

## BÄSTA KUND!

---

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

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

Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med hällen.

### **Observera!**

*Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda kokhällen.*

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

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

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

Grundläggande information.....	3
Säkerhetsanvisningar.....	5
Produktbeskrivning.....	10
Installation.....	11
Användning.....	16
Rengöring och underhåll .....	27
Tekniska data .....	30

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

**Obs.** Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

**Obs.** Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

**Obs.** Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

**Obs.** Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstöt.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, och lock på hällens ovansida eftersom de kan bli heta. Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

# SÄKERHETSANVISNINGAR

---

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

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

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

## HUR MAN SPARAR ENERGI



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

- **Använd lämpliga kokkärl**

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

- **Anpassa kokkärl till värmezonen**

Kokkärlet bör aldrig vara mindre än värmezonen.

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

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

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

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

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

## UPPACKNING



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

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

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

## KASSERING AV FÖRBRUKADE PRODUKTER



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

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

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

# PRODUKTBESKRIVNING

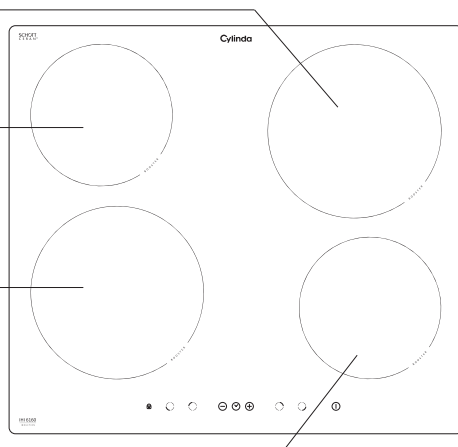
## Beskrivning av IHI 6160 spishäll

**Booster** induktionskokzon (höger bak)

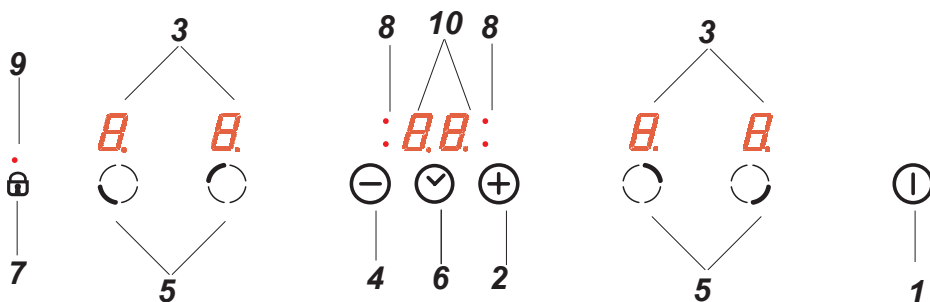
**Booster** induktionskokzon (vänster bak)

**Booster** induktionskokzon (vänster fram)

**Booster** induktionskokzon (höger fram)



## Kontrollpanel



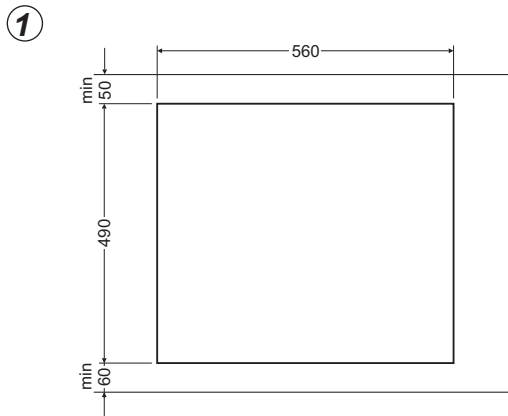
1. Till/från-sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzon
6. Timersensor
7. Barnlåssensor
8. Timer kontrollampa
9. Barnlås kontrollampa
10. Timer



# INSTALLATON

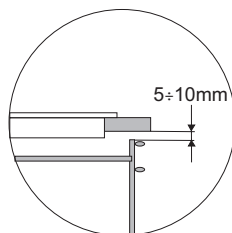
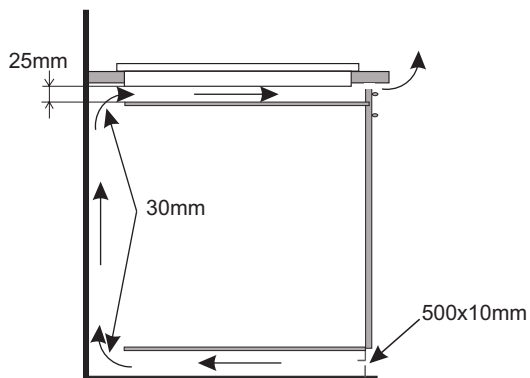
## Göra öppning i köksbänken

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

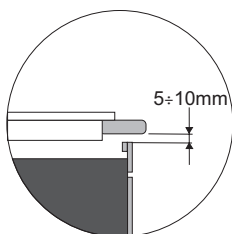
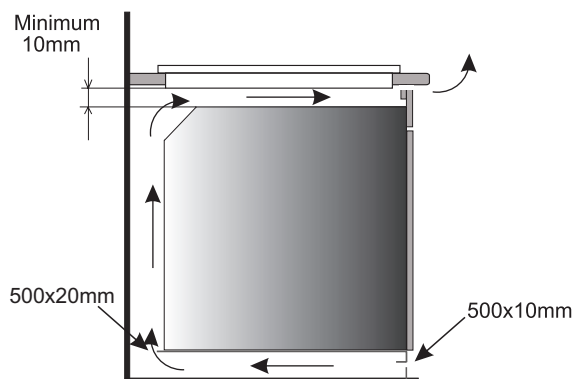


# INSTALLATON

**Bild B**



Inbyggnad i underskåpets bordsplatta.



Inbyggnad i arbetsbordsplatta över ugn med fläkt.



**Man får inte installera hällen ovanför ugn utan fläkt.**

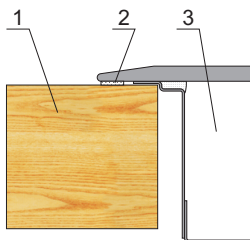
# INSTALLATON

---

## ► Installera IHI 6160 -spishällen

- Anslut hällen med elsladden enligt det medföljande elschemat.
- Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt (fig. 3).

**Fig. 3**



- 1 - Köksbänk
- 2 - Packning till hällen
- 3 - Keramisk häll

# INSTALLATON

---

## Inkoppling till elsystem

### **Varning!**

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

## Anvisningar för installatör

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

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

2006/95/EC Lågvoltsdirektiv

2004/108/EC EMC-direktiv

93/68/EEC CE Märkdirektiv

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



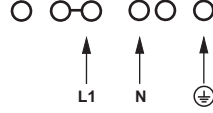

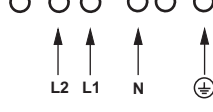

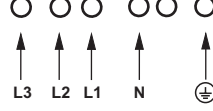
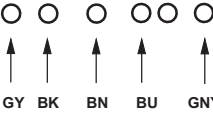

### **Obs!**

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

# INSTALLATON

## ELSCHEMA

**Viktigt! Värmelementerna fungerar vid 230 V.**

Viktigt! En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med  för varje anslutning.			Typ/ ledararea	Säkring	
1	För en enfasig 230 V anslutning med neutralkabel bryggas terminal L1, L2, den neutrala kabeln ansluts till terminal N och skyddsledaren till  .	1N~		H05VV-FG 3X 4 mm <sup>2</sup>	min.30 A
2*	För en 230/400 V tvåfas-anslutning med neutralledare ansluts neutralledaren till uttag N och skyddsledaren till  .	2N~		H05VV-FG 4X2,5mm <sup>2</sup>	min.16 A
3*	För en 230/400 V trefas-anslutning med neutralledare ansluts neutralledaren till uttag N och skyddsledaren till  .	3N~		H05VV-FG 5X 1,5 mm <sup>2</sup>	min.16 A
4*	E90 kontakt och elsladd medföljer produkten.	3N~		H05VV-FG 5X 1,5 mm <sup>2</sup>	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N = anslutning med neutralkabel;  = terminal skyddsledare GY-grå, BK- svart, BN- brun, BU-blå, GNYE-gul-grön					

\* För ett hushålls 3-fas 230/400 V elsystem ansluts återstående ledning till uttag L som inte är anslutet till hällens interna elsystem.

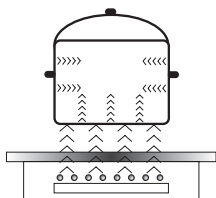
\* NN uttag är kopplade internt och behöver inte överbryggas.

# ANVÄNDNING

## Innan du använder hällen första gången

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

## Hur induktionshällens kokzoner fungerar



En elektrisk oscillator styr en spole som finns inuti produkten. Spolen alstrar ett magnetfält som inducerar virvelströmmar till kokkärlet. Dessa virvelströmmar som har inducerats av magnetfältet värmer upp kokkärlet.

För detta krävs att kokkärlens botten är ferromagnetisk, d.v.s. att det påverkas av magnetfält.

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

- Värmen avges endast genom kokkärlet och dess effekt maximeras därmed.
- Det förekommer ingen fördröjning av uppvärmningen eftersom maten börjar tillagas så snart kärlet placeras på hällen, och avslutas så snart kärlet tas bort.

Induktionshällen avger vissa ljud under normal användning. Dessa inverkar inte på hällens korrekta funktioner.

- Lågfrekvent surrande ljud. Detta ljud hörs när kokkärlet är tomt och upphör när vatten eller livsmedel tillsätts i kärlet.
- Högfrekvent visslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt när värmen är inställd på max. Ljudet blir starkare om två eller flera kokzoner inställda på maxvärme används. Ljudet upphör eller minskar i styrka när du sänker värmeinställningen.
- Gnisslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt. Ljudstyrkan beror på tillagningssättet.
- Brummande ljud. Ett brummande ljud kan höras när elektronikens kylfläkt är igång.

Ljuden som hörs när produkten används normalt beror på att kylfläkten är igång, tillagningssättet, kokkärlens storlek, kokkärlens material och på värmeinställningen. Dessa ljud är helt normala och utgör inget fel på produkten.

# ANVÄNDNING

**Fläkt:** Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.


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

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

## Kokkärlsavkännare

Kokkärlsavkännaren är installerad i induktionshällen. Den gör att uppvärmningen startar automatiskt när en gryta eller stekpanna känns av på kokzonen, och avslutas när den tas bort. Detta spar på energin.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen)

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 10 minuter stängs kokzonen av. Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.



**Kokkärlsavkännaren är inte avsedd att användas i stället för en till/från sensor.**

Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.

Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

Var noga med att bara trycka på ett sensorfält i taget när du sätter på eller stänger av hällen, eller när du ändrar värmeinställningen. Om du trycker på två eller flera sensorfält samtidigt (med undantag för timer och barnlås) kommer hällen att ignorera styrsignalerna, den kan utlösa en felindikering om du trycker på sensorfälten för länge. Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.

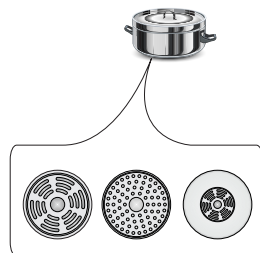
# ANVÄNDNING

## Att välja kokkärl för induktionshällen



### Kokkärlens egenskaper.

- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att heta områden uppstår i kokkärl där mat kan bränna vid. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar ger den bästa värmefördelningen.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärls botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Du ser om ett kokkärl är lämpligt genom att försäkra dig om att dess botten fungerar som en magnet.
- **Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**
- **Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.**
- **Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.**
- Om du använder ett stort kokkärl med en ferromagnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärls diameter, kommer endast den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärl. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärl har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärl eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärls ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärl inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.






# ANVÄNDNING

När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:

- Emaljerat stål
- Gjutjärn
- Kockärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

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

## Kockärlens storlek.

- Energin överförs bäst om kärlet och kokzonens storlek matchar varandra. Minsta och största möjliga diameter visas i nedanstående tabell och beror på det använda kockärlets kvalitet.
- Om du använder ett kockärl som är mindre än den minsta diametern kan det hända att hällen inte kommer att fungera.

Induktionskokzoner	Induktionskockärlets bottendiameter	
	Minsta (mm)	Största (mm)
210-220	140	210-220
160-180	90	160-180

# ANVÄNDNING

---

## Kontrollpanel

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



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

## Starta hällen

---

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Alla displayer (3) visar siffran "0".



**Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder kommer hällen att stängas av.**

## Starta kokzonen

---

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (5) inom 10 sekunder.

1. När du har tryckt på en sensor för att välja kokzon (5) blinkar "0" på tillhörande display som visar värmeinställningen.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).



**Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.**



**En kokzon är aktiv när displayen visar en siffra eller en bokstav. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.**

## Välja kokzonens värmeinställning

---

När kokzonens display (3) visar en blinkande "0" ställer du in önskad värme med sensorerna "+" (2) eller "-" (4).

# ANVÄNDNING

---

## Stänga av kokzonerna

---

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställning blinkar.
- Stäng av kokzonen med till/från sensorn eller tryck på sensor (5) i 3 sekunder.

## Stänga av spishällen

---

- Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.

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

## Boosterfunktion "P"

---

Boosterfunktionen ökar Ø 210-220 mm kokzonens nominella effekt från 2000W till 3000 W, för Ø 160-180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W, För att aktivera boosterfunktionen väljer du en kokzon, ställer in värmen på "9" och trycker sedan på sensorfältet "+" (2) en gång till. Bokstaven "P" visas på displayen. När du vill avaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet "-" (4) för att sänka värmeinställningen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.



**För 210-220 mm och 160-180 mm kokzonerna är boosterfunktionen begränsad till 10 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt.**

**Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.**

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

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

# ANVÄNDNING

---

## Boosterfunktionens reglage

---



Du kan inte ha igång boosterfunktionen för två lodrätt placerade kokzoner samtidigt.

## Barnlås

---

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

Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd.

## Starta/stänga av barnlåset

---

Håll sensorn (7) intryckt i 5 sekunder för att starta eller stänga av barnlåset. Kontrollampan (9) är tänd när barnlåsfunktionen är aktiv.



Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset avaktiveras när du drar ut spishällens elkontakt.

## Indikering av restvärme

---

Värmeenergi som är kvar i kokzonen efter matlagningen kallas restvärme. Hällen har två olika restvärmenivåer. När temperaturen i en kokzon är över 60 °C och kokzonen eller hela hällen stängs, av kommer kokzonens display att visa bokstaven "H". Bokstaven för restvärme kommer att visas så länge kokzonens temperatur överskrider 60 °C. När en kokzon har en temperatur på mellan 45 °C och 60 °C kommer dess display att visa bokstaven "h" för att ange en låg restvärmenivå. När kokzonens temperatur understiger 45 °C slocknar bokstaven som anger restvärme.



Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas, risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!



Bokstaven "H" för restvärme kan inte visas under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

# ANVÄNDNING

## Att begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen

Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

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

## Automatisk uppvärmningsfunktion

- Tryck på sensor (5) för att aktivera den valda kokzonen.
- Tryck sedan på "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 8 och tryck därefter på sensor (5) igen.
- Displayen visar omväxlande bokstaven A och värmeinställningen.

När boosterfunktionen har varit aktiv en viss tid kommer kokzonen att återgå till den inställda värmen, värmeinställningen visas på displayen.

Inställning av tillagningsvärme	Den automatiska uppvärmningens varaktighet (minuter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



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

# ANVÄNDNING

---

## Timer

---

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

### Ställa in timern

---

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

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran "0" blinkar.
- Tryck på sensorfältet "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter).
- Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon är tänd.



**Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.**



**Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden. Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.**

## Ändra timerns varaktighet

---

Timerns varaktighet kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen blinkar.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera timerinställningen.

## Kontrollera timerns varaktighet

---

Du kan när som helst kontrollera timerns återstående tid genom att trycka på sensor (6). Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.

# ANVÄNDNING

---

## Stoppa timern

---

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

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (**5**) och välj en kokzon. Displayen lyses upp.
- Håll därefter sensorn (**6**) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (**2**) eller "-" (**4**) ner till "00".

## Äggklocka

---

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

## Ställa in äggklockan

---

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (**1**).
- Tryck sedan på sensor (**6**) för att aktivera äggklockan.
- Använd sensorfälten "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att justera äggklockans inställning.

## Stoppa äggklockan

---

När den inställda tiden är över hörs en ljudsignal som du kan stänga av genom att trycka på ett valfritt sensorfält. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

- Håll därefter sensorn (**6**) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (**2**) eller "-" (**4**) ner till "00"
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.



**Äggklockan nollställs när timerfunktionen aktiveras.**

# ANVÄNDNING

---

## Varmhållning

---

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning justeras automatiskt så att matens temperatur håller ungefär 65 °C. Tack vare detta hålls maten varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkärlet. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.

För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta botten temperaturen.

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

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

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

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet

### **Starta kokzonen**

Varmhållningsfunktionens inställning avaktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet.

### **Stänga av kokzonerna**



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLLNING

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



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

Man får använda utrustning för ångrengöring.

### Rengöring efter varje användning

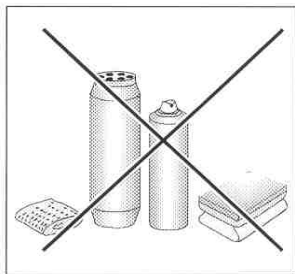
- **Vid lätt, oförbränd nedsmutsning** ska man använda en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blåa fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en först rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel.
- **Vid svår nedsmutsning (brända rester mm)** ska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

*Skrapa för rengöring av plattan*



### Borttagning av fläckar

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



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

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

**Garantin gäller inte vid felaktig behandling av hällens keramiska yta!**

### Observera!

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

### Observera!

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


## HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

I en nödsituation bör man:

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

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

## HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
7. Spricka i hällen	 Varning! Koppla genast från elanslutningen (säkerhetspropp). Vänd dig till Cylinda service	
8. Om felet fortfarande inte är avhjälpt	Koppla från elanslutningen (säkerhetspropp!). Vänd dig till Cylinda service. Viktigt! Användaren är ansvarig för att hällen är i rätt skick och att den används på rätt sätt. Om Cylinda service blir tillkallad på grund av felaktig användning, görs servicen på användarens bekostnad även under garantiperioden. Vi tar inte ansvar för skador orsakade på grund av att denna bruksanvisning inte följs.	
9. Den induktiva kokplattan susar under arbetsgång	Det är en normal situation. Susning kommer ur fläkten som kyler det elektroniska systemet.	
10. Den induktiva kokplattan ger ifrån sig visslingsliknande ljud	Det är en normal situation. Värmeplattan kan ge ifrån sig en svag vissling vid maximal värmeeffekt samt när man använder flera värmezoner samtidigt. Visslingsljudet uppstår på grund av en viss frekvens på spolarbetet.	
11. Hällen fungerar inte. Kokzonerna fungerar inte	Defekt elektronikr	-Återställ produktens inställningar, dra ut elkontakten några minuter (ta ut säkringen).

## TEKNISKA UPPGIFTER

---

Märkspänning:	400V 3N~50 Hz
Märkeffekt	7,4 kW
Modell	IHI 6160
- Induktionskokzon : Ø 160-180 mm	1,2 kW
- Induktionskokzon : Ø 210-220 mm	2,0 kW
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 210-220 mm	2,0 kW / 3,0 kW
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 160-180 mm	1,2 kW / 1,4 kW
Mått:	576 x 518 x 50;
Vikt:	ca. 10,5 kg;

## GARANTI

---

### Garanti

---

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

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

Typ:.....

Tillverkningsnummer:.....



IO-HOB-0099 / 8064140  
(01.2016 / v1)