

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 elstötar.

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 plastkärl 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.

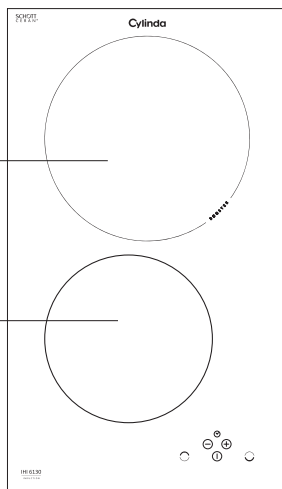
Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

PRODUKTBESKRIVNING

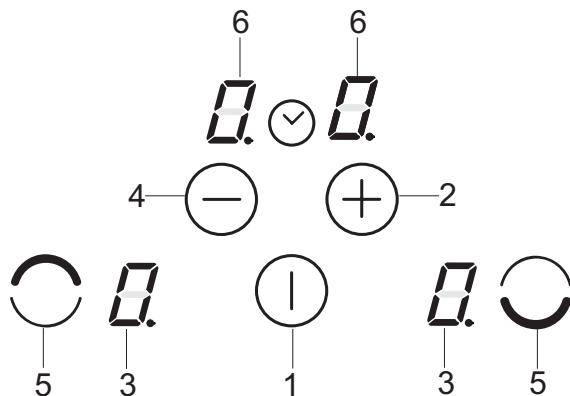
Beskrivning av IHI 6130 spishäll

Främre vänster kokzon med
boosterfunktion
(bak) Ø 220 mm

Främre höger kokzon
(vänster) Ø 180 mm



Kontrollpanel

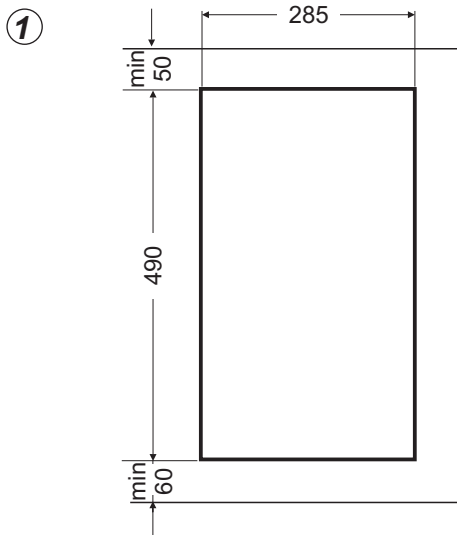


1. Till/från sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzonen
6. Timer

INSTALLATON

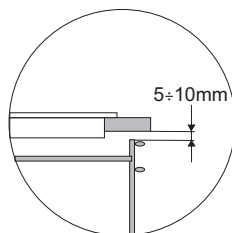
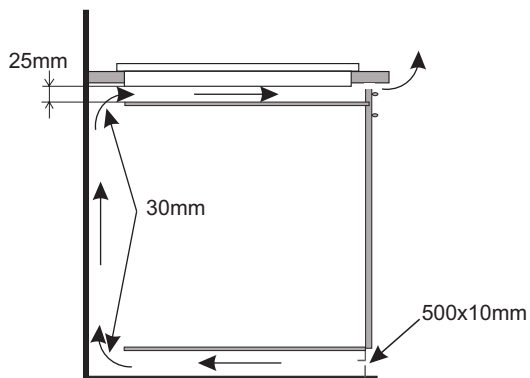
Göra öppning i köksbänken

- 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.

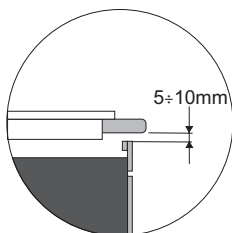
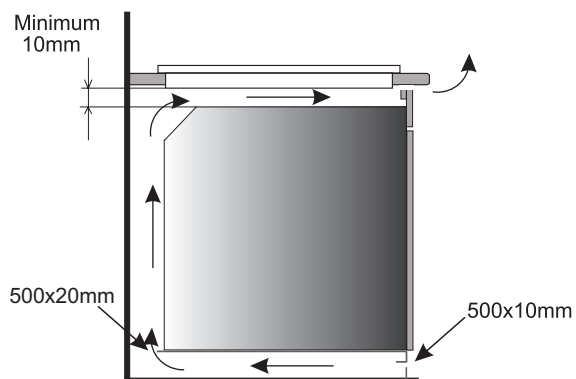


INSTALLATON

Bild B



Inbyggnad i underskåpets bordsplatta.



Inbyggnad i arbetsbordsplatta över ugn med fläkt.

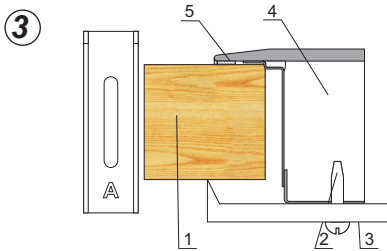


Man får inte installera hällen ovanför ugn utan fläkt.

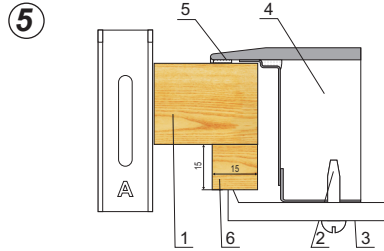
INSTALLATON

Installera IHI 6130 spishäll - beslag

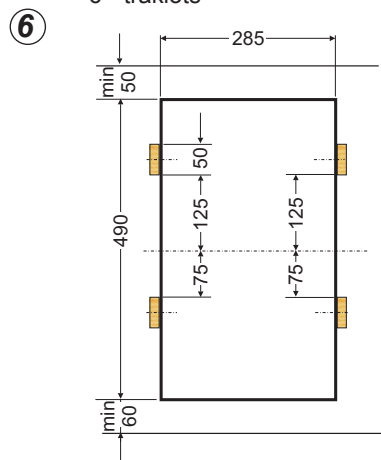
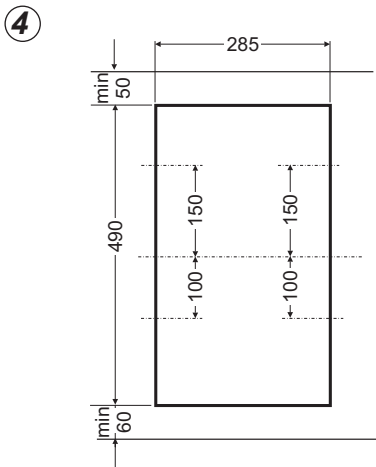
- Använd fyra "A" beslag för köksbänkar som är 38 mm tjocka. Passa in hällen enligt avbildningen i fig. 3 och 4. Använd fyra 15x15x50 träklotsar utöver de fyra "A" beslagen för att säkra hällen ordentligt i bänkar som är 28 mm tjocka. Passa in hällen i öppningen enligt avbildningen i fig. 5 och 6.
-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



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



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



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

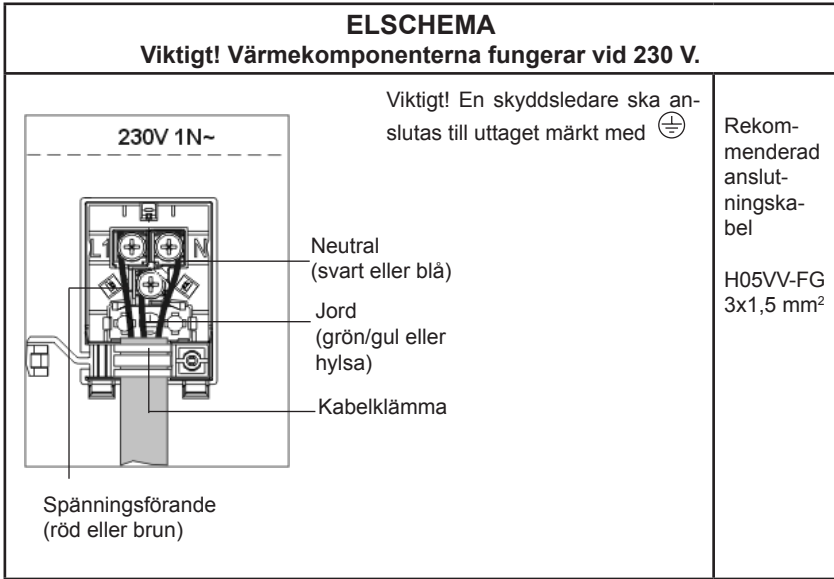
93/68/EEC CE Märkdirektiv

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 anslutningsätt än det i schemat angivna, kan medföra att den keramiska hällen skadas.

INSTALLATON



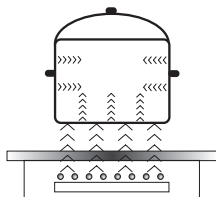
- Spisen har en fast monterad jordad elsladd, den kan bara anslutas till ett 230 VAC, 50 Hz uttag med ett jordat stift. Väggtaget ska skyddas med en 16 A säkring.

ANVÄNDNING

Innan hällen börjar användas

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

Hur induktionsplatta fungerar



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

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

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

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

Skyddsanordningar:

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

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkyllt 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.

ANVÄNDNING

▶ Detektor för kokkärl i induktionsområde

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

- Om en värmezona används tillsammans med ett lämpligt kokkärl, visar displayen värmenivån.
- Induktion kräver att kokkärlen har en magnetisk botten (se tabell sidan 19).

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

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



Kokkärlsdetektorn fungerar inte som värmeplattans huvudbrytare.

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

Varje aktivering bekräftas med en ljudsignal.

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

ANVÄNDNING

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

Att välja grytor och stekpannor för induktionshällen



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

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



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

Energin överförs bäst om kärlet och kokzonens storlek matchar varandra.

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

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



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




Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.

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

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

ANVÄNDNING

Välja kokkärl för induktionshäll

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

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.

Att sätta på 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 20 sekunder kommer hällen att stängas av.

Att sätta på kokzoner

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (5) inom 20 sekunder.

1. När du har tryckt på ett sensorfält för val av kokzon (5) blir siffran "0" på den motsvarande indikatorn för värmeinställning upplyst.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).



Om inget av sensorfälten berörs inom 20 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 siffran "0" på kokzonens display (3) lyser upp kan du börja ställa in värmen med hjälp av sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).

ANVÄNDNING

Stänga av kokzoner

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställningar är upplyst.
- När du ska stänga av kokzonen trycker du på till/från sensorn eller trycker på sensorfältet för att minska värmen "-" (4) tills inställningen står på "0".

Stänga av hällen

- Hällen är i funktion så länge minst en kokzon är igång.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.

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

Boosterfunktion "P"

Boosterfunktionen ökar \varnothing 220 mm kokzonens nominella effekt från 2300 W till 3000 W.

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 220 mm kokzoner är boosterfunktionen begränsad till 5 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats automatiskt 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

Två kokzoner är anordnade lodrätt och bildar ett par.



Om aktiveringen av boosterfunktionen innebär att den sammanlagda strömförbrukningsgränsen för ett par överskrids, kommer värmeinställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt.

Barnlås

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

Ställa in barnlåset

Du kan bara ställa in barnlåset när hällen är igång och ingen av kokzonerna eller timern är aktiva (alla displayer visar siffran "0" och punkter blinkar).

För att ställa in barnlåset startar du hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), sedan trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (5) och på sensorfält (4), därefter trycker du på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (5) igen. Alla displayer visar bokstaven "L" (låst), vilket betyder att barnlåset är inställt. Om kokzonen fortfarande är varm kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna "L" och "H".



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



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

Låsa upp barnlåset bara för matlagning

Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven "L" (låst). För att låsa upp trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (5) och på sensorfält (4). Bokstäverna "L" som visas på kokzonernas displayer ersätts med siffran "0" och en blinkande punkt. Nu kan du använda kokzonerna. (Se avsnittet "**Välja värmeinställning för kokzoner**" för mer information.)

ANVÄNDNING

Låsa upp barnlåset

Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven "L" (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (5) och på sensorfält (4), därefter trycker du på sensorfältet för val av den främre vänstra kokzonen (4) igen. Hällen stängs av (alla displayer slocknar).



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

Om barnlåset har låsts upp på rätt sätt kommer siffran "0" och en blinkande punkt att visas på alla displayer efter det att du har startat hällen med till/från sensorn (1). Om kokzonerna fortfarande är varma kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna "0" och "H".

Indikator för restvärme

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



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

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



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

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 tillagningensvärme	Maximal funktionstid (timmar)
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08



När värmeinställningen har stått på "9" i 30 minuter kommer den automatiskt att sänkas till "8", men tillagningstiden kommer inte att ändras. Denna funktion är till för att spara energi.

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" kommer att lysas upp.
- Tryck på sensorfältet "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera timern genom att samtidigt trycka på sensorfälten "+" (2) och "-" (4) inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter). En decimalpunkt kommer att visas på displayen för kokzonen i fråga för att ange att kokzonens funktion styrs med timern.



Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.

ANVÄNDNING

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning (tillagningstid) kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lysas upp.
- Den programmerade timerinställningen visas överst på displayen..
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera timerinställningen.

Kontrollera timerns nedräkning

Du kan se efter hur mycket av den inställda tiden som återstår när som helst genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (5) och sedan samtidigt trycka på sensorfälten "+" (2) och "-" (4).

Stoppa timern

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

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lysas upp.
- Tryck på sensorfält "+" (2) och "-" (4) för att aktivera timern.
- Tryck på sensorfält "-" (4) för att sänka tiden till "00". Timerfunktionen stängs av och kokzonen fortsätter att fungera som vanligt tills du stänger av den själv.

Äggklocka

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

Ställa in äggklocka

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1).
- Tryck samtidigt på sensorfälten "+" (2) och "-" (4) för att välja äggklockan.
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera äggklockans inställning.

ANVÄNDNING

Varmhållning

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

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

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

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

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet "**Sätta på kokzoner**".

Varmhållningsfunktionen stängs av på samma sätt som beskrivs i avsnittet "**Stänga av kokzoner**".

Stoppa äggklocka

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

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Tryck samtidigt på sensorfälten "+" (2) och "-" (4) för att välja äggklockan.
- Tryck på sensorfält "-" (4) för att sänka tiden till "00".
- Äggklockan stannar.
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.

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

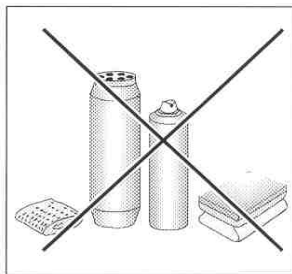
- **Vid lätt, oförbränd nedsmutsning** ska man använda en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blåa fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en först rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel.
- **Vid svår nedsmutsning (brända rester mm) ska man 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 säkerhetsprop- pen; om propen har gått bör den bytas ut.
2. Hällen reagerar inte för data som man lagrar in i minnet	-skötselpanelen är avstängd	- sätt på skötselpanel
	- tryckknappen hålls inne för kort tid (mindre än 1 sekund)	- håll knappen intryckt under längre tid
	- flera knapptryckningar har gjorts samtidigt	- tryck alltid på en knapp i taget (undantag: när en värmezonen stängs av)
	3. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en kort ljudsi- gnal	- barnsäkert läge är aktiverat
4. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en lång ljudsi- gnal	- felaktig hantering (fel sensor- er har valts eller för snabba tryck på sensorer)	- sätt igång hällen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sen- sorerna
5. Hela hällen stängs av	- efter att kokplattan satts på har inga data har lagrats un- der längre tid än 10 sek.	- sätt igång skötselpaneln en gång till och mata genast in data
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sen- sorerna
6. En värmezonen stängs av, bokstaven "H" syns på di- splayen.	- automatisk begränsning av funktionstid	- sätt igång värmezonen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sen- sorerna
	- överhettning av elektroniska delar	

HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
7. Indikatorn för restvärme är släckt även när kokzonerna är varma	- strömavbrott eller hällen avskiljd från elnätet	- indikatorn för restvärme kommer att visas igen nästa gång hällen startas och stängs igen
8. Spricka i hällen	 Varning! Koppla genast från elanslutningen (säkerhetspropp). Vänd dig till Cylinda service	
9. Om felet fortfarande inte är avhjälpt	Koppla från elanslutningen (säkerhetspropp!). Vänd dig till Cylinda service. Viktigt! Användaren är ansvarig för att hällen är i rätt skick och att den används på rätt sätt. Om Cylinda service blir tillkallad på grund av felaktig användning, görs servicen på användarens bekostnad även under garantiperioden. Vi tar inte ansvar för skador orsakade på grund av att denna bruksanvisning inte följs.	
10. Den induktiva kokplattan susar under arbetsgång	Det är en normal situation. Susning kommer ur fläkten som kyler det elektroniska systemet.	
11. Den induktiva kokplattan ger ifrån sig visslingsliknande ljud	Det är en normal situation. Värmeplattan kan ge ifrån sig en svag vissling vid maximal värmeeffekt samt när man använder flera värmezoner samtidigt. Visslingsljudet uppstår på grund av en viss frekvens på spolarbetet.	
12. Symbol E2	Överhettning av induktions-spolar	-otillräcklig nedkylning -kontrollera om spishällens inbyggnad överensstämmer med bruksanvisningen. - Kontrollera kokkärlet i enlighet med anvisningen på sidan 18.

TEKNISKA UPPGIFTER

Märkspänning:	230V 1N~50 Hz
Märkeffekt	3,7 kW
Modell	IHI 6130
- Induktionskokzon : Ø 180 mm	1400 W
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 220 mm	2300/3000 W
Mått:	300 x 518 x 50;
Vikt:	ca. 5,5 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-0088 / 8063355
(01.2016/1)