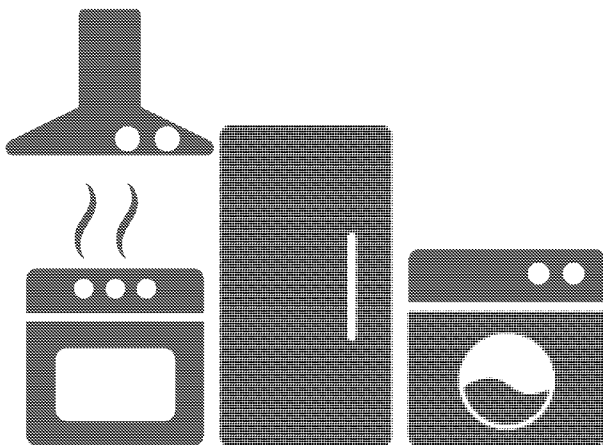


Bruksanvisning

User manual



IHI5261S

Cylinda
en enklare vardag

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Cylinda Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Säkerhetsanvisningar 4

Syftet med användningen	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet	6
Installation säkerhet.....	6
Användningssäkerhet	7
Temperaturvarningar	7
Användning av tillbehör.....	8
Matlagning säkerhet	8
Induktion	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9

2 Miljöinstruktioners 10

Reglering av avfall.....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter	10
Avfallshantering av emballage.....	10
Rekommendationer för energibesparing..	10

3 Din produkt 11

Produkt introduktion.....	11
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	11

Kontroll av kokplattan	11
Allmän information om kokplattan	12
Tekniska specifikationer	13

4 Första användningen 14

Första rengöring	14
------------------------	----

5 Så här använder du hällen 15

Allmän information om användning av kokplattan	15
Kontrollpanel	18

6 Allmän information om matlagning 28

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan	28
---	----

7 Underhåll och rengöring 29

Allmän rengöringsinformation	29
Rengöring av kokplattan	30
Rengöring av kontrollpanelen.....	30

8 Felsökning 31

1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.



Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.



Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller

utbildas om säker användning och risker av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.

- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.

- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
 - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer" .
 - Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
 - Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- (Om din produkt har en kontakt)

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig,

smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).

- Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
- Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten

innan produkten installeras.
Om produkten är skadad ska den inte installeras.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.



Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **WARNING** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.

- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Se därför till att hällens yta och botten på krukorna alltid är torra.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



Temperaturvarningar

- **WARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av

produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.

- **VARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.



Användning av tillbehör

- **VARNING** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



Matlagning säkerhet

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **VARNING** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga

temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.



Induktion

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".
- Eftersom induktionshållar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara

inte metallföremål i lådor under hällen.

- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.

2 Miljöinstruktioners

Reglering av avfall

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation. Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

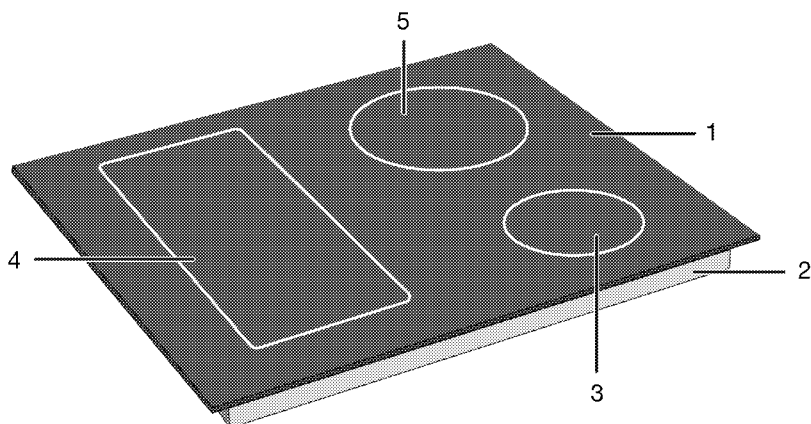
Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll hällens kokytor och grytbotten rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan matlagingsområdet och grytbotten.

3 Din produkt

Produkt introduktion

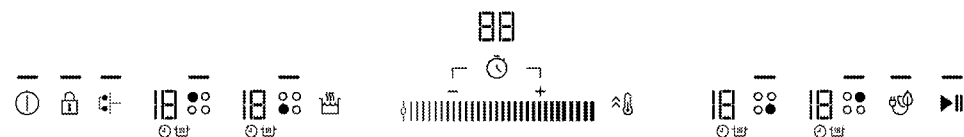


- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 Glasmatlagningsyta | 4 Induktionsmatlagningszon |
| 2 Nedre hölje | 5 Induktionsmatlagningszon |
| 3 Induktionsmatlagningszon | |

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

Kontroll av kokplattan



Temperaturnivåns inställningsområde



Nycklar

- | | |
|----|-------------------------------|
| ⓘ | : På/av-tangent |
| 🔒 | : Nyckellåsnyckel |
| 🔥 | : Bred matlagningszon |
| 🔥 | : kombinationsknapp |
| 🔥 | : Värmningsfunktion |
| 🔥 | : Snabbvärmningsknapp/Hög |
| 🔥 | : effektinställning (booster) |
| 🔥 | : knapp |
| 🔥 | : Ekonomiläge knapp |
| ▶▶ | : Rengöringslås knapp |

- | | |
|---|-------------------------|
| 🕒 | : Timerknapp |
| + | : Timer ökningsknapp |
| - | : Timer minskningsknapp |

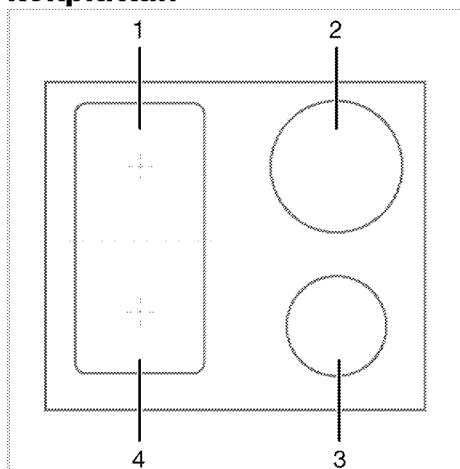
Matlagningszonens valknappar

- | | |
|---|------------------------------|
| ⦿ | : Bakre vänster |
| ⦿ | matlagningszon valknapp |
| ⦿ | : Främre vänster |
| ⦿ | matlagningszon valknapp |
| ⦿ | : Främre höger |
| ⦿ | matlagningszon valknapp |
| ⦿ | : Bakre höger matlagningszon |
| ⦿ | valknapp |

Indikatorer

- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- IE : Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator
- EE : Timerindikator
- ⌚ : Den relevanta matlagningszonens timersymbol
- ☞ : Den relevanta matlagningszonens värmningssymbol

Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Induktionsmatlagningszon
- 2 Bakre höger - Induktionsmatlagningszon
- 3 Främre höger - Induktionsmatlagningszon
- 4 Främre vänster - Induktionsmatlagningszon

Din spis är utrustad med kokplattor med breda ytor (Flexi -ytor). Dessa matlagningsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningszoner och förvandla dem till en matlagningsyta för stora matlagningskär. Användning av passande kastruller för dessa matlagningszoner och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av kokplattan".

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningsspackning fäst vid produkten, överväg bredd- och djupmått som 10 mm mer än dessa mått.)
--	--

Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
--	--------------------------

Spänning / frekvens	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
---------------------	---------------------------------------

Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
--	--

Totala strömförbrukning	max. 7,4 kW
-------------------------	-------------

Brännare

Bakre vänster	Induktionsmatlagingszon
---------------	--------------------------------

Mått	180 mm
------	--------

Makt	2200W / Booster: 3100 W
------	-------------------------

Främre vänster	Induktionsmatlagingszon
----------------	--------------------------------

Mått	180 mm
------	--------

Makt	2200 W / Booster: 3100 W
------	--------------------------

Främre höger	Induktionsmatlagingszon
--------------	--------------------------------

Mått	145 mm
------	--------

Makt	1500 W / Booster: 2200 W
------	--------------------------

Bakre höger	Induktionsmatlagingszon
-------------	--------------------------------

Mått	210 mm
------	--------

Makt	2400 W / Booster: 3700 W
------	--------------------------

* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.

-  Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
-  Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.
-  Värderna som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

MÄRKER Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

MÄRKER Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningsytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningsytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödigt rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon,

dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningsytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningsytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningsytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).

- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningsnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kokkärlens / kokkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Lämpliga kastruller/pannor:

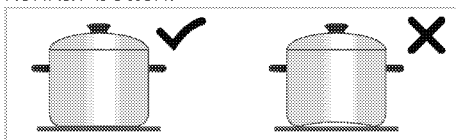
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:

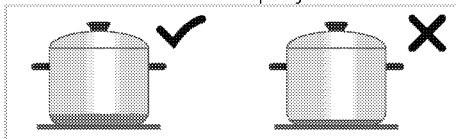
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

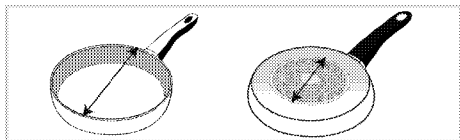
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



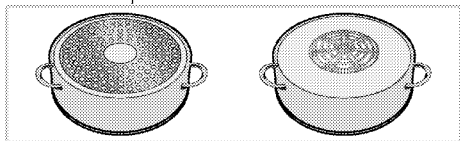
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastruller/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastruller/pannors visas.



Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om  inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagningsszonens diameter - mm	Kastrullens diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Matlagningsszon med bred (flexi) yta	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-

/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

Automatisk detektering av kastruller/pannor

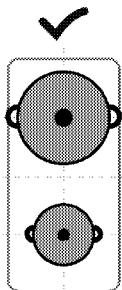
När en för induktionsmatlagning lämplig kastrull/panna placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kastrullen/pannan har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

"0" blinkar i 10 sekunder på den relevanta kokplattans temperaturdisplay, där kastrullen/pannan har placerats. Nu kan du välja och använda kokplattan som kastrullen/pannan är placerad på genom att ange temperaturvärde snabbt. Inställning av temperaturvärde på kokplattan har beskrivits i följande kapitel.

Matlagningsszon med bred yta (flexi)

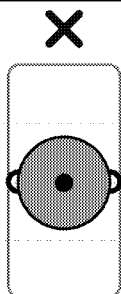
Kokplattan är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-zytor). Dessa matlagningssytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningssytor och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär.

Som två oberoende
matlagringszoner



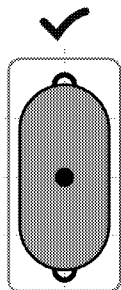
Matlagningszonerna med bred yta har två matlagningszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagningszoner för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagningszonerna.

Som två oberoende
matlaggningszoner



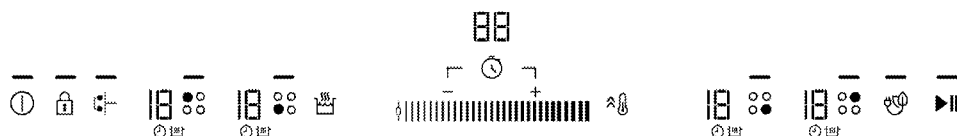
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagingszonen.

Som en matlagningszon



För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.

Kontrollpanel



Temperaturnivåns inställningsområde



Nycklar

-  : På/av-tangent
-  : Nyckellåsnyckel
-  : Bred matlagningsszon
-  kombinationsknapp
-  : Värmningsfunktion
-  : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
-  : Ekonomiläge knapp
-  : Rengöringslås knapp

-  : Timerknapp
-  : Timer ökningsknapp
-  : Timer minskningsknapp

Matlagningszonens valknappar

-  : Bakre vänster matlagningszon valknapp
-  : Främre vänster matlagningszon valknapp
-  : Främre höger matlagningszon valknapp
-  : Bakre höger matlagningszon valknapp

Indikatorer

—	: Lampan visar, att den relevanta knappen används
⏻	: Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator
⏰	: Timerindikator
⌚	: Den relevanta matlagningszonens timersymbol
⏻	: Den relevanta matlagningszonens värmningssymbol

Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Denna apparat kontrolleras med en touch-kontrollpanel. Varje utförd åtgärd i kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.
- i** Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.
- i** Apparaten stänger sig själv pga. säkerhetsorsaker, om någon knapp (⏻ knapp) trycks in en lång tid.
- i** —lampan i aktiverad eller vald knapp tänds.

Att starta hällen

1. Tryck på ⏻ knappen i kontrollpanelen. —lampan i ⏻ knappen tänds. Hällen är redo att användas.

Att stänga av hällen

1. Tryck på ⏻ knappen i kontrollpanelen. Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

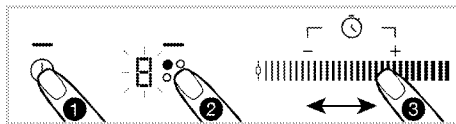
Indikator för restvärme

I kontrollpanelen finns en värmeindikator för varje kokningszon. Denna indikator visar, att hällen är ännu varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande kokplatta, innan restvärmeindikatorn har slocknat.

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

- i** Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte för heta kokplattor.

Slå på kokplattorna (matlagningszon) on inställning av temperaturnivå



- Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
- Tryck på kokplattans valknapp, som du vill använda.
"0" symbolen visas på matlagningszonens skärm och —lampan i matlagningszonens valknapp tänds.
- Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "19". När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

i Om hällen överhettas, sänks kokplattornas som används nivå till 14, om nivån är högre än 14 och de kan inte ställas in på högre nivå av säkerhetsskäl. När hällens temperatur sjunker till säker nivå, kan högre nivå ställas in igen. Om hällens överhettning är kritisk, stängs hällen av sig själv och kokplattorna kan inte användas.

Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. Genom att ställa in temperaturen till "0"

Hällen kan stängas av genom att sänka temperatur inställningen till "0".

2. Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningszon

När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". ⌚ symbolen i kokplattans skärm försvinner.

Inställning av timer för önskad matlagningszon har beskrivits i följande kapitel.

3. Genom att trycka önskad matlagningszons symbol i ca. 3 sekunder.

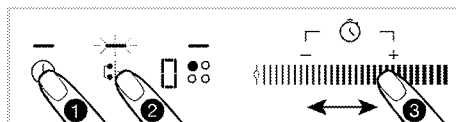
Tryck på kokplattans symbol, som du vill stänga av i ca. 3 sekunder.

Kombination av matlagningszoner med bred yta (flexi) (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ⌚ knappen.

2. Tryck på matlagningszonens med bred yta valknapp.

» 0 symbolen visas på den bakre vänstra matlagningszonens skärm och — lampan i matlagningszonen tänds.



3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan 0 och 19.

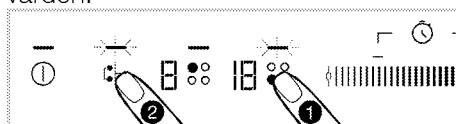
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

» Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, brinner lampan i kokplattan med den breda ytan fast.

i Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

Kombinationen av matlagningszoner med bred yta (flexi) när en eller båda kokplattorna till vänster används (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagningsyta med samma värden.



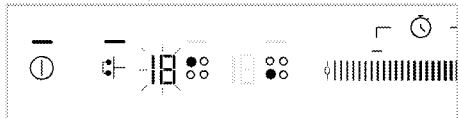
1. När en eller båda kokplattorna till vänster används, välj en av kokplattorna till vänster.

2. Tryck på matlagningszonens med bred yta valknapp.

» På skärmen för den vänstra matlagningszonen visas temperaturen för den vänstra matlagningszonen son

du valt tidigare och matlagningszonens med den breda ytan lampa blinkar.

» De kombinerade kokplattorna fortsätter funktionen med temperaturen och, om tillgängligt, med timerinställningen av den valda vänstra kokplattan. Värdet för den vänstra kokplattan, som inte valdes innan kombination, raderas.



» För att ändra temperaturvärdet efteråt, aktivera matlagningszonen med den breda ytan genom att trycka på dess valknapp. Ställ in önskad temperaturnivå från inställningsfältet.

i Om du trycker nån av den vänstra matlagningszonens valknappar när matlagningszonen med den breda ytan är aktiverad, separeras och stängs matlagningszonerna.

Avstängning av matlagningszoner med bred yta (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

Matlagningszon med bred yta kan stängas av på 4 olika sätt:

1. **Genom att ställa in temperaturen till "0"**

Du kan stänga av matlagningszon med bred yta genom att sänka temperaturen till "0".

2. **Genom att använda matlagningszonens med bred yta timeravstängning.**

När tiden slutar, stänger timern kokplattan med bred yta. Skärmen på den vänstra matlagningszonen visar 0, och på klockskärmen visas 00. ☹ symbolen i den bakre vänstra kokplattan slocknar.

3. **Genom att trycka på symbolen för en av de vänstra kokplattorna.**

Om du trycker nån av den vänstra matlagningszonens knappar när matlagningszonen med den breda ytan är aktiverad, separeras och stängs matlagningszonerna.

4. **Genom att trycka symbolen för matlagningszonen med den breda ytan i ca. 3 sekunder.**

Om du trycker symbolen för matlagningszonen med den breda ytan i ca. 3 sekunder, stängs matlagningszonen av.

Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda booster till värmning på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hållar. När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.

Val av hög effektinställning (booster) direkt:

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
 2. Välj önskad matlagningszon genom att trycka på matlagningszonen valknappar.
 3. Tryck på ^⏏ knappen.
- Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm.

När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.

Val av hög effektinställning (booster) när matlagningszonen är aktiverad:

1. Tryck på ^⏏ knappen när hällen är på och önskad matlagningszon har använts i minst 20 sekunder på specificerad nivå.

i Matlagningszonen måste användas i minst 20 sekunder på vald nivå.

- 2.Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm. När tiden för hög effektinställning slutar, återgår matlagningszonen till inställd temperaturnivå och bara vald temperaturnivå visas på skärmen.

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:

Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på  knappen.

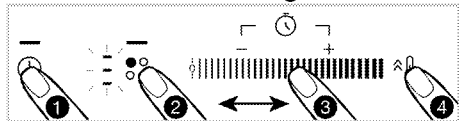
Snabbvärmning

Snabbvärmningsfunktionen underlättar matlagningen. Alla kokplattor är utrustade med snabbvärmningsfunktion. Snabbvärmningsfunktionen måste användas under 20 sekunder från att temperaturen för önskad matlagningszon ställts in.

Denna funktion används för snabb värmning under kort tid. När tiden för snabbvärmning slutar, fortsätter matlagningszonen att fungera på inställd temperaturnivå.

i Snabbvärmningsfunktionen ska användas under de första 20 sekunderna, när hällen har slagits på.

Val av snabbvärmningsfunktionen:



- 1.Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
- 2.Välj önskad matlagningszon genom att trycka på matlagningszonen valknapp

- 3.Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.

- 4.Tryck på  knappen.

Den valda matlagningszonen fungerar med hög effekt i tabellen nedan specificerad tid. 3 lampor och vald temperaturnivå visas i matlagningszonens skärm.

- 5.När tiden för snabbvärmning slutar, återgår matlagningszonen till inställd temperaturnivå och bara vald temperaturnivå visas på skärmen.

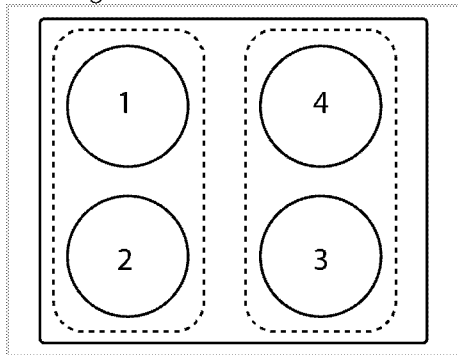
Tabell: Användningsperioder för snabbvärmning

Temperaturnivå		Användningsperiod
19	9	begränsning - sekunder
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Använda 2 kokplattor samtidigt

Hällens prestanda kan variera beroende på de aktiva kokplattornas mängd. När två kokplattor ska användas samtidigt, ska kokplattorna på samma sida användas. Med detta får man bättre matlagningsprestanda och upptäckten av kastrull/kokkärl förbättras. I bilden nedan har beskrivits rekommenderad användningssätt av två kokplattor samtidigt.



Beroende på hällens totaleffektsbegränsningar, kan den först inställda kokplattans nivå sänkas enligt inställs temperaturnivå, när både högra och vänstra kokplattor används samtidigt.

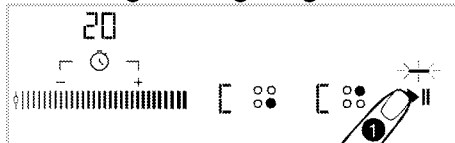
Avstängning av snabbvärmningsfunktionen:

Du kan stänga av snabbvärmningsfunktionen när som helst genom att trycka på  knappen.

Rengöringslås

Med rengöringslåset kan användaren rengöra under en kort period genom att förhindra användning av alla kontrollpanelens knappar under 20 sekunder, när hällen är på. Apparaten använder ingen ström under denna tid.

Aktivering av rengöringslås



1. När hällen är på, tryck på  knappen tills 20 visas i hällens klockskärm.

»  lampan slocknar och nedräkning från 20 börjat på hällens klockskärm.

"C" symbolen visas på matlagningszonernas skärmar. Endast  knappen kan användas under denna period.

Avaktivering av rengöringslås

Ingen knapp behöver tryckas för att avaktivera rengöringslåset. Hällen sänder en signal efter 20 sekunder,  lampan släcks och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.

 Om rengöringslåset ska avaktiveras i förtid, vänta tills "C" symbolen försvinner från matlagningszonens skärm genom att trycka på  knappen.

Barnspärr

När hällen är avstängd, kan du skydda hällen med barnspärren, genom förhindra barn från att slå på hällen. Du kan aktivera eller avaktivera barnspärren, när hällen är avstängd (standby-läge).

För att aktivera barnspärren

1. När hällen är avstängd, håll  knappen nedtryckt, tills en signal hörs.

Barnspärrfunktionen aktiveras och  lampan i  knappen tänds.

 Om någon knapp trycks när barnspärren är aktiverad, blinkar  lampan i  knappen.

För att avaktivera barnspärren

1. När barnspärren är aktiverad, håll  knappen nedtryckt, tills en signal hörs.
» Barnspärrfunktionen avaktiveras och  lampan i  knappen släcks.

Nyckellås

När hällen är på, kan knapplås aktiveras, för att förhindra ändring av funktionerna.

För att avaktivera knapplåset

1. När hällen är på, håll  knappen nedtryckt, tills **en signal** hörs. — lampan i  knappen blinkar och alla kokplattor blir låsta.

 Knapplåset kan aktiveras bara, om hällen används. Bara  knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks, — blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverat. Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

För att avaktivera knapplåset:

1. Tryck på  knappen i 2 sekunder. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal. — lampan i  knappen slocknar och kontrollpanelen öppnas.

Timerfunktion

Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen behöver inte övervakas under matlagningen. Matlagningszonen stängs av automatiskt efter att vald tid slutar.

Att aktivera timern

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Välj önskad matlagningszon genom att trycka på matlagningszonen valknappar.
3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
4. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.

"00" symbolen tänds i timerskärmen och  symbolen blinkar i matlagningszonen skärm.

5. Ställ in önskad tid med —/+ knapparna. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla — eller + knappen intryckt.

 symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När  symbolen har tänts, är funktionen aktiverad.

 Timern kan användas bara på kokplattor som används.

 Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.

 Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

 När timern är aktiverad, visas för matlagningszonen vald tid på timerskärmen.

Att stänga av timern

Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar.

Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

Att stänga av timern i förtid.

Om timern stängs av i förtid, fortsätter hällen att fungera på inställd temperatur, tills den stängs av.

Du kan stänga av timern i förtid på två olika sätt:

1- Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:

1. Välj kokplatta som du vill stänga.
2. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på  knappen.
3. Vänta tills **"00"** symbolen visas på timerskärmen genom att trycka på — knappen för att sänka värdet. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla — knappen intryckt.

⌚ symbolen blinkar en specificerad tid på matlagningszonens skärm, sedan stängs den av helt och timern avbryts.

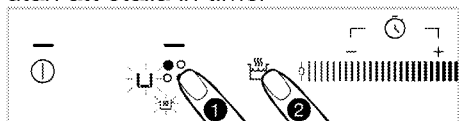
2- Avstängning genom att trycka på timerknappen i ca. 3 sekunder:

1. Välj kokplatta som du vill stänga.
2. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på ⌚ knappen.
3. Tryck på ⌚ knappen i ca. 3 sekunder. ⌚ symbolen blinkar en specificerad tid på matlagningszonens skärm, sedan stängs den av helt och timern avbryts.

Värmningsfunktion (om tillgänglig)

Denna funktion kan användas till att hålla maten varm efter att matlagningen avslutats. Värmningsfunktionen används på två olika sätt: genom att ställa in timer eller utan timer.

Aktivering av värmningsfunktionen utan att ställa in timer



1. Välj kokplatta som du vill aktivera värmningsfunktionen på och som temperaturen är inställd.
2. Aktivera värmningsfunktionen för önskad matlagningszon genom att trycka på ⌚ knappen.

i Matlagningszonen fortsätter att fungera på låg värme.

⌚ symbolen och "u" symbolen visas på matlagningszonens skärm.

Aktivering av värmningsfunktionen genom att ställa in timer

1. Välj kokplatta som du vill aktivera värmningsfunktionen på och som temperaturen och timern är inställd.
2. Aktivera värmningsfunktionen för önskad matlagningszon genom att trycka på ⌚ knappen.

⌚ symbolen tänds i matlagningszonens skärm.

Matlagningszonen fortsätter att fungera på inställd temperatur under inställd tid. När timern slutar, byter den till värmningsfunktionen och börjar fungera på låg värme. "u" symbolen visas på matlagningszonernas skärmar.

Avstängning av värmningsfunktionen

1. Om timern är aktiverad, välj kokplatta där värmningsfunktionen är aktiverad. Slå på värmningsfunktionen genom att trycka på ⌚ knappen.

Matlagningszonen fortsätter att fungera under föregående tid och temperaturinställning.

2. Om timern är avaktiverad, välj kokplatta där värmningsfunktionen är aktiverad. Avaktivera värmningsfunktionen genom att ställa in önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller att dra med fingret på området.

Hällen fortsätter att fungera på ny inställd temperatur.

i Avsluta värmningsfunktionen med att stänga av hällen helt genom att trycka på ⌚ knappen.

Stopp-funktion

Med denna funktion kan alla hällens funktioners temperaturnivåer sänkas (förutom timern) till 1. nivå för en stund.

i Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.

1. Tryck på ►|| knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivå.
2. Tryck på ►|| knappen igen för att använda alla stoppade kokplattor med deras föregående inställningar.

Effekthantering

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion. "Effekthanteringen"

inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell - Effekthanteringsnivå).

Tabell - Effekthanteringsnivå

Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Ändra hällens totaleffektnivå på följande sätt. När hällen är avstängd, ska följande åtgärder utföra under 10 sekunder.

1. Tryck på  knappen.
2. Tryck på  knappen.
3. Tryck på  knappen.
4. Tryck på  knappen.
5. Tryck på  knappen.
6. Tryck på  knappen för att aktivera. "Effekthanteringen" inställningen.
7. Ställ in önskad effektnivå med  knappen. Andra nivåerna visas, när man trycker på  knappen.
8. Bekräfta vald nivå genom att trycka på  knappen.
9. Hällen börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

Ekonomisk användningsläge

Alla kokplattor kan sänkas till lägre nivå med denna funktion.

-  Ekonomisk användningsläge kan aktiveras bara på kokplattor som används.

1. Tryck på  knappen när hällen är på.
» Den aktiva matlagingszonen byts till ekonomisk användningsläge och dess effekt halveras.

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionshäll värmer kokkärlet direkt enligt dess funktionsprincip. Därför har den flera fördelar jämfört med andra hälltyper. Den fungerar effektivare och hällens yta är svalare.
Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med max. effekt.

-  Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen, detekterar varje matlagingszon automatiskt kastrullen, som placerats på den. Energin överförs bara till kokkärlets botten, och därför används endast miniminivå av energi.

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagingszoner är på, stängs matlagingszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av.

Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå.

Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå.

Matlagingszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Tabell -1 Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå		Automatiska avstängningsperioder - timmar
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Snabbvär mning	Snabbvär mning	10 minuter

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Observera följande om överhettning sker:

- Matlagningszonen kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta visas dock inte på skärmen.

Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. I detta fall visas "E" symbolen visas på skärmen.

Precis effektinställning

Induktionshällen svarar till kommandon omedelbart enligt dess funktionsprincip. Effektinställningarna ändras mycket snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.

6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen oövervakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk.

Försök aldrig släcka en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

7 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens

delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter av rester av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett

avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska

tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.

- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringar är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*
- Om skärmen inte tänds när du slår på spishällen igen. >>> *Koppla bort apparaten vid strömbrytaren. Vänta i minst 20 sekunder och anslut den sedan igen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kockkärlet är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

symbolen visas på matlagningszonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningszonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningszonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkärlet är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningszonen ordentligt.*
- Kockkärlet eller matlagningszonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

Vald matlagningszon stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningszonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Grytan blir inte varm även om matlagningszonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkärlet är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningszonen ordentligt.*

Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektroniken i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Sprakande kan höras, om kokkärllet är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorsns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Cylinda thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions **4**

Purpose of usage	4
Child, vulnerable person and pet safety	4
Electrical safety	5
Transportation safety	6
Installation safety	7
Safety of use	7
Temperature warnings	7
Accessory use	8
Cooking safety	8
Induction	8
Maintenance and cleaning safety	9

2 Environmental Instructions**10**

Waste regulation	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
Package information	10
Recommendations for energy saving	10

3 Your product **11**

Product introduction	11
Product control panel introduction and usage	11

Hob control	11
General information on hob	12
Technical specifications	13

4 First use **14**

First cleaning	14
----------------------	----

5 How to use the hob **15**

General information on hob usage	15
Control panel	18

6 General information about cooking **28**

General warnings about cooking with hob	28
---	----

7 Maintenance and care **29**

General cleaning information	29
Cleaning the hob	30
Cleaning the control panel	30

8 Troubleshooting **31**

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
 - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
 - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
 - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
 -  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
 -  Use genuine spare parts and accessories only.
 -  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
 -  Do not perform technical modifications on the product.
-  **Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
-  **Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in

compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**
Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer

company in order to prevent possible dangers.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do

not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



Accessory use

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **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.

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should

not be placed in the hotplate as they will get hot.

- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your product may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product.

Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

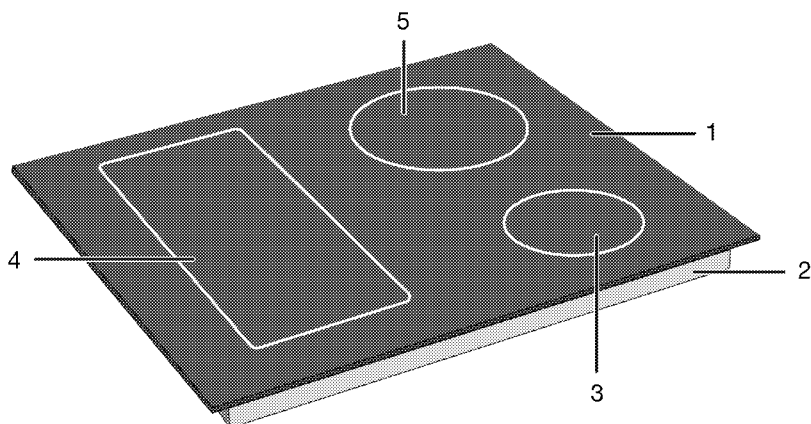
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction

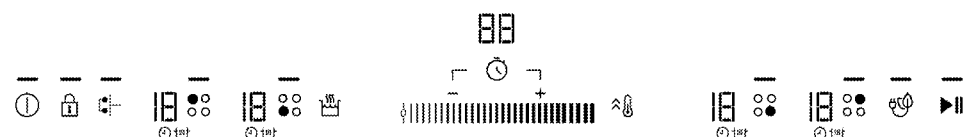


- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 Glass cooking surface | 4 Induction cooking zone |
| 2 Lower housing | 5 Induction cooking zone |
| 3 Induction cooking zone | |

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

Hob control



Setting area for temperature level



Keys

-  : On/Off key
-  : Key lock key
-  : Wide surface cooking zone combination key
-  : Keep warm key
-  : Quick Heating key/High power setting (booster) key
-  : Economic mode key
-  : Cleaning lock key
-  : Timer key

-  : Timer increase key
-  : Timer decrease key

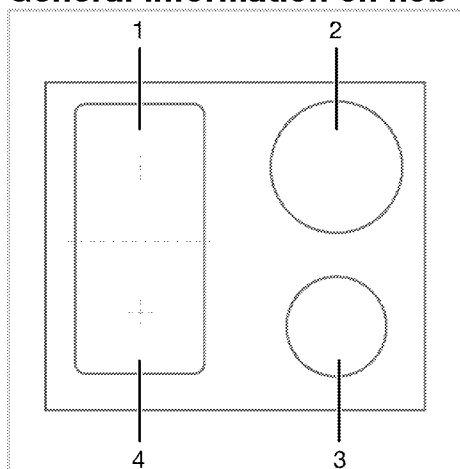
Cooking zone selection keys

-  : Rear left cooking zone selection key
-  : Front left cooking zone selection key
-  : Front right cooking zone selection key
-  : Rear right cooking zone selection key

Indicators

- : The light indicating that the relevant key is operated
- ⏻ : Temperature indicator of the relevant cooking zone
- ⏰ : Timer indicator
- ⌚ : Timer symbol of the relevant cooking zone
- 🔥 : Keep warm symbol of the relevant cooking zone

General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the “How to use the hob” section.

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total power consumption	max. 7,4 kW

Burners

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200W / Booster: 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster: 2200 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2400 W / Booster: 3700 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

NOTICE Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

- Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.
- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
 - Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
 - As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
 - The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

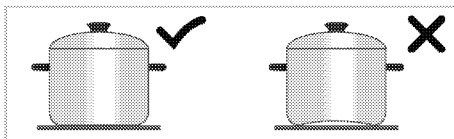
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

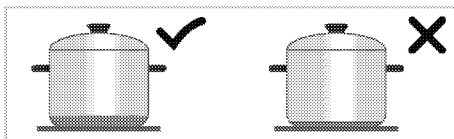
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

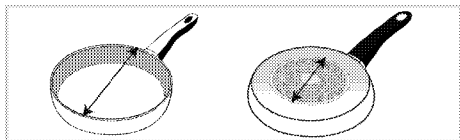
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



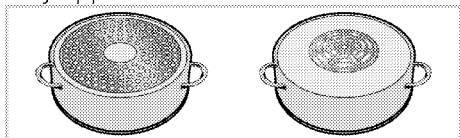
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if **U** does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your

hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Automatic detection of the cooking pots/pans

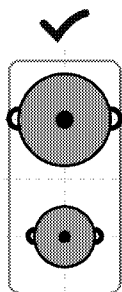
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

"0" flashes for 10 seconds on the temperature display of the relevant hob where you have placed the cooking pots/pans. Thus, you can select and operate the hob where your cooking pots/pans is placed, by assigning a temperature value quickly. Assigning a temperature value to the hob is described in the following sections.

Cooking zone with wide surface (flexi)

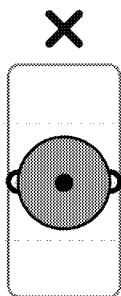
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones



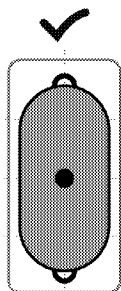
Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.

As two independent cooking zones



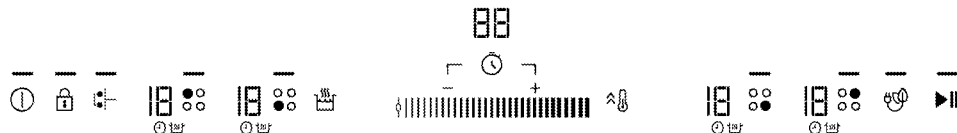
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.

Control panel



Setting area for temperature level



Keys

- ⓘ : On/Off key
- 🔒 : Key lock key
- ⚡ : Wide surface cooking zone combination key
- 🔥 : Keep warm key
- ⚡ : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 🌿 : Economic mode key
- ▶|| : Cleaning lock key

- ⌚ : Timer key
- ⊕ : Timer increase key
- ⊖ : Timer decrease key

Cooking zone selection keys

- ⦿ : Rear left cooking zone selection key
- ⦿ : Front left cooking zone selection key
- ⦿ : Front right cooking zone selection key
- ⦿ : Rear right cooking zone selection key

Indicators

- : The light indicating that the relevant key is operated
-  : Temperature indicator of the relevant cooking zone
-  : Timer indicator
-  : Timer symbol of the relevant cooking zone
-  : Keep warm symbol of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel

-  This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
-  Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
-  The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
-  The appliance turns itself off due to safety reasons if any key ( key) is pressed for a long period.
-  The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1. Touch the ① key on the control panel. The — light on the ① key illuminates. The hob is ready to use.

Turning the hob off

1. Touch the ① key on the control panel. The hob turns off and returns to stand-by mode.

Remaining heat indicator

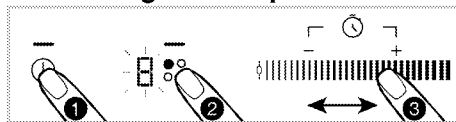
There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant

hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

-  In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

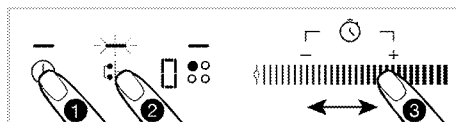
Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. Turn the hob on by touching the ① key.
2. Touch the selection key of the hob you want to turn on. The "0" symbol is displayed on the hob zone display and the — light of the relevant hob zone selection key is illuminated.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "19".

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

i If your hob overheats, the levels of the hobs being operated are reduced to level 14 if the level is higher than 14 and they cannot be set to a higher due to safety reasons. When the temperature of your hob is reduced to a safe level, it shall be possible to set it on a higher level again. In case of a critical heating of your hob, the hob turns itself off and the hobs cannot be operated.



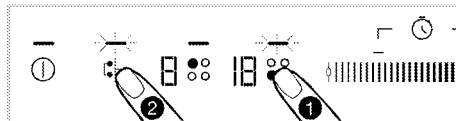
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between **0** and **19**. While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light of the hob with wide surface illuminates solidly.

i The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hobs on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hobs on the right.

Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



1. While one or both of the hobs on the left are operating, select any of the hobs on the left.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» On the display of the rear left hob zone, the temperature of the left hob zone you

Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 3 different ways:

1. By setting the temperature as "0"

You may turn off the hob by reducing the temperature setting to **"0"**.

2. Using the timer off function for the desired hob zone

When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate **"0"** or **"00"**. The ⌚ symbol on the hob display disappears. The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.

3. By touching the relevant hob zone symbol for about 3 seconds

Touch the symbol of the hob you want to turn off for about 3 seconds.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

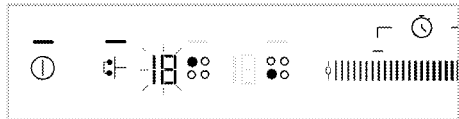
1. Turn the hob on by touching the ⌚ key.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» The **0** symbol is displayed on the rear left hob zone display and the — light of the hob zone with wide surface flashes.

have selected before is displayed and the light of the hob zone with wide surface flashes.

» Combined hobs resume to operate with the temperature and, if applicable, with the timer setting of the left hob you have selected. The value for the left hob that was not selected before combination is cancelled.



» To change the temperature value afterwards, activate the hob zone with wide surface by touching its selection key. Set the temperature level you want to change from the setting field.

i If you touch any of the left hob zone selection keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.

Turning the hobs with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

The hob zone with wide surface may be turned off in 4 different ways:

1. By setting the temperature as "0"

You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to "0".

2. Using the timer off function for the hob zone with wide surface

When the time is off, the timer turns off the hob with wide surface. The display of the left hob zone displays **0**, and the clock display displays **00**. The  symbol on the rear left hob display turns off.

3. By touching the symbol for any of the left hobs

If you touch the symbol of any of the left hob zone keys while the hob zone with

wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.

4. By touching the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds

If you touch the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds, the hob zone turns off.

High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. Touch the  key.

The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone has been operated at least for 20 seconds at a specific level.

i The hob zone shall operate at least 20 seconds at the selected level.

2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for high power

setting expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

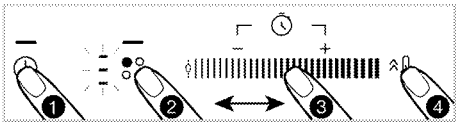
You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key.

Quick Heating

Quick Heating function facilitates cooking. All hobs are equipped with Quick Heating function. Quick Heating function may be operated within 20 seconds after setting the desired hob zone temperature. This function is used for quick heating operations within short periods. When the quick heating period expires, the hob zone resumes to operate with the set temperature level.

 Quick Heating function may be operated within the first 20 seconds after turning the hob on.

Selecting the Quick Heating function:



- 1. Turn the hob on by touching the  key.
- 2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys
- 3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
- 4. Touch the  key.

The selected hob zone operates with high power for the period specified in the following table. 3 lights and the temperature level you have selected

- are displayed respectively on the hob zone display.
5. When the period for quick heating expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

Table: Operating Periods for Quick Heating

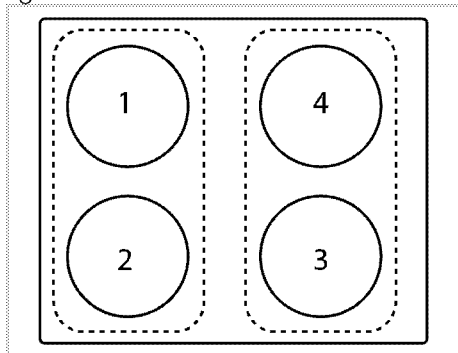
Temperature level		Operating period limit - seconds
19	3	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Using 2 hobs simultaneously

The performance of the hob may vary as per the number of active hobs. When two hobs shall be used simultaneously, the hobs on the same side shall be used. Thus, better cooking and pot/pan

detection performance shall be obtained. You may see the recommended way of using two hobs simultaneously in the figure below.



Due to the total power limitation of hobs, the level of the hob set first may be reduced as per the set temperature levels when both left and right hobs are operated simultaneously.

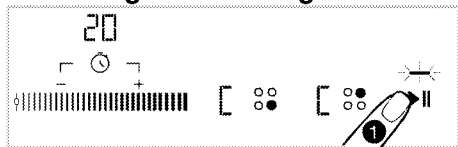
Turning the Quick Heating function off:

You may turn the Quick Heating function off whenever you desire by touching the  key.

Cleaning lock

Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

Activating the cleaning lock



1. While the hob is on, keep the  key pressed until 20 is displayed on the clock screen of the hob.
- » The  light turns on and countdown from 20 starts on the clock screen of the hob. The "C" symbol appears on the hob zone displays. No key other than

the  key may be operated during this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not need to press any key to deactivate the cleaning lock. hob gives a single signal after 20 seconds, the  light turns off and the cleaning lock is automatically deactivated.

- i** If you want to turn off the cleaning lock prematurely, wait until the "C" symbol disappears from the hob zone displays by touching the  key.

Child Lock

While the hob is off, you may protect the hob with the child lock to prevent children from turning the hob on. You may activate or deactivate the child lock while the hob is off (stand-by mode).

Activating the child lock

1. While the hob is off, keep the  key pressed until **one signal** are heard. Child lock function shall be activated and  light of the  key shall be illuminated.

- i** If any key is pressed while the child lock is active, the  light of the  key flashes.

Deactivating the child lock

1. While the child lock is active, keep the  key pressed until **one signal** is heard.
- » Child lock function shall be deactivated and  light of the  key shall be turned off.

Key Lock

While the hob is on, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.

Activating the key lock

1. **While the hob is on,** keep touch the  key pressed until **one signals** are heard.

The  light of the  key shall flash and all hobs shall be locked.

-  You may activate the key lock while the hob is in operating mode only. Only the  key operate while the key lock is active. When you touch any other key, the  light of the  key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated. Turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Keep the  key pressed for 2 seconds.

The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.

Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Activate the timer by touching the  key.

The "00" symbol illuminates on the timer screen and the  symbol start to flash on the hob zone display.

5. Set the desired period by touching the  /  keys. You may also advance the timer faster by touching the key  or  for a long period of time.

The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

-  The timer may only be used for hobs that are being operated.
-  Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.
-  Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.
-  While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

Turning off the timers

The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.

Press any key to turn off the audible warning.

Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.

You may turn off the timer prematurely with two different methods:

1- Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer screen by touching the  key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the  key for a long period of time.

The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

2- Turning off by touching the timer key for about 3 seconds:

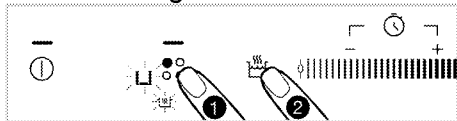
1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the ⌚ key.
3. Keep the ⌚ key pressed for about 3 seconds.

The ⌚ symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

Keep warm function (if applicable)

You may use this function to keep your meal warm when the cooking is completed. Keep warm function is used with two different methods; by setting a timer or without setting a timer.

Activation of the keep warm function without setting a timer



1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the  key.

i The hob zone continues to operate at low temperature. The  symbol and the "u" symbol illuminates on the hob zone display.

Activation of the keep warm function by setting a timer

1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature and the timer is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the  key.

The  symbol illuminates on the display of the hob zone.

The hob zone continues to operate at the set temperature for the set period of time. When the timer has expired, it switches to the keep warm function and starts to operate at low temperature. The "u" symbol appears on the hob zone displays.

Turning the keep warm function off

1. If the timer is active, select the hob where the keep warm function is active.

Turn the keep warm function off by touching the  key.

The hob zone continues to operate at the previous period and temperature setting.

2. If the timer is not active, select the hob where the keep warm function is active. Deactivate the keep warm function by setting the temperature you desire by touching on the setting area or by sliding your finger on the area.

The hob continues to operate at the new temperature you have set.

i You may cancel the keep warm function if you Turn the hob off completely by touching the ⌚ key.

Stop function

With this function, you may reduce the temperature levels of all functions operating at the hob (**excluding the timer**) to the 1st level for a while.

i If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the  key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.
2. Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

Power management

You may set the total power of the hob as you desire with this function. **“Power management”** includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW

Follow the steps below to change the total power of your hob. When the hob is off, the following procedure shall be applied within 10 seconds.

- 1.Touch the  key.
- 2.Touch the  key.
- 3.Touch the  key.
- 4.Touch the  key.
- 5.Touch the  key.
- 6.Touch the  key to activate the **“Power management”** setting.
- 7.Select the desired power level by touching the  key. The other level shall be displayed whenever you touch the  key.
- 8.Confirm the selected level setting by touching the  key.
- 9.Your hob shall start to operate with the total power setting at the selected level.

Economic operation mode

You may switch all hobs to the lower level using this function.

 Economic operation mode may be activated for the hobs that are being operated only.

- 1.Touch the  key while your hob zone is on.

» The active hob zone switches to economic operation mode and its power is reduced to half.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

 Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level		Automatic turning off periods - hours
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Quick heating	Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some

other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
 - The selected level may be reduced.
- However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. At this time, "E" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.
Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

7 Maintenance and care

General cleaning information

⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflown

fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available

descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be

cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök www.cylinda.se / Visit www.cylinda.se

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

Kontakta oss / Contact us

www.cylinda.se

Cylinda
en enklare vardag