

bruksanvisning



IHI 665

Cylinda
år efter år

BÄSTA KUND!

Gratulerar till ditt köp av en keramikhäll som kan byggas in i alla typer av köksinredning. Hällen passar in som en del i ett modernt kök.

Förutom att hällen har en modern och tilltalande utformning och är värmetålig är den också effektiv och lättanvänd, vilket du kommer att märka när du börjar använda den.

Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med hällen.

Observera!

Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda kokhällen.

Hällen är endast tänkt att användas för matlagning. Utnyttjande av hällen för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det kan innebära fara.

Cylinda förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar hällens funktion.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|--------------------------------|----|
| Grundläggande information..... | 3 |
| Säkerhetsanvisningar..... | 5 |
| Produktbeskrivning..... | 8 |
| Installation..... | 9 |
| Användning..... | 30 |
| Rengöring och underhåll | 31 |
| Tekniska data | 33 |

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs igenom användarmanualen noga innan du använder hällen första gången. Instruktionerna säkerställer din säkerhet och förhindrar att hällen skadas.
- Om spishällen används i omedelbar närhet av en radio, TV eller någon annan apparat som sänder radiovågor bör du försäkra dig om att hällens touchsensorer fungerar korrekt.
- Hällen måste anslutas av en behörig installatör.
- Installera inte hällen i närheten av kylan.
- Inredning som står bredvid hällen måste tåla temperaturer upp till 100 °C. Detta gäller faner, lister och ytor av plast, lim samt målning.
- Hällen får inte användas innan den är monterad i köksinredningen. Detta skyddar användaren mot att komma åt strömförande komponenter.
- Endast fackmän får utföra reparationer på spishällen. Felaktigt utförda reparationer kan innebära faror för användaren.
- Spishällen är inte ansluten till strömmen när kontakten är utdragen eller strömbrytaren är avstängd.
- Elkabelns kontakt måste vara åtkomlig när spishällen är installerad.
- Barn får inte leka med spishällen.
- Spishällen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med någon fysisk eller psykisk funktionsnedsättning eller av personer som saknar erfarenhet eller kännedom om hällen, utom under överinseende av, och i enlighet med instruktioner som lämnas av, personer som ansvarar för deras säkerhet.
- **Personer med implantat för viktiga funktioner (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste försäkra sig om att hällen inte påverkar implantatens funktion (hällens frekvens är 20-50 kHz).**
- När strömmen kopplas från raderas alla inställningar och indikationer. Var försiktig när strömmen slås till igen. Om kokzonerna är heta visas indikatorn „H” för restvärme. Första gången hällen ansluts till strömmen visas även barnlåset.
- Den integrerade indikatorn för restvärme används för att avgöra om hällen är igång och om den är varm.
- Om strömuttaget finns i närheten av kokzonerna måste du försäkra dig om att strömkabeln inte rör vid någon het yta.
- Lämna inte hällen obevakad om du lagar mat med olja eller fett, eftersom matlagning med olja eller fett kan innebära en brandrisk.
- Ställ inte plastkäril eller lägg aluminiumfolie på hällen. De smälter vid höga temperaturer och kan skada hällens ovansida.
- Socker eller sockerlösning, citronsyra, salt och plast får inte hamna på den heta kokzonen.
- Om socker eller plast råkar hamna på en het kokzon ska du inte stänga av hällen, skrapa bort sockret eller plasten med en vass skrapa. Skydda händerna mot brännskador.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Använd kastruller och stekpannor med en plan botten och utan skarpa kanter när du lagar mat på hällen, skarpa kanter kan orsaka permanenta skador på hällens ovansida.
- Induktionshällens ovansida är värmeresistent. Den är inte känslig för köld eller hetta.
- Undvik att tappa föremål på hällens ovansida. I vissa fall kan en slagpunkt, som när du tappar en kryddbuk, orsaka att hällens yta spricker eller repas.
- Om en skada inträffar kan sjudande mat läcka in till strömförande delar genom det skadade området.
- Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte hällens ovansida som skärbräda eller arbetsyta.
- Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, lock eller aluminiumfolie på hällens ovansida eftersom de kan bli heta.
- Hällen får inte installeras ovanför en värmeapparat utan fläkt, ovanför en diskmaskin, kyl, frys eller tvättmaskin.
- Om spishällen har monterats i en köksbänk kan föremål i kökskåpet under bänken värmas upp till höga temperaturer av luften som strömmar ut genom ventilationssystemet. Därför rekommenderar vi att en mellanvägg används (se fig. 2).
- Följ även anvisningarna för induktionshällens rengöring och skötsel. Om hällen används på ett felaktigt sätt kan garantin upphöra att gälla.

HUR MAN SPARAR ENERGI



Den som använder energi på ett klokt och ansvarigt sätt sparar inte bara pengar utan även miljön. Därför ska vi spara energi! Man kan göra det genom att:

- **Använd lämpliga kokkärl**

Kokkärl med plan och tjock botten kräver 1/3 mindre energi. Kom ihåg att använda lock, annars ökar energiförbrukning med 4 gånger!

- **Anpassa kokkärl till värmezonen**

Kokkärlet bör aldrig vara mindre än värmezonen.

- **Se till att värmezonen och kokkärletsbottnarna är rena**

Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med användning av miljöfarliga rengöringsmedel.

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**

- **Placera plattan långt ifrån kylskåp och frys**

Genom att placera kokplattan i närheten av kylskåp och frys ökar energiförbrukningen.

UPPACKNING



Emballaget skyddar hällen mot skador som kan uppstå under transport. Efter att du packat upp hällen bör du lämna emballaget till återvinning.

Allt material som använts vid tillverkning av emballaget är miljövänligt och kan återvinnas till 100%.

Obs! Se till så att barn inte kan få i sig av den frigolit som skyddar under transporten.

KASSERING AV FÖRBRUKADE PRODUKTER



När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

PRODUKTBESKRIVNING

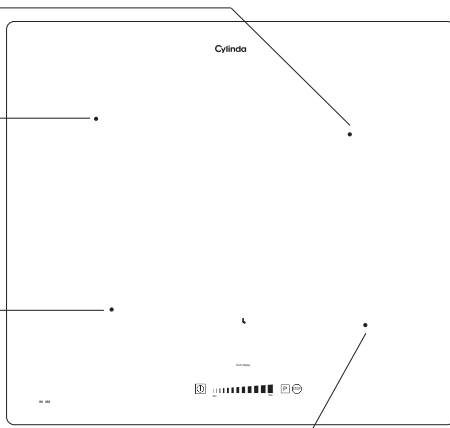
Beskrivning av induktionshällen IHI 665

Bakre höger kokzon med
boosterfunktion Ø 220

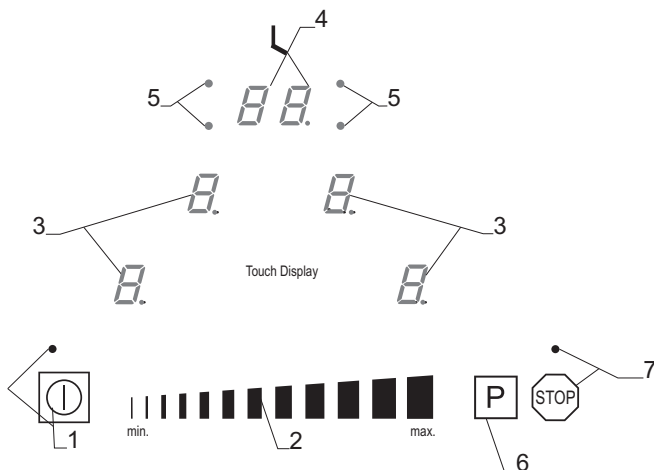
Bakre vänster kokzon med
boosterfunktion Ø 180

Främre vänster kokzon med
boosterfunktion Ø 220

Främre höger kokzon med
boosterfunktion Ø 180



Kontrollpanel

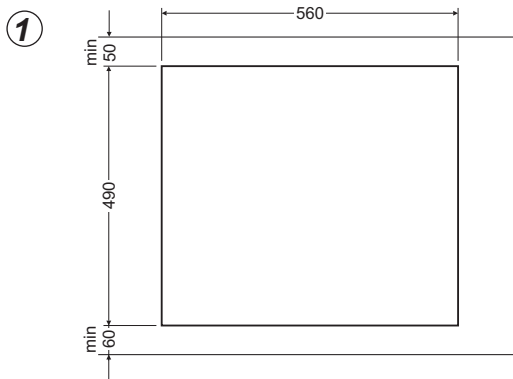


1. Till/från sensor med en LED-kontrollampa
2. Sensorfält för värmeinställningar
3. Sensorfält med display för val av kokzon
4. Sensorfält med display för val av timer/äggklocka
5. Kontrollampor för aktivering av timer för de enskilda kokzonerna
6. Sensorfält för reglering av boosterfunktionen
7. Sensorfält för stop'n go-funktion med en LED-kontrollampa

INSTALLATON

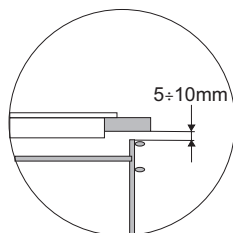
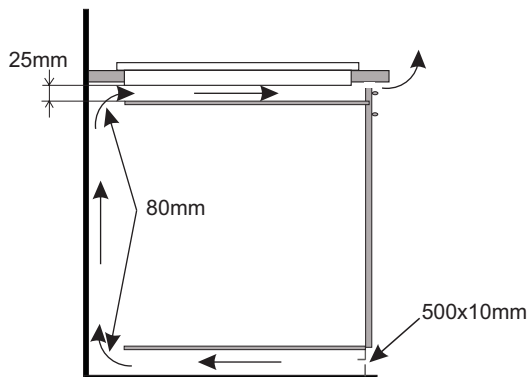
Göra öppning i köksbänken

- Köksbänken måste vara 28 - 40 mm tjock och minst 600 mm bred. Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Se till att det finns tillräckligt plats runt öppningen, i synnerhet minst 50 mm till väggen och 60 mm till köksbänkens framkant.
- Avståndet mellan öppningens kant och inredningens sida ska vara minst 55 mm.
- Köksbänkens material, inklusive faner och lim, måste tåla temperaturer upp till 100 °C. I annat fall kan faneret lossna och köksbänken blir deformerad.
- Öppningarnas kanter måste tätas med ett lämpligt material för att förhindra att vatten tränger in.
- Köksbänkens öppning måste skäras i de dimensioner som visas i fig. 1.
- Försäkra dig om att det finns ett fritt utrymme på minst 25 mm under hällen där luften kan cirkulera fritt så att överhettning förhindras. Se fig. 2.

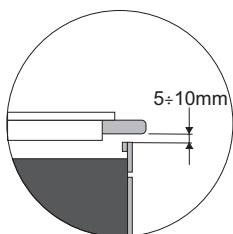
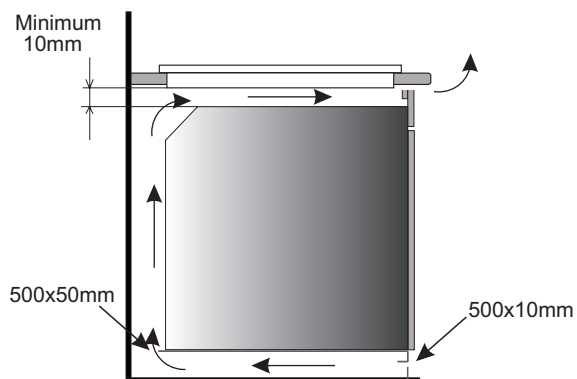


INSTALLATON

Bild B



Inbyggnad i underskåpets bordsplatta.



Inbyggnad i arbetsbordsplatta över ugn med fläkt.



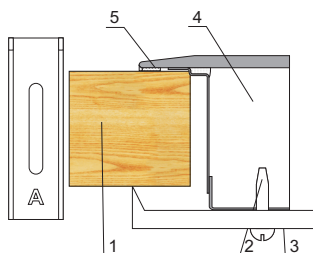
Man får inte installera hällen ovanför ugn utan fläkt.

INSTALLATON

Installera IHI 665 spishäll - beslag

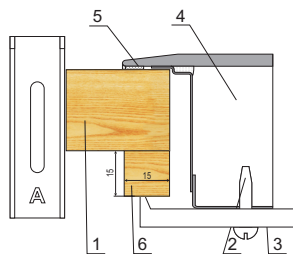
- Använd fyra "A" beslag för köksbänkar som är 38 mm tjocka. Passa in hällen enligt avbildningen i fig. 3 och 4. Använd fyra 15x15x50 träklotsar utöver de fyra "A" beslagen för att säkra hällen ordentligt i bänkar som är 28 mm tjocka. Passa in hällen i öppningen enligt avbildningen i fig. 5 och 6.
- Kontrollera så att limtätningen är ordentligt applicerad på hällens kant. Sätt fast beslagen löst på hällens botten.
- Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt.
- Placera beslagen lodrätt till hällens kant och fäst dem ordentligt.

3



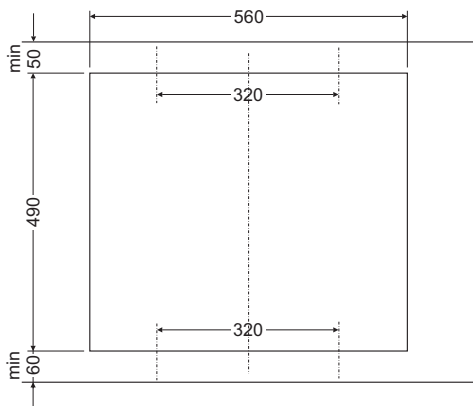
- 1 - köksbänk
- 2 - skruv
- 3 - beslag
- 4 - spishäll
- 5 - tätning

5

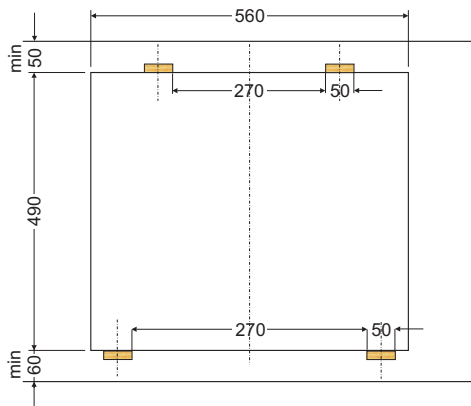


- 1 - köksbänk
- 2 - skruv
- 3 - beslag
- 4 - spishäll
- 5 - tätning
- 6 - träklots

4



6



INKOPPLING AV HÄLLEN TILL ELSYSTEM

Inkoppling till elsystem

Varning!

Inkoppling till elsystem får endast utföras av auktoriserad el-installatör. Det är förbjudet att själv utföra bearbetningar eller ändringar i elsystemet.

Anvisningar för installatör

Strömkabeln måste placeras bort från den direkta värmekällan. Den ska inte utsättas för temperaturer över 50 °C över rumstemperatur.

Denna apparat är överrensstämmande med kraven från följande ECC-direktiv:

2006/95/EC Lågvoltsdirektiv

2004/108/EC EMC-direktiv

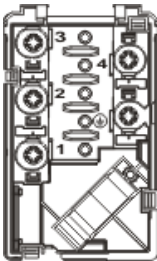
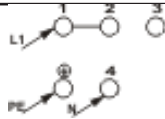
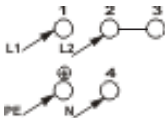
93/68/EEC CE Märkdirektiv

Innan plattan kopplas in ska man läsa informationen som finns på visare och på anslutnings-schemat.

Obs!

~~Installatören ska till användaren lämna "Bevis för plattans anslutning" (bilaga till servicekort).
Andra anslutningssätt än det i schemat angivna, kan medföra att den keramiska hällen skadas.~~

INKOPPLING AV HÄLLEN TILL ELSYSTEM

| INKOPPLINGSSCHEMA | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | | <p>Viktigt! En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med \oplus för varje anslutning.</p> | | <p>Rekom-menderad anslutning-skabel</p> |
| 1 | För en enfasis 230 V anslutning med neutralkabel bryggas terminal 1-2, den neutrala kabeln ansluts till terminal 4 och skyddsledaren till \oplus | 1N~ 1x25 A |  | 3G4 mm ² |
| 2* | För en tvåfasig 400/230 V anslutning med neutralkabel ansluts faserna till terminal 1 och 2, samt en brygga mellan terminal 2 och 3. Den neutrala kabeln ansluts till terminal 4 och skyddsledaren till \oplus | 2N~ 2x16 A |  | 4G1,5 mm ² |
| L1=R, L2=S, L3=T, N=anslutning med neutralkabel, \oplus =terminal skyddsledare | | | | |

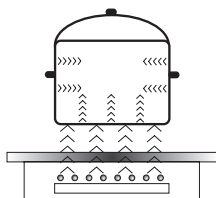
* För ett 3-fas 400/230 V elektriskt system ska den återstående fasen anslutas till terminal: 3 utan brygga, som inte är ansluten till hällens interna elsystem.

INKOPPLING AV HÄLLEN TILL ELSYSTEM

Innan hällen börjar användas

- Först ska hällen rengöras ordentligt. Hällen behandlas på samma sätt som glasytor.
- Vid första användningen kan det finnas en övergående luktavsöndring. Ha därför ventilationen igång eller öppna fönster.
- Utför skötseln med hänsyn till säkerhetsanvisningarna.

Hur induktionsplatta fungerar



En elektrisk generator matar en spole som finns inne i anordningen. Spolen skapar ett magnetiskt fält som gör att när man placerar ett kokkärl på plattan, så tränger sig induktiv ström in i kärlet. Strömmen gör kokkärlet till värmevägare medan hällen förblir sval.

Systemet förutsätter att man använder kokkärl vars botten är mottaglig för inverkan av magnetiskt fält.

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

- Det är möjligt att utnyttja värmen maximalt eftersom den emitteras endast med hjälp av en kastrull,
- Värmetröghet förekommer inte, då kokningen börjar automatiskt när man placerar ett kokkärl på plattan och avslutas genast när man tar bort kärlet från plattan.

Skyddsanordningar:

Om hällen har installerats och används korrekt krävs det sällan några säkerhetsanordningar.

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten arbetar när värmezoner är på och fungerar tills elsystemet svalnat.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezon eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

► Detektor för kokkärl i induktionsområde

Detektor för kokkärl finns i plattor som innehåller induktionsområden. Under plattans arbetsgång påbörjar eller avslutar kokkärlsdetektorn värmeutvecklingen i en värmezona när kokkärl placeras på plattan eller när det tas bort från plattan. Det bidrar till energisparande.

- Om en värmezona används tillsammans med ett lämpligt kokkärl, visar displayen värmenivån.
- Induktion kräver att kokkärlen har en magnetisk botten (se tabell sidan 15).

Om inget kärl eller ett olämpligt kärl placerats på en värmezona ska siffran för värmeeffekt blinka. Värmezonen sätts inte på. Om ingen kokkärl detekteras inom 10 minuter, kommer inte kokplattan att sättas på.

För att tända en värmezona måste man vidröra en motsvarande sensor.



Kokkärlsdetektorn fungerar inte som värmeplattans huvudbrytare.

Den keramiska hällen är utrustad med sensorer som aktiveras när man trycker på dem med fingret.

Varje aktivering bekräftas med en ljudsignal.

Man måste se till att alltid **aktivera enbart en sensor** vid påsättning eller avstängning av värmeplattan eller vid inställning av värmeeffekt. Om man aktiverar flera sensorer på samma gång (förutom när man stänger av värmezona eller timer), ignorerar systemet de införda styrsignalerna och vid en långvarig tryckning hörs en larmsignal.

SKÖTSEL

För att matlagningen med induktionshällen ska vara effektiv är det nödvändigt att dina kokkärl är av hög kvalitet.

Att välja grytor och stekpannor för induktionshällen



- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att kärlet överhettas på vissa ställen där mat sedan kan bränna fast. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar är bäst för en jämn värmeöverföring.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.

Induktionshällen har fyra kokzoner, mitten på varje kokzon är markerad med ett kors (+). Kokkärlen kan ställas på alla kokzoner och placeras enligt önskemål. Men de måste alltid täcka över korset (+) helt.



Kokzonen utnyttjas på bästa sätt när korset (+) befinner sig mitt under kokkärlet.

Energin överförs bäst om kärlet och kokzonens storlek matchar varandra.

Minsta och största möjliga diameter visas i nedanstående tabell och beror på det använda kokkärlets kvalitet.

| Induktionskokzoner | Induktionskokkärlets bottendiameter | |
|--------------------|-------------------------------------|--------------|
| | Minsta (mm) | Största (mm) |
| Diameter (mm) | | |
| 220 | 140 | 220 |
| 180 | 90 | 180 |



Om du använder ett kokkärl som är mindre än den minsta diametern kan det hända att hällen inte kommer att fungera.




Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.

Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.

Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.

Välja kokkärl för induktionshäll

| | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beteckning på kokkärl |  | <p>Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor.</p> <p>Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida.</p> |
| Rostfritt stål | Får inte användas | |
| | Med undantag av magnetiskt rostfritt stål | |
| Aluminium | Får inte användas | |
| Gjutjärn | Hög effektivitet | |
| | Obs! Kokkärlen kan göra sprickor i plattan | |
| Emaljstål | Hög effektivitet | |
| | Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten | |
| Glas | Får inte användas | |
| Porslin | Får inte användas | |
| Kokkärl med kopparbotten | Får inte användas | |

BRUKSANVISNING

Kontrollpanel

Touch-kontrollpanelen har den nya generationens (3,4) „DIGI select-sensor”-sensorfält, där kokzonernas display också är sensorfältet för val av kokzon och timer. Sensorn för val av värmeinställning (2) är ett touch-reglage som också fungerar som ett skjutreglage. Du kan välja mellan värmeinställningar (1-9) och timerinställningar (1-99) genom att peka på och glida med fingret i det markerade området (2):

- Glida åt höger - höja värmen
- Glida åt vänster - sänka värmen

Du kan också ställa in värmen direkt genom att trycka på rätt del av sensorfältet för värmeinställningarna (2).

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din induktionshäll är då klar att använda.
- Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett sensorfält bekräftas detta med en ljudsignal.



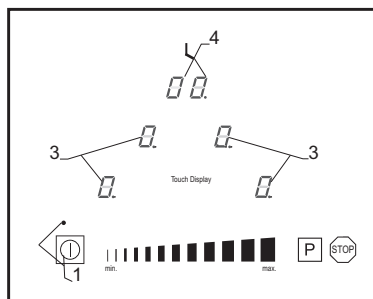
Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.

Sätta på hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Hällen startar och LED-kontrolllamporna tänds ovanför till/från sensorn (1) samtidigt som alla displayer (3, 4) visar „0” och decimalpunkten blinkar.



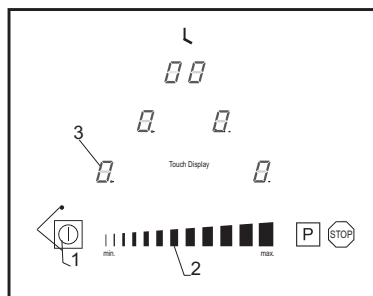
Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder kommer hällen att stängas av.



Sätta på kokzoner

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (3) inom 20 sekunder.

1. När du har tryckt på (3) ett sensorfält för val av kokzon (3) visar motsvarande display för värmeinställningar „0” och en punkt.
2. För att ställa in önskad värme glider du med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).



BRUKSANVISNING



Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.



En kokzon är aktiv när kokzonens display visar en siffra eller en bokstav och en decimalpunkt. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.

Välja kokzonens värmeinställning

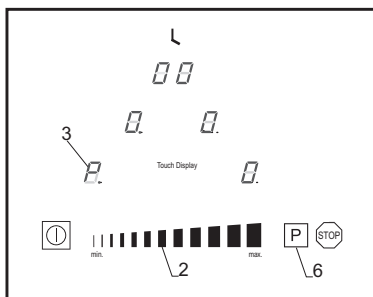
När kokzonens display (3) visar „0” och en decimalpunkt kan du ställa in önskad värme genom att låta fingret glida över sensorfältet för värmeinställning (2).

Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar den nominella effekten hos 220 mm kokzonen från 2300 W till 3000 W, och hos 180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W.

När en kokzon är aktiv (3) kan du starta boosterfunktionen genom att trycka på sensorfältet „P” (6). Aktiveringen av boosterfunktionen anges genom att bokstaven „P” visas på motsvarande kokzons display (3).

För att stänga av boosterfunktionen trycker du på sensorfältet för värmeinställning (2) och sänker värmen, eller lyfter kokkärlet från kokzonen.



Boosterfunktionen för 220 mm kokzonen är begränsad till 5 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt. Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.

Om kärlet lyfts av från kokzonen när boosterfunktionen är igång kommer den fortsatt att vara aktiv och nedräkningen fortsätter.

Boosterfunktionen stängs av automatiskt om hällens elektronikkretsar eller induktionsspole blir överhettade. Kokzonen är fortsatt igång med sin vanliga nominella effekt.

BRUKSANVISNING

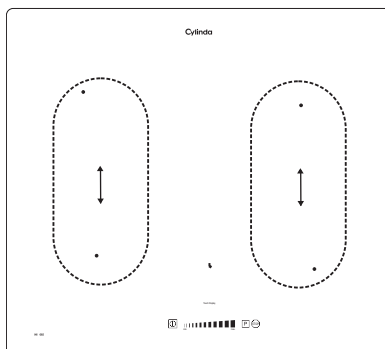
Boosterfunktionens regler

Boosterfunktionen kan aktiveras för alla kokzonerna.

Två kokzoner till vänster och två kokzoner till höger är sammanparade (se fig.). Boosterfunktionen kan när som helst aktiveras för en av kokzonerna i paret.



Om aktiveringen av boosterfunktionen innebär att den sammanlagda strömförsörjningsgränsen för ett par överskrids, kommer värmeinställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt. Hur mycket strömmen sänks beror på vilken typ av kokkärl som används.



Barnlås

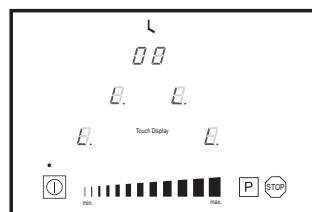
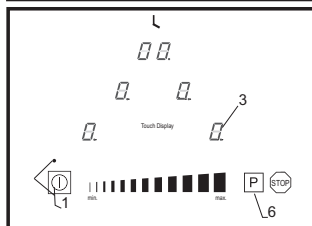
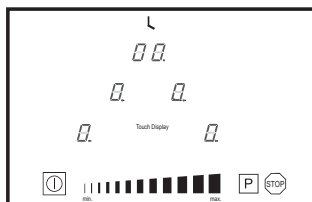
Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Ställa in barnlåset

Du kan bara ställa in barnlåset när hällen är igång och ingen av kokzonerna eller timern är aktiva (alla displayer visar siffran „0” och punkter blinkar). För att ställa in barnlåset startar du hällen med till/från sensorn (1), tryck samtidigt på sensorfältet för val av främre höger kokzon (3) och sensorfältet för boosterfunktionen (6) och tryck sedan en gång till på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (3). Alla displayer visar bokstaven „L” (låst), vilket betyder att barnlåset är inställt. Om kokzonen fortfarande är varm kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „L” och „H”.



Barnlåset måste ställas in inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte inställt.



BRUKSANVISNING



Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset blir inte heller upplåst om hällen avskiljs från elnätet.

Låsa upp barnlåset bara för matlagning

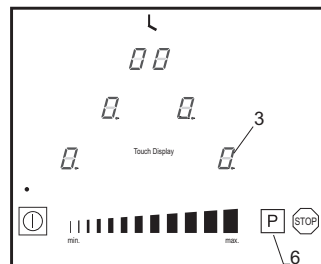
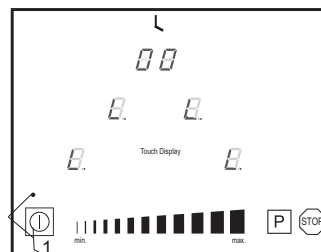
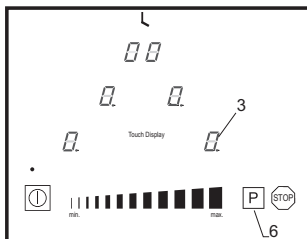
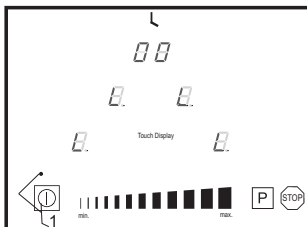
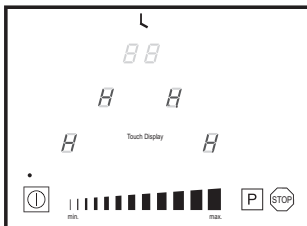
Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (3) och sensorfältet för boosterfunktionen (6). Bokstäverna „L” som visas på kokzonernas displayer ersätts med siffran „0” och en blinkande punkt. Nu kan du använda kokzonerna. (Se avsnittet „Välja värmeinställning för kokzoner” för mer information.)

Låsa upp barnlåset

Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av främre höger kokzon (3) och sensorfältet (6) och sedan trycker du på sensorfält (6) en gång till. Hällen stängs av (alla displayer slocknar).



Barnlåset måste låsas upp inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte upplåst. Om barnlåset har låsts upp på rätt sätt kommer siffran „0” och en blinkande punkt att visas på alla displayer efter det att du har startat hällen med till/från sensorn (1). Om kokzonerna fortfarande är varma kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „0” och „H”.



BRUKSANVISNING

Indikator för restvärme

När du har stängt av en kokzon kommer bokstaven „H” att visas för kokzonen i fråga, den varnar för att kokzonen fortfarande är varm!



Under den tiden ska du inte beröra kokzonen eftersom du kan riskera brännskador p.g.a. restvärmen! Ställ heller inga värmekänsliga föremål på kokzonen!

När indikatorn för restvärme slocknar kan du beröra kokzonen, men tänk på att den fortfarande kan vara varmare än den omgivande temperaturen.



Om det inte finns någon ström lyser inte indikatorn för restvärme.

Begränsa funktionstiden

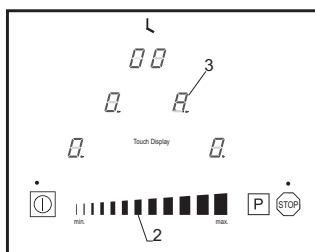
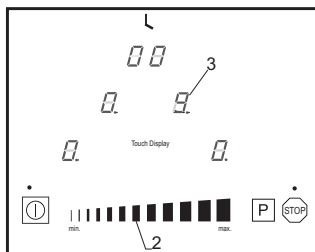
Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen. Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

| Inställning av tillagningsvärme | Maximal funktionstid (timmar) |
|---------------------------------|-------------------------------|
| L | 2 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| P Ø 180 | 1,5 |
| P Ø 220 | 0,16 |

BRUKSANVISNING

Automatisk uppvärmningsfunktion

- Välj önskad kokzon (3) så att displayen visar „0” (punkten är tänd).
- Välj värmeinställningen „9” genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).
- Tryck på sensorfältet för värmeinställning (2) en gång till för att bekräfta valet av inställningen „9”. Displayen visar genast bokstaven „A”.
- Välj sedan önskad inställning för värmen genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).



Displayen för kokzonen i fråga kommer omväxlande att visa bokstaven „A” och den valda värmeinställningen.

Efter en viss tid då boosterfunktionen är igång, kommer kokzonen att gå tillbaka till den värmeinställning som visas på displayen.



Om den automatiska uppvärmningen är aktiverad och den valda värmeinställningen är „0”, eller ingen värme har valts inom 3 sekunder, kommer den automatiska uppvärmningen att avaktiveras.



Om ett kokärl lyfts av från kokzonen och sedan ställs tillbaka innan uppvärmningstiden har gått kommer uppvärmningsfunktionen att återupptas och nedräkningen fortsätter.



Du aktiverar den automatiska uppvärmningsfunktionen genom att trycka på sensorn för val av kokzon (3) när värmen är i läge ”9”. Välj sedan värmeinställningen ”9” genom att trycka på sensorn för värmeinställning (2). Om du inte vill aktivera uppvärmningsfunktionen väljer du värmeinställningarna ”1” till ”8” genom att trycka på sensorfältet för värmeinställning (2).

| Inställning av tillagningsvärme | Tid för automatisk uppvärmning (minuter) |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| L | - |
| 1 | 0,8 |
| 2 | 2,4 |
| 3 | 3,8 |
| 4 | 5,2 |
| 5 | 6,8 |
| 6 | 2,0 |
| 7 | 2,8 |
| 8 | 3,6 |
| 9 | 0,2 |

BRUKSANVISNING

Timer

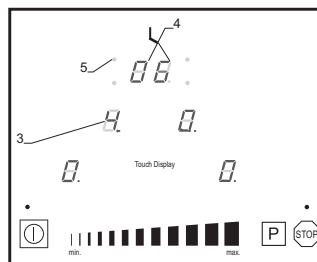
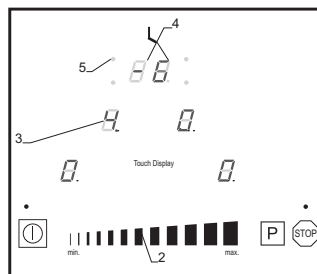
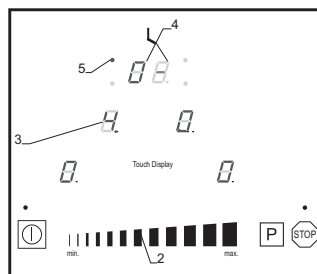
Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

Ställa in timern

Med timerfunktionen stängs kokzonen av när den inställda tiden har gått. Timerfunktionen kan bara ställas in när en kokzon är igång (värmeinställningen är över „0”). Timerfunktionen kan ställas in separat för alla kokzonerna. Timerns tid kan ställas in från 1 till 99 minuter.

För att ställa in timern:

- Välj en kokzon med sensorfältet för val av kokzon (3) och ställ in önskad värme från 1 till 9 genom att glida med fingret genom sensorfältet för värmeinställning (2). På displayen visas alla valda värmeinställningar från 1 till 9 och en decimalpunkt t.ex. „4.”).
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0” visas på timerdisplayen (4) och kontrollampen för timerns aktivering (5) tänds för att ange aktiveringen av timerfunktionen för kokzonen i fråga.
- Välj sedan önskad inställning för timern genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2). Den andra siffran ställs in först och sedan ställs den första siffran in. När den andra siffran har ställts in visas den på displayen och timern kommer automatiskt att kunna ställas in på den första siffran genom att den visar en strecksymbol „-” (t.ex. „- 6”). Om den första siffran inte ställs in inom 10 sekunder kommer strecksymbolen, „-”, att ersättas med „0” (t.ex. „= 6”). Nedräkningen börjar när kontrollampen för timerns aktivering (5) slutar blinka.



BRUKSANVISNING

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning kan ändras när som helst. För att ändra den programmerade inställningen av timern väljer du en kokzon med sensorfältet för val av kokzoner (3) och trycker sedan på sensorfältet för timern (4).

Kontrollera timerns nedräkning

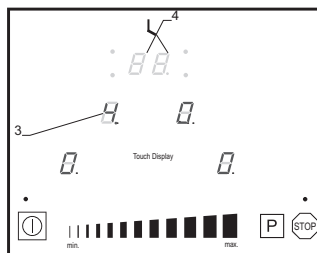
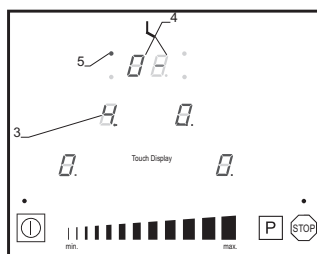
Om du vill kontrollera timerns nedräkning kan du alltid trycka på sensorfältet för val av kokzon (3).

Stoppa timern

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Välj en kokzon genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (3).
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -“ visas på timerdisplayen (4) och kontrollampen för timerns aktivering (5) tänds för att ange aktiveringen av timerfunktionen för kokzonen i fråga.
- Om ingen inställning väljs inom 10 sekunder eller om du trycker på sensorfältet för val av kokzon (3) kommer timern att stanna och timerns display (4) slocknar.



BRUKSANVISNING

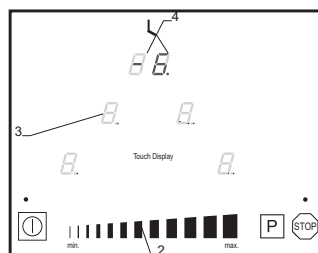
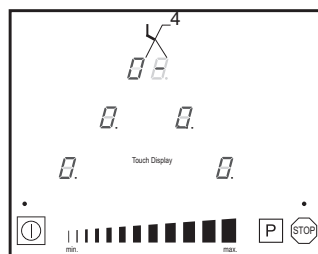
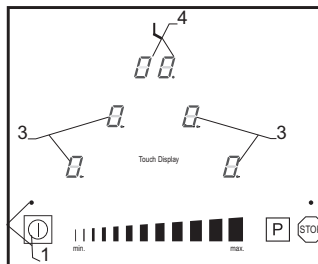
Äggklocka

När ingen kokzon används kan timerfunktionen användas som en vanlig äggklocka.

Ställa in äggklocka

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1). „0” visas på kokzonernas displayer (3) och LED-kontrolllamporna ovanför till/från sensorn (1) tänds.
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -” visas på timerns display (4).
- Välj sedan önskad inställning för timern genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2). Den andra siffran ställs in först och sedan ställs den första siffran in. När den andra siffran har ställts in visas den på displayen och timern kommer automatiskt att kunna ställas in på den första siffran genom att den visar en strecksymbol „-” (t.ex. „- 6”). Om den första siffran inte ställs in inom 10 sekunder kommer strecksymbolen, „-”, att ersättas med „0” (t.ex. „= 6”). Nedräkningen börjar när „0” slocknar på kokzonernas displayer (3).



Stoppa äggklocka

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Om du vill stanna äggklockan innan tiden har gått ut trycker du två gånger på till/från sensorn (1). Alla displayer slocknar.

BRUKSANVISNING

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning är automatiskt justerad så att matens temperatur konstant är 65 °C. Tack vare detta hålls maten varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkärlet. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad. För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta botten temperaturen.

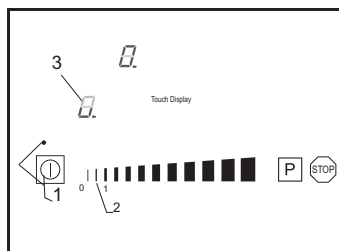
Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Varmhållningsinställningen är en extra värmeinställning som kan ställas in mellan „0” och „1”. Den indikeras på displayen med bokstaven „L”.

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Sätta på kokzoner”.

Varmhållningsfunktionen stängs av på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Stänga av kokzoner”.

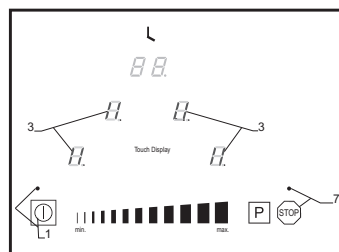


Stop'n go-funktion (paus II)

Stop'n go-funktionen fungerar som en paus. Stop'n go-funktionen fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda inställningarna.

För att stop'n go-funktionen ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas. Tryck sedan på sensorfältet för stop'n go-funktionen (7). „II” visas på alla kokzonernas displayer (3) och en LED-kontrolllampa tänds ovanför sensorfältet för stop'n go-funktionen (7).

För att stänga av stop'n go-funktionen trycker du på sensorfältet för denna funktion (7) en gång till. LED-kontrolllampan börjar blinka och sedan trycker du på något av sensorfälten för val av kokzon (3). Kokzonernas displayer (3) visar den värme som var inställd innan stop'n go-funktionen aktiverades..

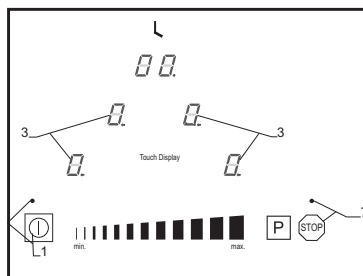


BRUKSANVISNING



Stop'n go-funktionen kan vara aktiverad i maximalt 10 minuter. Om stop'n go-funktionen inte avaktiveras inom den tiden kommer hällen att stänga av sig själv.

Om du råkade stänga av hällen med till/från sensorn (1) kan du snabbt och enkelt återställa inställningarna med stop'n go-funktionen. För att återställa inställningarna när hällen har stängts av med till/från sensorn (1), tryck på till/från sensorn (1) en gång till inom 6 sekunder. „0” visas på alla kokzonernas displayer (3) och en LED-kontrolllampa tänds ovanför sensorfältet för stop'n go-funktionen (7). Sedan trycker du på sensorfältet för stop'n go-funktionen (7) inom nästa 6 sekunder. Kokzonernas displayer (3) visar den värmeinställning som var gjord innan hällen råkade stängas av.



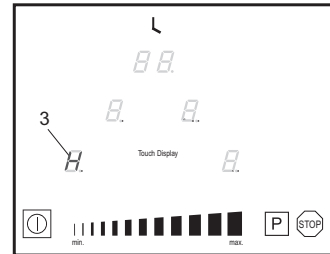
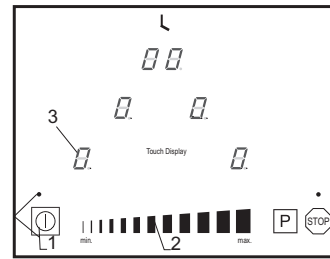
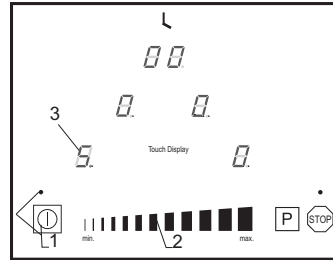
BRUKSANVISNING

Stänga av kokzoner

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Decimalpunkten är tänd.
- Låt fingret glida över sensorfältet för värmeinställning (2) för att sänka värmeinställningen till „0”.



Kokzonen avaktiveras efter ca 10 sekunder. Om kokzonen fortfarande är varm kommer dess display (3) omväxlande att visa bokstaven „H” och „0” under ca 10 sekunder, sedan visas bokstaven „H”.

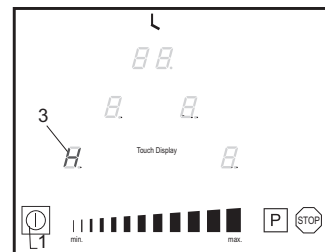


Stänga av hällen

- Hällens kokyta är i funktion när minst en kokzon är igång.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.



Om kokzonen fortfarande är varm kommer motsvarande display (3) att visa bokstaven „H” för att ange restvärme.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLLNING

Användarens löpande rengöring och underhåll av kokhällen påverkar kokhällens livslängd och funktion.



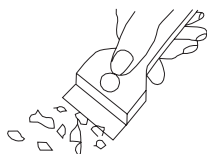
Keramiska ytor ska rengöras på samma sätt som glasytor. Man får inte använda varken kraftiga rengöringsmedel, skursand, stålull eller tvättsvamp med en slipyta.

Man får använda utrustning för ångrengöring.

Rengöring efter varje användning

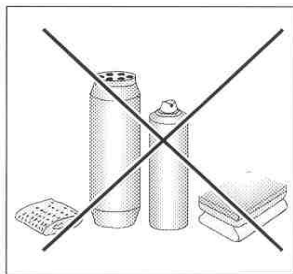
- **Vid lätt, oförbränd nedsmutsning** ska man använda en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blåa fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en först rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel.
- **Vid svår nedsmutsning (brända rester mm) ska man använda en vass skrapa och torka efter med en våt trasa.**

Skrapa för rengöring av plattan



Borttagning av fläckar

- **Ljusa pärlfärgade fläckar (rester av aluminium)** kan avlägsnas från kall värmeplatta med hjälp av speciella rengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. efter överkokning av vatten) avlägsnas med ättika eller speciella rengöringsmedel.
- Vid borttagning av socker, maträtter som innehåller socker samt plastmaterial och aluminiumfolie får man inte stänga av värmezonen innan man rengjort den! Man bör omedelbart skrapa bort rester (i varmt tillstånd) med en vass skrapa. När plattan är rengjord ska den stängas av och tvättas med speciella rengöringsmedel.



Speciella rengöringsmedel kan man köpa i varuhus, elaffärer, färghandlar, livsmedelsaffärer och vitvaruaffärer. Vassa skrapor finns i hobbyaffärer, på byggmarknader och i färghandlar.

Man får aldrig använda rengöringsmedel på uppvärmd värmeplatta. Det är bäst att låta rengöringsmedel torka och sedan torka bort med våt trasa. Eventuella rester efter rengöringsmedel bör torkas bort med våt trasa innan man värmer upp plattan. Annars kan de bli frätande.

Garantin gäller inte vid felaktig behandling av hällens keramiska yta!

Observera!

Om kokhällens styrfunktion av någon anledning fungerar inte medan kokhällen är aktiverad, bör man stänga av huvudströmbrytaren eller skruva ur proppen och vända sig till service.

Observera!

Om det uppstår sprickor i den keramiska kokhällen bör man omedelbart stänga av den och koppla bort den från elnätet. För att göra detta ska man skruva ur proppen eller dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Därefter ska man vända sig till service.


HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

I en nödsituation bör man:

- Stänga av hällens arbetsdelar
- Koppla bort hällen från elanslutningen
- Vända sig till underhållsservice
- Mindre fel kan användaren avhjälpa själv med vägledning av anvisningar som finns i tabellen nedan. Innan du vänder dig till Cylinda service, kontrollera först alla punkter i tabellen.

| PROBLEM | ORSAK | ÅTGÄRD |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Hällen fungerar inte | - strömavbrott | - kontrollera säkerhetsprop- pen; om propfen har gått bör den bytas ut. |
| 2. Hällen reagerar inte för data som man lagrar in i minnet | - skötselpanelen är avstängd | - sätt på skötselpanel |
| | - tryckknappen hålls inne för kort tid (mindre än 1 sekund) | - håll knappen intryckt under längre tid |
| | - flera knapptryckningar har gjorts samtidigt | - tryck alltid på en knapp i taget (undantag: när en värmezonen stängs av) |
| | 3. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en kort ljudsi- gnal | - barnsäkert läge är aktiverat |
| 4. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en lång ljudsi- gnal | - felaktig hantering (fel senso- rer har valts eller för snabba tryck på sensorer) | - sätt igång hällen en gång till |
| | - sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a) | - täck av eller rengör sen- sorerna |
| 5. Hela hällen stängs av | - efter att kokplattan satts på har inga data har lagrats un- der längre tid än 10 sek. | - sätt igång skötselpaneln en gång till och mata genast in data |
| | - sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a) | - täck av eller rengör sen- sorerna |
| 6. En värmezonen stängs av, bokstaven "H" syns på di- splayen. | - automatisk begränsning av funktionstid | - sätt igång värmezonen en gång till |
| | - sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a) | - täck av eller rengör sen- sorerna |
| | - överhettning av elektroniska delar | |

HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

| PROBLEM | ORSAK | ÅTGÄRD |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. Indikatorn för restvärme är släckt även när kokzonerna är varma | - strömavbrott eller hällen avskiljd från elnätet | - indikatorn för restvärme kommer att visas igen nästa gång hällen startas och stängs igen |
| 8. Spricka i hällen |  Varning! Koppla genast från elanslutningen (säkerhetspropp). Vänd dig till Cylinda service | |
| 9. Om felet fortfarande inte är avhjälpt | Koppla från elanslutningen (säkerhetspropp!). Vänd dig till Cylinda service. Viktigt! Användaren är ansvarig för att hällen är i rätt skick och att den används på rätt sätt. Om Cylinda service blir tillkallad på grund av felaktig användning, görs servicen på användarens bekostnad även under garantiperioden. Vi tar inte ansvar för skador orsakade på grund av att denna bruksanvisning inte följs. | |
| 10. Den induktiva kokplattan susar under arbetsgång | Det är en normal situation. Susning kommer ur fläkten som kyler det elektroniska systemet. | |
| 11. Den induktiva kokplattan ger ifrån sig visslingsliknande ljud | Det är en normal situation. Värmeplattan kan ge ifrån sig en svag vissling vid maximal värmeeffekt samt när man använder flera värmezoner samtidigt. Visslingsljudet uppstår på grund av en viss frekvens på spolarbetet. | |
| 12. Symbol E2 | Överhettning av induktions-spolar | -otillräcklig nedkylning -kontrollera om spishällens inbyggnad överensstämmer med bruksanvisningen. - Kontrollera kokkärlet i enlighet med anvisningen på sidan 15. |

TEKNISKA UPPGIFTER

| | |
|----------------------------------------|-----------------|
| Märkspänning: | 400V 2N~50 Hz |
| Märkeffekt | IHI 665 |
| - Induktionskokzon : Ø 180 mm | 1200 W |
| - Induktionskokzon : Ø 220 mm | 2300 W |
| - Kokzon med boosterfunktion: Ø 220 mm | 2300/3000 W |
| - Kokzon med boosterfunktion: Ø 180 mm | 1200/1400W |
| Mått: | 576 x 518 x 50; |
| Vikt: | ca. 10,5 kg; |

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 kokhällens typ och tillverkningsnummer (finns på tillverkarens skylt).

Typ:.....

Tillverkningsnummer:.....

IOAA-695 / 8050971
(01.2013/1)



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

Cylinda
år efter år