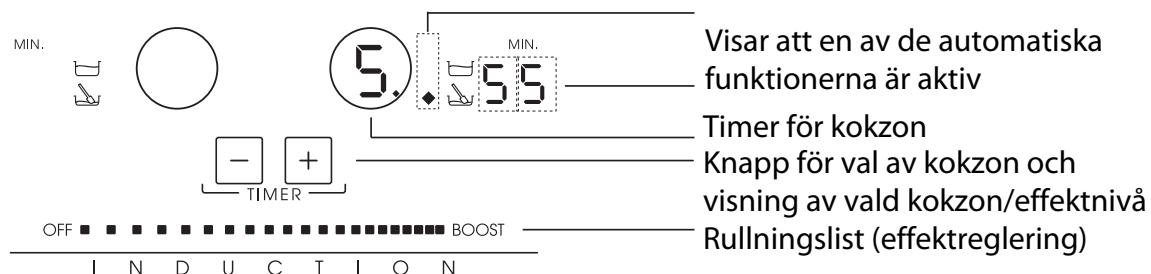
Att slå på/stänga av spishällen

För att slå på spishällen, tryck in knappen  under ungefär 2 sekunder: kontrollampan över knappen tänds och streck visas i ringarna som indikerar kokzonerna.

För att stänga av trycker du på samma knapp tills spishällen slocknar. Alla kokzoner stängs då av.

 Av säkerhetsskäl stängs spishällen automatiskt av om ingen funktion aktiveras inom 10 sekunder.

Aktivering och reglering av kokzoner



Då du slagit på spishällen skall du placera en kastrull på önskad kokzon.

Aktivera kokzonen genom att trycka in dess runda knapp: denna visar då siffran 5, som motsvarar medeltemperaturinställning.

För att ändra effektnivå för du ditt finger horisontellt på rullningslisten: med snabb fingerrörelse ökar eller minskar siffran i ringen, från ett minimum på 1 till ett maximum på 9. Du kan aktivera booster-funktionen genom att trycka på "BOOST" på rullningslisten ("P" visas i displayen). "BOOST"-funktionen kan användas under maximalt 10 minuter, sedan går apparaten automatiskt tillbaka till effektnivå 9. På modeller med tre kokzoner kan du välja tre "BOOST"-nivåer samtidigt: då distribuerar apparaten automatiskt effekten över de tre zonerna.

5. Om flera kokzoner är påslagna, kan du ändra effekten på den valda kokzonen med hjälp av rullningslisten - vald kokzon har en liten lysande prick nere till höger bredvid effektnivåns siffra. För att välja en kokzon räcker det att du trycker på dess runda symbolknapp.

U U Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "no pot" (kastrull saknas) i teckenfönstret (se bild till vänster). Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

Stänga av kokzoner

Välj den kokzon som skall stängas av genom att trycka på dess runda symbolknapp (en prick tänds nere till höger om effektindikatorn). Tryck på OFF på rullningslisten.

H Kokzonen stängs då av och, om kokzonen fortfarande är varm, visas "H" på displayen. "H" är indikatorn för restvärmevakt. Spishällen är utrustad med restvärmevakt på alla kokzoner: dessa indikatorer visar dig att kokzonerna fortfarande är heta. Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

Inställning av timer

Timern är en äggklocka som gör det möjligt att ställa in en kottid som maximalt är 90 minuter.


Välj den kokzon som skall användas med timern (en lampa tänds nere till höger om effektindikatorn), ställ sedan in den tid som önskas med hjälp av knapparna + och - i timerfunktionen: tiden är i minuter och visas bredvid kokzonens display.

Efter några sekunder efter att du rört vid knapparna startar nedräkningen (lampan för den valda kokzonen börjar blinka).

När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt. För den timer som är kopplad till "Funktionen uppkokning" - se beskrivning av denna funktion på sidorna nedan.

Spärr av kontrollpanelen



Funktionen blockerar alla spishällens reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag (t ex vid rengöring).

Håll knappen  intryckt under tre sekunder: en ljudsignal hörs och en lampa tänds över låssymbolen för att signalera att spärren är på. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärren, repetera aktiveringsförfarandet. Lampan slocknar och spishällen är på nytt aktiv.



VIKTIGT: Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagingsvätska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av spärren ske.

Paus

Funktionen gör det möjligt att tillfälligt stänga av spishällen, för att sedan starta den igen med samma inställningar som innan (förutom "Funktionen uppkokning" och timerinställningar).

Tryck på knappen : || istället för en siffra som visar effektnivå, visas nu som blinkar. För att återgå till matlagningen, tryck igen på knappen .

Flexibel zon

Funktionen gör det möjligt att sammanföra två kokzoner och hantera dem som om de var en enda. Detta är perfekt för kastruller som är ovala, rektangulära och långa (med maximal bottenvidd på 40x18 cm). Efter att du slagit på spishällen, tryck på knappen : de två kokzonernas displayer visar effektnivå "5" - vid sidan av siffran lyser prickar, för att visa att en enda kokzon har valts. För att ändra effektnivå använd rullningslisten: med snabb fingerrörelse ökar eller minskar siffran i ringen, från ett minimum på 1 till ett maximum på 9. För att stänga av den flexibla zonfunktionen, tryck på knappen : zonererna återgår till att fungera var för sig. För att stänga av en kokzon, tryck på OFF.



Med funktionen flexibel zon aktiverad kan du inte använda Boost eller "Funktionen uppkokning". Om du väljer att använda timern kommer denna att visualiseras i displayen på den översta plattan.


Beskrivning av automatiska funktioner




Spishällen är utrustad med automatiska funktioner som är tillgängliga för de olika kokzonerna. Bredvid varje knapp för kokzon visas symboler för disponibla funktioner. Varje gång du väljer en automatisk funktion, tänds en lysdiod bredvid symbolen och på kokzonens display visas bokstaven "A".

Funktionen uppkokning

“Funktionen uppkokning” väljer automatiskt perfekt effektnivå för att koka upp vatten och signalerar då det kokar.

Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen  i displayen visas “A”, och kontrollampan tänds. Under uppvärmningsfasen visas en animering bredvid kokzonen.


 För att “Funktionen uppkokning” skall fungera korrekt rekommenderar vi att du:

- endast använder vatten (rumstempererat),
- inte tillsätter salt, ingredienser eller tillsatser tills vattnet har kokat upp,
- inte ändrar kokzonens effektläge, eller flyttar kastrullen,
- alltid fyller kastrullen till åtminstone 1/3 av dess kapacitet (minst 1 liter) och aldrig upp till kanten (se tabellen).
- Använd inte tryckkokare på den kokzon som har “Funktionen uppkokning” aktiverad.

För att få bästa resultat, rekommenderar vi dessutom följande:

- att du inte sätter på locket på den kastrull som använder “Funktionen uppkokning”;
- att du inte aktiverar “Funktionen uppkokning” om kokzonen fortfarande är varm (bokstaven “H” syns i displayen).

Då vattnet kokar ger spishällen en signal ifrån sig. Denna signal repeteras tre gånger med regelbunden intervall. Efter den andra signalen aktiveras automatisk en tidsräknare som räknar koktiden. Efter den tredje signalen ställs kokzonen automatiskt in på en lägre effektnivå för att bibehålla kokningen. Då kan du tillsätta de ingredienser du vill, ställa in timern eller ändra effektnivån. Om du ändrar effektnivå eller ställer spishällen i “paus” kommer “Funktionen uppkokning” att stängas av.

 Spishällen hanterar själv “Funktionen uppkokning” och booster-nivåer, därför kan det ibland inte vara möjligt att aktivera boostern då “Funktionen uppkokning” redan är igång på andra kokzoner. kvaliteten på den kastrull som används kan inverka på “Funktionen uppkokning” prestation.

Diameter på kokzon	Diameter på kokkärls botten vid användning av “Funktionen uppkokning”	Maximal mängd vatten i kastrullen
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter

Funktionen småkoka ☹️

Efter att det kokat upp, tryck på knappen ☹️ och en effektnivå för att bibehålla kokningen ställs automatiskt in. i displayen visas "A", och kontrolllampan tänds. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

Smältfunktion ☹️☹️

Smältfunktion ser till att temperaturen är låg och jämn i kokzonen. Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen ☹️☹️: i displayen visas "A", och kontrolllampan tänds. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

RENGÖRING

VARNING

- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Innan du börjar rengöra spishällen, skall du försäkra dig om att alla kokzoner är avstängda och att restvärmevakten ("H") är släckt.

VIKTIGT: använd inte svamp med slipande yta eller stålull, eftersom de kan skada glasytan.

- Rengör hällen från alla matrester när den svalnat efter varje användningstillfälle.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada spishällen och skall därför avlägsnas omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens yta.
- Använd en ren trasa eller hushållspapper eller produkter som är speciellt avsedda för rengöring av glaskeramikhällar (se Tillverkarens anvisningar).

FELSÖKNING

- Läs och följ anvisningarna i kapitlet "Bruksanvisning".
- Kontrollera att det inte är strömavbrott.
- Torka noggrant rent spishällen efter rengöring.
- Om hällen, då du slår på den, visar sifferkoder skall du göra så som står i tabellen nedan.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från strömförande nät.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELAVHJÄLPNING
Spishällen slocknar och efter 10 sekunder hörs en ljudsignal var 30:e sekund	Ständigt tryck på kontrollpanelen.	Vatten eller hushållsgeråd på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
C81, C82, C83	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills hällen har svalnat innan du använder den igen.
F42 eller F43	Kopplingen till spishällen har fel spänning.	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med det strömförande nätets spänning.	Koppla loss hällen och kontrollera kopplingen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Kontakta Kundservice och uppge felkoden.		

KUNDSERVICE

Innan du kontaktar Service

1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i avsnittet "Felsökning".
2. Stäng av och slå på apparaten igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundservice.

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet,
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typs kylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- din fullständiga adress,
- telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000




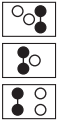


Här kan du klistra in en av de två självhäftande etiketterna med produktdata som finns i garantihäftet.

Om det blir nödvändigt med en reparation bör du kontakta en auktoriserad servicefirma (vilket garanterar att originalreservdelar används och att reparationerna utförs korrekt). Reservdelar finns under 10 år.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av tillagning	Nivåanvändning (indikerar erfarenhet och tillagningsva- nor)
Maxeffekt	Boost	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor
	8-9	Fritera - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, friterar djupfrysta livsmedel, snabbkoka
Hög effekt	7-8	Bryna - fräsa - koka - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter).
	6-7	Bryna - koka - stuva - fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärma tillbehör
Medeleffekt	4-5	Koka - stuva - fräsa - griljera	Perfekt för att stuva, hålla rätter småkokande, tillaga (för längre period). Fräsa ihop pasta med såsen
	3-4	Koka - småkoka - koka ihop - fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen
	2-3		Perfekt för långkok (volym under 1 liter: ris, såser, grytor, fisk) med vätskor (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad, tina små mängder frusna livsmedel eller för att varmhålla varmrätter (t ex såser, soppa, minestrone-soppa)
	1		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
OFF	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

Funktion		Beskrivning av funktionen
	Funktionen småkoka	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en maträtt småkoka under längre perioder. Perfekt för att koka köttfärssås, tomatsås, soppa, monestrone-soppa, och håller en kontrollerad konstant temperatur (även bra för vattenbad). Gör att du undviker att det kokar över och bränner fast i botten på kastrullen, typiska problem med denna typ av tillagning. Använd denna funktion efter det att maträtten kokat upp.
	Smältfunktion	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en skör produkt sakta smälta utan att dess arom går förlorad (choklad, smör etc).
	Funktionen uppkokning	Känner automatiskt av då vattnet kokar och reducerar effektnivån för att hålla vattnet kokande fram till dess du tillsätter livsmedel. Då vattnet når kokpunkten hörs en ljudsignal, och du kan tillsätta önskade ingredienser (sås, pasta, ris, grönsaker, kött och fisk som skall kokas), men även hemlagade konserver eller tillbehör som skall steriliseras.
	Flexibel zon	En funktion som kombinerar två kokzoner och som gör det möjligt att använda rektangulära och ovala behållare och pannor över hela området. För att grilla stora bitar matvaror eller stora mängder varor (fisk, grillspett, grönsaker, biffar, varmkorv). För tillagning i kastrull/fiskkastrull/stekjärn, för recept på rullader, hel fisk oftast med sås eller skysås

TABELL FÖR TILLAGNING

Livsmedelskategorier	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Effekt	Andra fasen	Effekt
Pasta, ris	Färsk pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka pastan och hålla vattnet kokande	7-8
	Torr pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka pastan och hålla vattnet kokande	7-8
	Kokt ris	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka pastan och hålla vattnet kokande	5-6
	Risotto	Frästa och steka	7-8	Tillagning	4-5
Grönsaker, bönor	Kokta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka	6-7
	Friterade	Värma upp olja	9	Fritera	8-9
	Frästa	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillagning	6-7
	Stuvade	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillagning	3-4
	Lättstekta	Värma upp tillbehöret	7-8	Bryna	7-8
Kött	Stek	Bryna kött med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillad	Uppvärmning av stekjärn	7-8	Grilla på bägge sidor	7-8
	Bryna	Bryna med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Stuvade	Bryna med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
Fisk	Grillad	Uppvärmning av stekjärn	7-8	Tillagning	7-8
	Stuvade	Bryna med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Friterade	Värma upp olja eller fett	8-9	Fritera	7-8

Livsmedelskategorier	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Effekt	Andra fasen	Effekt
Ägg	Omelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillagning	6-7
	Bondomelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillagning	5-6
	Kokta ägg/hårdkokta ägg	Värma upp vatten	Booster - 9	Tillagning	5-6
	Pannkakor	Värma upp stekjärn med smör	6	Tillagning	5-6
Såser	Tomat	Bryna med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Köttfärssås	Bryna med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Béchamel-sås	Preparera basen (smält smör och lös upp mjöl)	5-6	Koka upp lätt	3-4
Bakverk, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	4-5
	Pudding	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	2-3
	Risgrynsgröt	Värma upp mjölk	5-6	Tillagning	2-3



service

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

uppge

- Maskintyp
- Problembeskrivning
- Serienummer
- Namn och adress
- Inköpsdatum
- Ditt telefonnummer

Våra tekniker är specialutbildade på Cylindaprodukter och vi använder bara originalreservdelar.

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

 5019 600 00955

Cylinda
år efter år