

bruksanvisning user manual



service

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

uppge

- Maskintyp / Model code
- Serienummer / Serial number
- Inköpsdatum / Purchase date
- Problembeskrivning / Problem description
- Namn och adress / Name and address
- Ditt telefonnummer / Phone number



IO-HOB-0780 / 8500059

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år

IHI 6272

Cylinda
år efter år

BÄSTA KUND!

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

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

Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med hällen.

Observera!

Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda kokhällen.

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Grundläggande information.....	3
Säkerhetsanvisningar.....	5
Produktbeskrivning.....	10
Installation.....	12
Användning.....	16
Rengöring och underhåll.....	29
Tekniska data.....	32

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 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 stärkt miljöskydd.

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

PRODUKTBESKRIVNING

Beskrivning av IHI 6272 spishäll

Induktionskokzoner

booster 220x190 (höger bak)

Induktionskokzoner

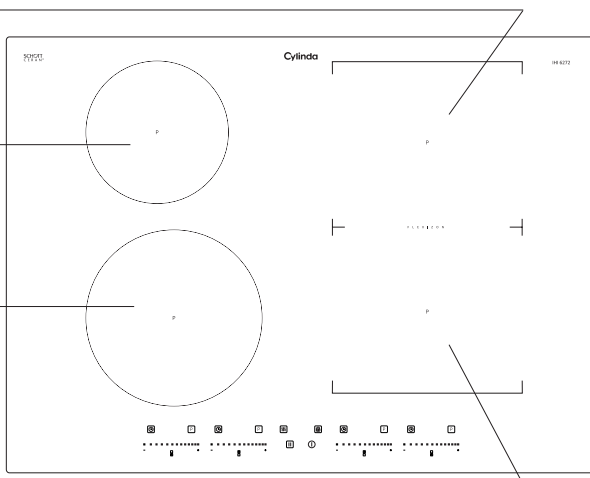
booster Ø 160 mm (vänster bak)

Induktionskokzoner

booster Ø 210 mm (vänster fram)

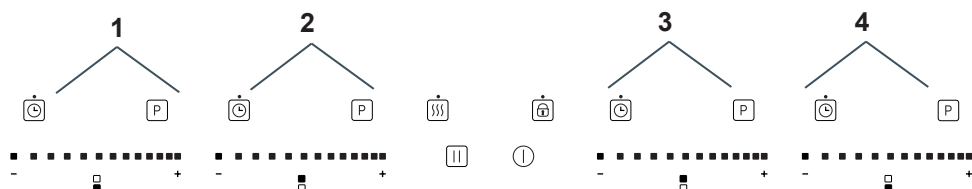
Induktionskokzoner

booster 220x190 (höger fram)



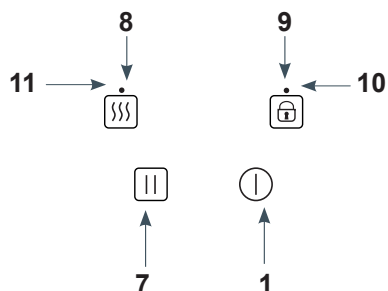
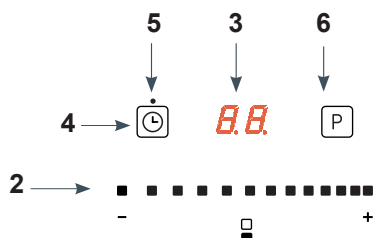
PRODUKTBESKRIVNING

Kontrollpanel



2. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 160 mm (vänster bak)
1. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 210 mm (vänster fram)

3. Kokzon med boosterfunktion:
220x190 (höger bak)
4. Kokzon med boosterfunktion:
220x190 (höger fram)

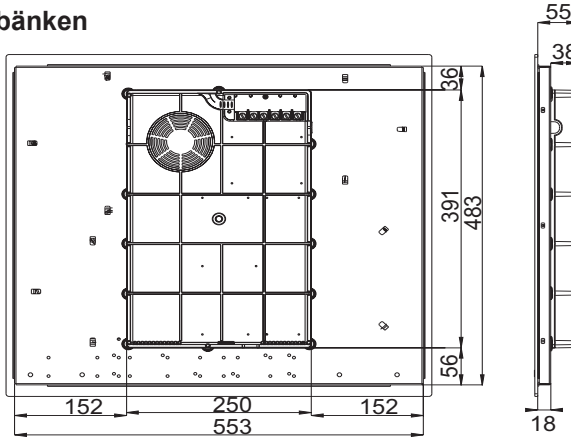


1. Till/från sensor
2. Peksensor för värmeinställning
3. Display för kokzoner
4. Timersensor
5. Timer kontrollampa
6. Sensorfält booster
7. Sensor stop'n go

8. Sensorfält varmhållningsfunktion
9. Sensorfält barnlås
10. Barnlåsindikering
11. Varmhållningsindikering

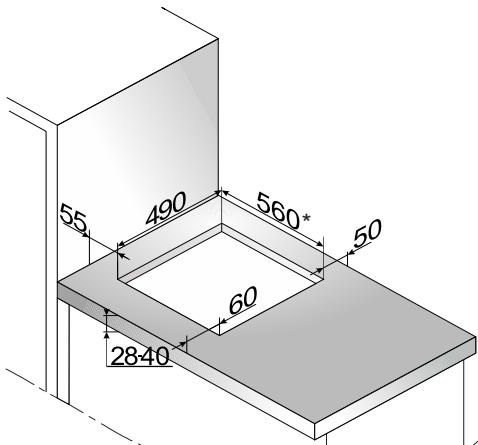
INSTALLATON

Mått köksbänken



Göra öppning i köksbänken

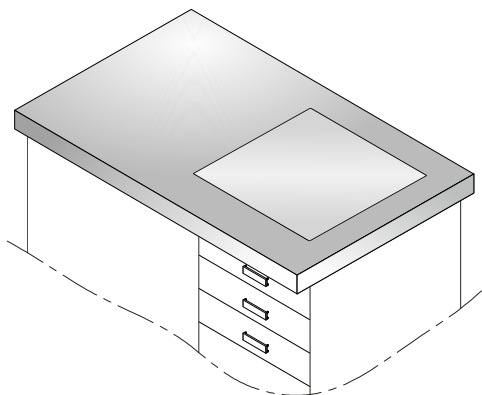
- Köksbänken måste vara 28 - 40 mm tjock och minst 600 mm bred. Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Se till att det finns tillräckligt plats runt öppningen, i synnerhet minst 50 mm till väggen och 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 sågas 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.



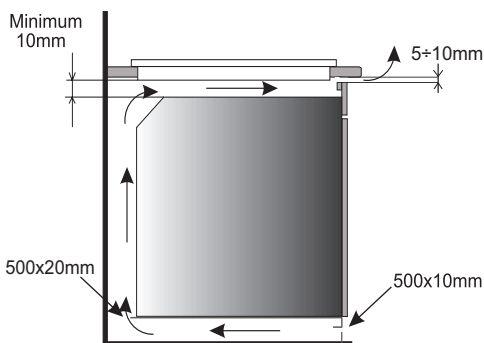
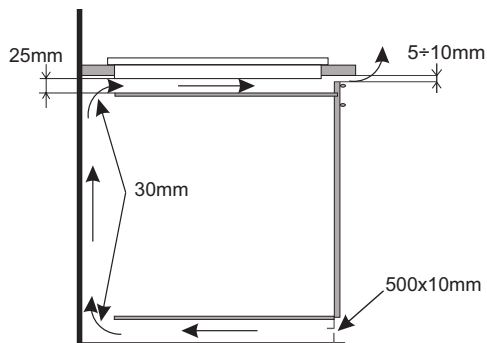
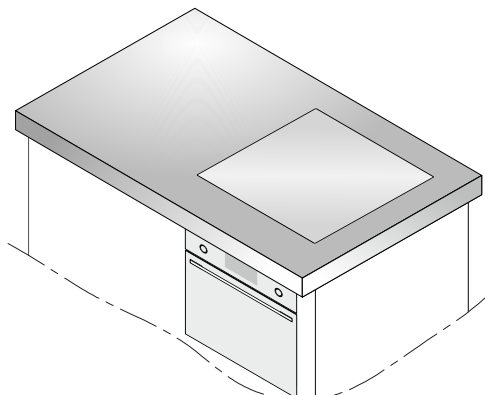
(*) 560 mm för spishällar
i bredden 600 mm
(*) 750 mm för spishällar
i bredden 770 mm

INSTALLATON

Inbyggnad i underskåpets bänkskiva.



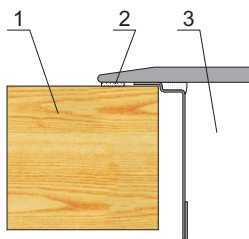
Inbyggnad i bänkskiva över ugn med fläkt.



► Installera IHI 6272 -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



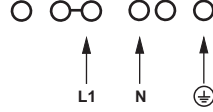

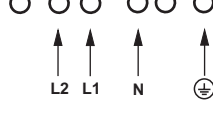

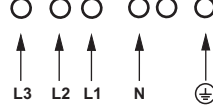
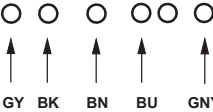

93/68/EEC CE Märkdirektiv

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 ²	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 ²	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 ²	min.16 A
4*	E90 kontakt och elsladd medföljer produkten.	3N~		H05VV-FG 5X 1,5 mm ²	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.

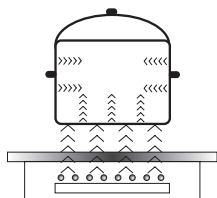
* NN uttag är kopplade internt och behöver inte överbryggas.

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 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.

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 90 sekunder 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.

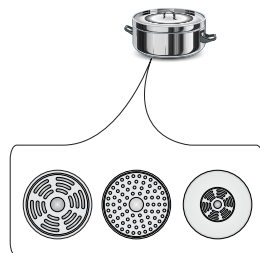
ANVÄNDNING

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.

Beteckning på kockärl		Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kockärl kan användas för induktionsplattor.
		Man ska använda magnetiska kockärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kockärlens 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! Kockärl kan göra sprickor i plattan
Emaljstål		Hög effektivitet
		Vi rekommenderar kockärl med plan och tjock botten
Glas		Får inte användas
Porslän		Får inte användas
Kockärl med kopparbotten		Får inte användas

Kockärlens storlek.

- För bästa tillagningsresultat ska storleken på kockärlens botten (ferromagnetisk del) passa till kokzonens storlek.
- Om kockärlens botten diameter är mindre än kokzonens storlek sänks kokzonens effektivitet och tillagningstiden blir längre.
- Kokzoner har en lägsta gräns för att kunna känna av tillagningskärl som aktiveras av tillagningskärlens ferromagnetiska botten och materialet som kärlet är gjort av. Om olämpliga kärn används kan det medföra att kokzonen inte känner att det finns ett kockärl på den.
- Om du använder ett kockärl som är mindre än den minsta diametern kan det hända att hällen inte kommer att fungera.

Induktionskokzoner	Induktionskockärlens botten diameter
Diameter (mm)	Minsta (mm)
210	140
160	90
220x190	120

ANVÄNDNING

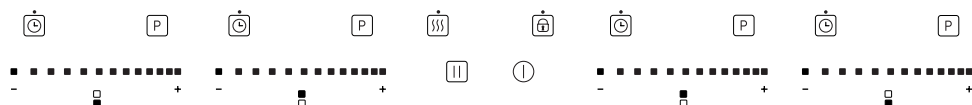
Kontrollpanel






- 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 peksensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på en sensor bekräftas beröringen med en pipton.



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

Starta hällen





Starta produkten genom att trycka på till-/från-sensorn  och håll den intryckt minst 1 sekund. Hällen är startad när symbolerna     eller "h."/>"H." (om kokzonerna fortfarande är varma) visas på alla displayerna.





Om du inte ställer kokzonens värme 10 sekunder efter att du har satt på hällen stängs den av automatiskt.

Aktivera kokzonen och ställ in värmen.

- Sätt på hällen med sensorn .
- För fingret över sensorn  för att starta kokzonen med önskad värmeinställning.


Stänga av kokzoner

Stäng av kokzonen på ett av följande sätt:


- Stäng av hällen med sensorn .
- Tryck på  för att aktivera kokzonen och låt fingret glida åt vänster för att ställa in värmen på "0".

ANVÄNDNING

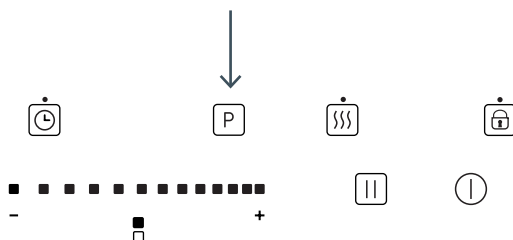
Att stänga av hällen

 Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.


- Stäng av hällen med sensorn .

 Om kokzonen fortfarande är varm visar tillhörande display bokstaven "H" eller "h" för att ange restvärme. För symbolbeskrivning, se nedan.



Boosterfunktion "P"



Boosterfunktionen höjer strömmen till 220x190 mm kokzonen från 2 200 W till 3 700 W, Ø 160 mm från 1200 W till 1400 W, Ø 210 mm från 2000 W till 3000 W, och brygg-kokzonens (220 x 390 mm) från 3 600 W till 5 500 W.



- Tryck på  för att aktivera boosterfunktionen — displayen visar bokstaven "P".

Stäng av boosterfunktionen:

- Tryck på sensorn  och låt fingret glida till "0" för att stänga av boosterfunktionen.
- Tryck på sensor  igen. Du kommer tillbaka till tidigare värmeinställning och boosterfunktionen är inaktiverad.


Du kan bara ha boosterfunktionen igång på två lodräta eller vågräta kokzoner samtidigt.

Barnlåsfunktion

Barnlåsfunktionen stänger av alla hällens manöverorgan så att barn inte kan använda den, eller när du ska rengöra hällen. Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd. Barnlåsets funktion sätts igång och stängs av genom att du trycker på sensorn  i 3 sekunder. När funktionen är igång tänds kontrollampen bredvid sensorn .

ANVÄNDNING



Med aktiverat barnlås måste du använda sensor  för att stänga av produkten. Om du försöker starta produkten med aktiverat barnlås visas meddelandet "Lo" (låst). Barnlåset inaktiveras genom att du avbryter strömförsörjningen.

Indikator för restvärme "H"

När du har använt spisen är kokzonen glas varmt även när du har stängt av kokzonen. Detta kallas för restvärme.

Om glasets temperatur är högre än 60 °C* visar kokzonens display bokstaven "H".



Om glasets temperatur är 45° C*–60 °C visar kokzonens display bokstaven "h" (låg restvärme).



* Temperaturerna är ungefärliga



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



Indikatorn för restvärme "H" eller "h" syns inte 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 avgörs separat utifrån värmeinställningen som används vid matlagningen. Om du bara använder en värmeinställning under en längre tid visas den maximala tillagningstiden i tabell:	Inställning av tillagningens värme	Maximal funktionstid
	— = ≡	8 tim.
	1	8 tim.
	2	8 tim.
	3	5 tim.
	4	5 tim.
När den maximala tillagningstiden har uppnåtts stängs induktionshällen av automatiskt, och restvärmeindikatorns symbol visas på displayen. Den maximala tillagningstiden gäller för en kokzon.	5	5 tim.
	6	5 tim.
	7	1,5 tim.
	8	1,5 tim.
	9	1,5 tim.
	10	1,5 tim.
	11	1,5 tim.
	12	1,5 tim.
	P	10 min.

Automatisk uppvärmningsfunktion

Gör så här för att aktivera funktionen:

- För fingret över sensorn • • till en punkt mellan 1–11 och håll kvar fingret tills bokstaven "A" blinkar omväxlande med värmeinställningen.

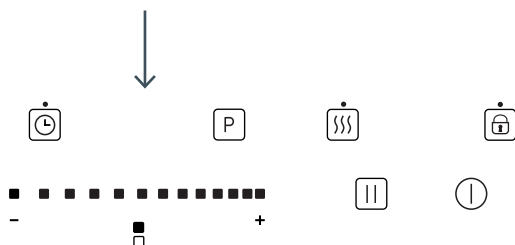
När uppvärmningstiden är över (se tabellen) slår kokzonen automatiskt tillbaka till den tidigare valda värmeinställningen och den visas på displayen.

Om du lyfter av kokkärlet från kokzonen medan uppvärmningsfunktionen är igång och sedan ställer tillbaka det, fortsätter uppvärmningsfunktionen tills hela uppvärmningstiden har gått.

Inställning av tillagningens värme	Den automatiska uppvärmningsfunktionens varaktighet (minuter)
1	48 sek.
2	2 min., 24 sek.
3	3 min., 48 sek.
4	5 min., 12 sek.
5	6 min., 48 sek.
6	2 min.
7	2 min., 24 sek.
8	2 min., 48 sek.
9	3 min., 24 sek.
10	3 min., 12 sek.
11	1 min., 48 sek.

ANVÄNDNING

Timer




Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka. Timerfunktionen kan bara startas när du använder spisen (värmeinställningen är högre än "0"). Du kan använda timerfunktionen på alla kokzoner samtidigt. Maxtiden är 99 minuter (1 minutsteg). För att ställa in timern:

- För fingret över sensorn . . • för att starta önskad kokzon.
- Tryck på  timer-sensorn. Displayen visar "00".


Du ställer för sin den andra siffran (ental minuter) och därefter den första siffran (total minuter).




- När du har startat timern för du fingret över sensorn . . • för att ställa in minuternas ental.
- Tryck på timersensorn på nytt för att ställa in total minuter.
- Låt fingret glida över sensorn . . • för att ställa in total minuter.
- Om du inte ställer in tiolet minuter inom 10 sekunder ställs timern in på "0" (exempelvis "06", vilket betyder att timern är inställd på 6 minuter).

Timern börjar räkna ner tiden när dess  LED-lampa börjar blinka.

Du ställer in timern till nästa kokzon genom att upprepa samma steg för en annan kokzon. Tänk på att du kan ställa in timerfunktionen för alla kokzonerna.


Timerns varaktighet kan ändras när som helst. Tryck då på  och glid sedan med fingret över . . • för att ändra timerns inställning.

Du kan när som helst trycka på  för att kontrollera hur mycket tid det är kvar.

ANVÄNDNING

När den inställda tiden har gått hörs en varningston. Tryck på  för att stänga av piptonen.




Piptonen stängs av automatiskt efter 2 minuter, och den blinkande displayen efter 5 minuter.


Du kan avbryta timerens nerräkning genom att trycka på  och hålla intryckt i 3 sekunder, eller föra fingret över . . • till läget "00".


Timer

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

När hällen är avstängd:


- Tryck på sensorn  och starta produkten.
- Därefter trycker du inom 10 sekunder på sensorn för att välja äggklocka . Displayen visar "00".
- För fingret över sensorn . . • för att ställa in tidens varaktighet.
- Äggklockan är igång när  LED-lampan är tänd.

När den inställda tiden har gått hörs en varningston. Tryck på  för att stänga av piptonen eller vänta tills den stängs av automatiskt – piptonen stängs av automatiskt efter 2 minuter, och den blinkande displayen efter 5 minuter.

Du kan avbryta köksklockans nerräkning genom att trycka på  och hålla intryckt i 3 sekunder, eller föra fingret över . . • till läget "00".

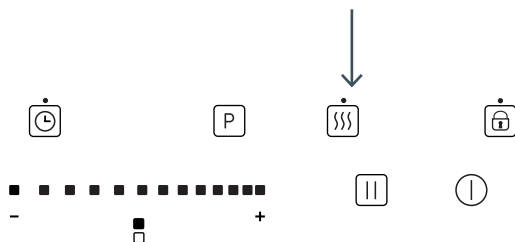


Om du sätter igång en kokzon medan äggklockan räknar ner kommer kokzonen att stängas av när äggklockans inställda tid är över.

Timerens indikering  börjar blinka. Kokzonen stängs av när den inställda tiden är över.

ANVÄNDNING

Varmhållningsfunktion



Varmhållningsfunktionen används för att hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Tack vare detta bibehålls den varma matens smak och den kan serveras utan att den fastnar i kokkärlets botten. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.



Om du vill att kokzonens sensor ska mäta kokkärlets temperatur korrekt, måste det använda kokkärlets botten vara helt plan samt kärlet lämpa sig för att användas på en induktionshäll (enligt tillverkarens anvisningar).

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna. Varje kokzon har 3 värmeinställningar, d.v.s.:

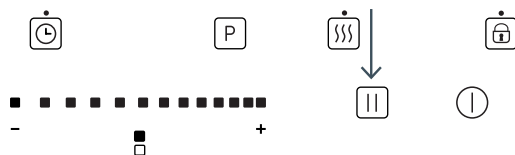
- 42 °C
- 70 °C
- 94 °C

Använda varmhållningsfunktionen:

- Tryck på sensor till varmhållningsfunktionen. Indikeringen visas och kokzonen värms upp till temperaturen 42 °C.
- Använd sensor för att ställa in önskad värme till den valda kokzonen.
- För fingret över sensorn till läge "0" för att när som helst stänga av varmhållningsfunktionen.

ANVÄNDNING

Stop'n go-funktion (paus II)

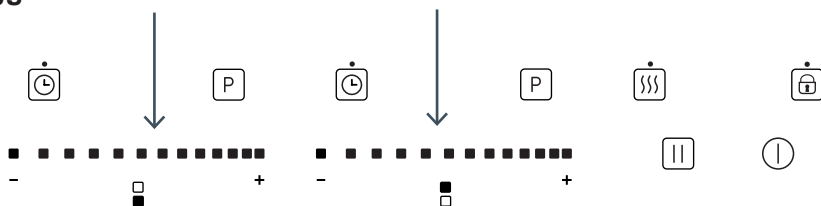


Stop'n go-funktionen fungerar som en paus. Stop'n go-funktionen fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda inställningarna.

För att stop'n go-funktionen ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas. Tryck på sensorn (II). Alla kokzonsdisplayerna visar symbolen II. Om en kokzon är varm blinkar symbolen II omväxlande med bokstaven "H" eller "h", beroende på kokzonens temperatur (indikator för restvärme).

Stop'n go-funktionen stängs av genom att du trycker på sensorfältet (II) en gång till. Kokzonernas display visar den värme som var inställd innan stop'n go-funktionen aktiverades.

Bryggfunktion



Bryggfunktionen gör att du kan para ihop två kokzoner till en stor kokzon. Bryggfunktionen är mycket praktisk, framför allt om du lagar mat i stora kokkärn som t.ex. en bakplåt. Produkten har en bryggfunktion för höger kokzon.

Aktivera bryggfunktionen genom att ställa in önskad värme på en av höger kokzon och ställ ett stort kärl, som en bakplåt, på de sammankopplade kokzonerna. När spisen känner av det stora kärlet aktiveras bryggfunktionen automatiskt med den inställda värmen.

Du aktiverar bryggfunktionen manuellt genom att samtidigt trycka på sensorerna ". • •" på höger sida och sedan glida med fingret för att ställa in önskad värme med värmeinställningssensorn ". • •".

Symbolen "L" visar att bryggfunktionen är aktiv.

Bryggfunktionen inaktiveras om du inte ställer in värmen inom 10 sekunder.





Nu kan du styra båda kokzonerna som om de vore en enda zon.

ANVÄNDNING

Kontrollera om din gryta eller stekpanna passar till en kokzon

Du kan kontrollera om en gryta eller stekpanna passar till en kokzon för att uppnå maximal effekt och använda kokzonens fulla strömstyrka.

Gör så här:

- Håll lite vatten i grytan eller stekpannan och ställ den mitt på kokzonen.
- Sätt på spisen.
- Tryck på sensorerna  och  som sitter på spisens högra sida och håll dem intryckta i 3 sekunder tills du hör en pipton.
- Symbolerna  och  visas omväxlande på displayen som en indikation på att testet pågår.
- När testet är klart (max. 20 sekunder) visas ett resultat mellan 00 och 99 på displayen.
- Spisen stängs av automatiskt.



Flytta inte grytan eller stekpannan under testet.

Siffran 99 anger att grytan eller stekpannan är perfekt att använda till kokzonen.

Displayens resultatsiffra är endast en riktsiffra, den baseras på kokkärllets bottendiameter och hur det är tillverkat.

Du kan använda en gryta eller stekpanna när resultatsiffran är 60 eller högre. Om grytan eller stekpannan har en bottendiameter som är mindre än kokzonen och resultatsiffran är lägre än 60 upprepar du testet på en mindre kokzon. Om du använder kokkärl med lägre resultatsiffra än 60 kommer tillagningen att ta längre tid och vara mindre effektiv.

Om resultatsiffran är 00 betyder det att grytan eller stekpannan inte är lämpad att användas på en induktionshäll.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLLNING

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



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

Man får använda utrustning för ångrengöring.

Rengöring efter varje användning

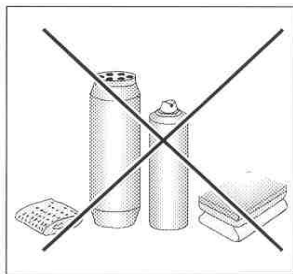
- **Vid lätt, oförbränd nedsmutsning** ska man använda en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blåa fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en först rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel.
- **Vid svår nedsmutsning (brända rester mm) ska man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

Skrapa för rengöring av plattan



Borttagning av fläckar

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



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

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

Garantin gäller inte vid felaktig behandling av hällens keramiska yta!

Observera!

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

Observera!

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


HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

I en nödsituation bör man:

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

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1. Hällen fungerar inte	- strömavbrott	- kontrollera 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
3. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en kort ljudsignal	- flera knapptryckningar har gjorts samtidigt	- tryck alltid på en knapp i taget (undantag: när en värmezona stängs av)
	- 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 skötselpaneln 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 displayen.	- 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 under 60 sekunder (ta ut säkringen).
12. EE (fel) visas.	- mätstörning i temperaturgivaren krets.	- sätt på spisen och sätt på den igen med hjälp av på / av-givaren.

TEKNISKA UPPGIFTER

Märkspänning:	400V 2N~50 Hz
Märkeffekt	7,4 kW
Modell	IHI 6272
- Induktionskokzon : 220 x 190 mm	2,2 kW
- Induktionskokzon : Ø 210 mm	2,0 kW
- Induktionskokzon : Ø 160 mm	1,2 kW
- Kokzon med boosterfunktion: 220 x 190 mm	2,2 kW / 3,7 kW
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 210 mm	2,0 kW / 3,0 kW
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 160 mm	1,2 kW / 1,4 kW
Mått:	700 x 518 x 59;
Vikt:	ca. 15 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:.....

DEAR CUSTOMER,

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

CONTENTS

Basic Information.....	33
Safety instructions.....	35
Description of the appliance.....	40
Installation.....	41
Operation.....	46
Cleaning and maintenance.....	58
Troubleshooting.....	61
Specification.....	63

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H“ residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- **Use the correct cookware.**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL

In accordance with European Directive **2012/19/EU** and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

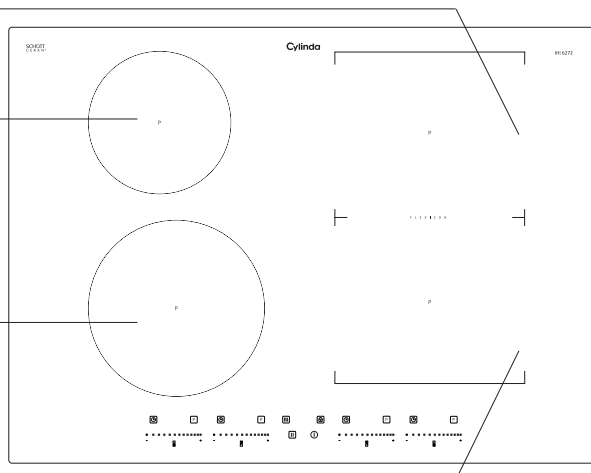
Description of IHI 6272 hob

Induction cooking zone
booster 220x190 (rear right)

Induction cooking zone
booster Ø 160 mm (rear left)

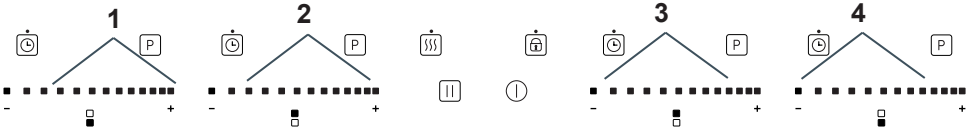
Induction cooking zone
booster Ø 210 mm (front left)

Induction cooking zone
booster 220x190 (front right)



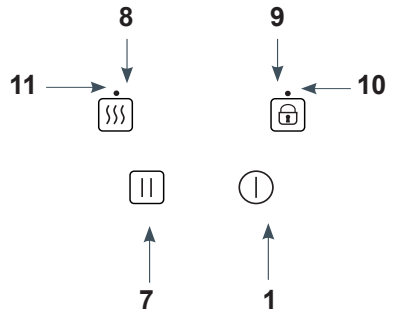
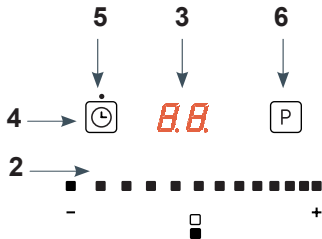
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Control Panel



- 2. Booster induction cooking zone
Ø 160 mm (rear left)
- 1. Booster induction cooking zone
Ø 210 mm (front left)

- 3. Booster induction cooking zone
220x190 (rear right)
- 4. Booster induction cooking zone
220x190 (front right)

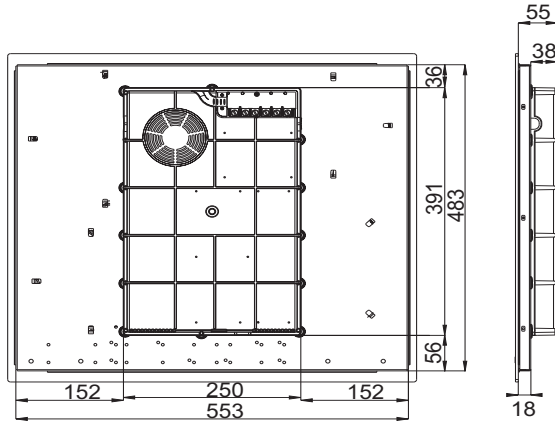


- 1. On/off sensor field
- 2. Heat setting selection touch sensor
- 3. Cooking zone display
- 4. Timer sensor
- 5. Timer indicator light
- 6. Booster sensor field
- 7. Stop'n go sensor

- 8. Keep Warm function sensor field
- 9. Child lock sensor field
- 10. Child lock indicator
- 11. Keep warm indicator

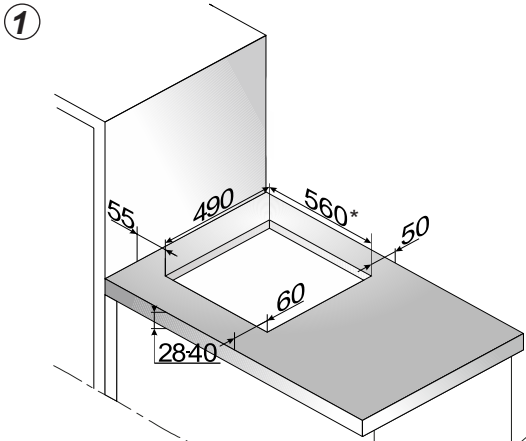
INSTALLATION

Hob dimensions



Making the worktop recess

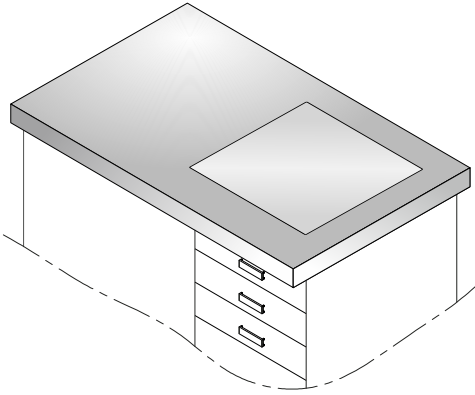
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. See Figure 2.



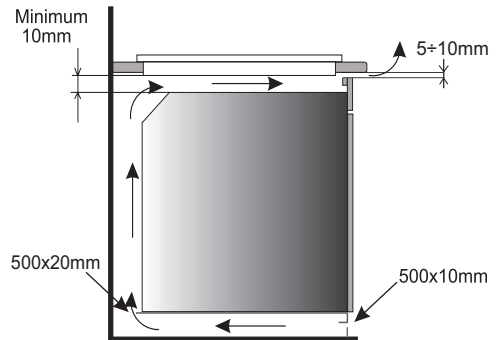
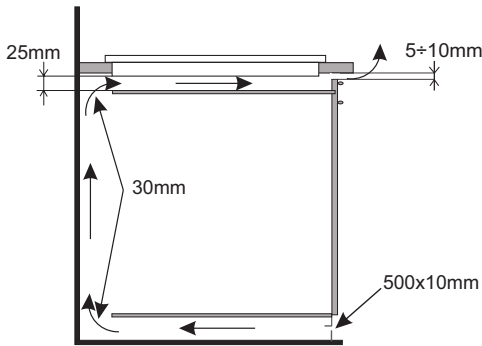
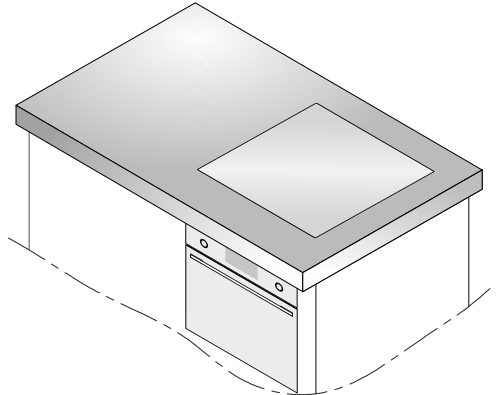
(*) 560 mm for hob
600 mm
(*) 750 mm for hob
770 mm

INSTALLATION

Installing hob in kitchen cabinet worktop.



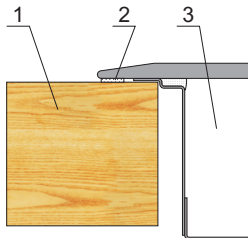
Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.



▶ Installing IHI 6272 hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly (Figure 3).

Fig. 3



- 1 - Worktop
- 2 - Hob flange gasket
- 3 - Ceramic hob

INSTALLATION

▶ Connecting to electrical system

Warning!

The device can be connected to the electrical system by an authorized electrician only. Do not make any alterations or changes in the electrical system.

▶ Instructions for the installer

The electrical cable must be placed far from direct source of heat. It shall not be exposed to temperatures over 50°C above the ambient temperature.

This device complies with the requirements of the following ECC directives:

2006/95/EC Low voltage directive

2004/108/EC EMC directive



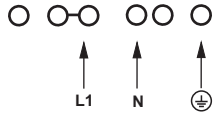

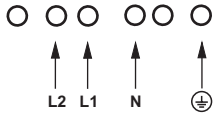


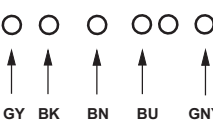

93/68/EEC CE Marking directive

Before connecting the plate to power, read the information provided on the viewer and wiring diagram .

Note

The installer is obliged to provide the user with "Certificate for connecting the plate" (enclosed with the service card). Connection methods other than shown on the above mentioned diagram may damage the ceramic hob.

INSTALLATION

WIRING DIAGRAM				
Important! Heating elements operate at 230V.				
Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked  .			Type / Conductor cross section	Fuse protection
1	For a 230 V single phase connection with a neutral lead, terminals L1, L2 are bridged, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	1N~ 	H05VV-FG 3X 4 mm ²	min.30 A
2*	For a 230/400 V two phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	2N~ 	H05VV-FG 4X2,5mm ²	min.16 A
3*	For a 230/400 V two phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	3N~ 	H05VV-FG 5X 1,5 mm ²	min.16 A
4*	E90 plug with power cord is supplied with the appliance.	3N~ 	H05VV-FG 5X 1,5 mm ²	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral lead connection;  = protective lead terminal GY- Gray, BK- Black, BN- Brown, BU- Blue, GNYE- Yellow-Green,				

* For domestic 3-phase 230/400 V electrical system, connect the remaining wire to the terminal:L3, which is not connected to the hob internal electrical system.

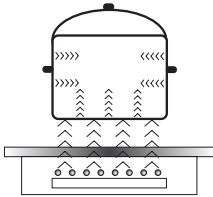
* NN terminals are internally connected, they need not be bridged

OPERATION

▶ Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

▶ Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware. These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

OPERATION

The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.


Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When a suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 90 seconds, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

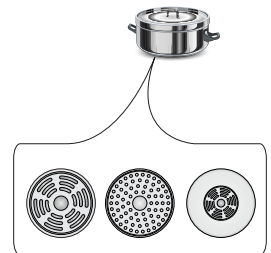
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.


- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.	
Stainless Steel	Cookware is not detected With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency	
	Caution: cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency	
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

Cookware size.

- In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.
- Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.
- Cooking zones have a lower pot detection limit that depends on the diameter of ferromagnetic part of the pot bottom and the pot material. The use of an unsuitable pot might lead to pot being undetected by a cooking zone.
- **When using cookware smaller than the minimum diameter induction hob may not work.**

Induction cooking zone	The base diameter of induction cookware
Diameter (mm)	Minimum (mm)
210	140
160	90
220x190	120

OPERATION

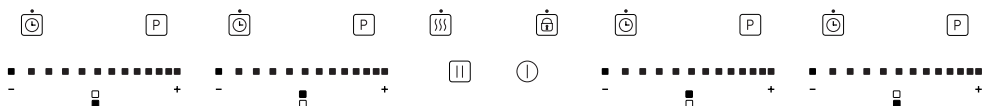
Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor is accompanied by a beep to acknowledge.



No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switch on the appliance



To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor (I) for at least 1 second. The hob is switched on when symbols or "h." / "H." (when cooking zones are still hot) appear on all the displays.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 10 seconds of activating the hob, the appliance will turn off automatically.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the (I) sensor.
- Slide your finger across the ••• sensor to turn on the cooking zone with the desired heat setting.


Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

- Turn off the hob with the (I) sensor.
- Touch ••• to activate the cooking zone and slide to the left to reduce the heat setting "0."

OPERATION

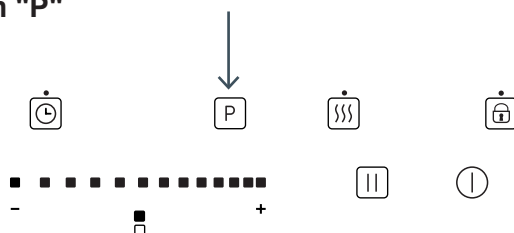
Turn off the appliance

 The appliance operates when at least one cooking zone is on.

- Turn off the hob with the  sensor.

 If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" or "h" to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.



Booster function "P"



Booster function increases the power of the 220x190mm cooking zone from 2200W to 3700W, Ø 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W, Ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W and Bridge cooking zone (220 x 390 mm) from 3600W to 5500W.



- Touch  to activate the Booster function — the display will show the letter "P"

Turn off the Booster function:

- Touch the  sensor and slide your finger to "0" to turn off the Booster function.
- Touch the  sensor again. You will return to the previous heat setting and the Booster function will no longer be active.

You can only activate the Booster function on two vertical or horizontal cooking zones at the same time.

The Child Lock function

Child lock function disables all hob controls, for example, to prevent using the appliance by children or for cleaning. The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. To enable or disable the Child Lock function, hold the  sensor for 3 seconds. When the lock is on, an indicator light next to the  sensor is on.

OPERATION



When the Child Lock is active you can only use the ⓘ sensor to turn off the appliance. If you attempt to turn on the appliance when the child lock is on, "Lo" (locked) message will be displayed. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

If the glass temperature is higher than 60°C*, display of the cooking zone shows "H".



If the glass temperature is 45°C* – 60°C), the cooking zone display shows "h" (low residual heat)..



* Temperatures are approximate



When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!




The "H" or "h" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

OPERATION

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with an operating time limiter for each of the cooking zones.


The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

Cooking heat setting	Maximum operating time
	8h
1	8h
2	8h
3	5h
4	5h
5	5h
6	5h
7	1,5h
8	1,5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
P	10min

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Automatic warm-up function

To activate the function:

- Slide your fingers across the  sensor in the 1-11 range and hold your finger until the "A" symbol flashes alternately with the set heat setting.

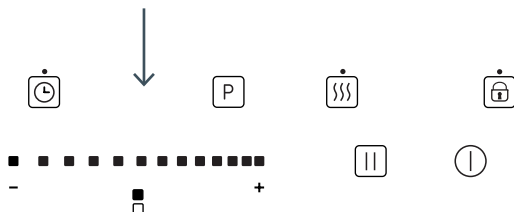
After the warm-up time has elapsed (see table), the cooking zone will automatically switch back to the previously selected heat setting and it will be shown on the display.

If you take the pot off the cooking zone when the warm-up function is active, and then put back on, warm-up function will continue until full warm-up time has elapsed.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
1	48s
2	2min, 24s
3	3min, 48s
4	5min, 12s
5	6min, 48s
6	2min
7	2 min, 24 sek
8	2min, 48s
9	3min, 24 sek
10	3min, 12s
11	1min, 48s

OPERATION

Timer




Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer. You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than "0"). You can use the Timer function on all cooking zones at the same time. Maximum time is 99 minutes (1 minute step). To set the timer:

- Slide your finger across the . . • sensor to activate the desired cooking zone.
- Touch the  timer sensor. The display will show "00."



You will be setting the second digit first (single minutes), and then the first digit (tens of minutes).




- When you activate the Timer, slide your finger across the . . • sensor to set the single minutes.
- Touch the timer sensor again to set the tens of minutes.
- Slide your finger across the . . • sensor to set the tens of minutes.
- If you do not set tens of minutes within 10 seconds, Timer will be set to "0" (for example "06" which means the Timer is set to 6 minutes).

The timer countdown starts when the  timer LED starts flashing.


To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. Keep in mind that the Timer function can be set for each cooking zone.

Timer Duration setting can be changed at any time. To do this touch  and then slide your finger across . . • to adjust the timer setting. Touch  at any time to check the remaining cooking time.

OPERATION

When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch  to silence the beeping.




The beeping alarm will turn off automatically after 2 minutes and the flashing display after 5 minutes.


To cancel the timer countdown, touch and hold  for 3 seconds or slide your finger across . . ● to the "00" position.


Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

When the appliance is off:


- Touch the  sensor and turn on the appliance.
- Then during the next 10 seconds, touch the Kitchen timer selection sensor . The display will show "00."
- Slide your finger on the . . ● sensor to set the Duration.
- The Kitchen Timer is active when the  LED is on.

When the set Duration has elapsed you will hear a beeping alarm. Touch  to silence the beeping or wait until it turns off automatically — the beeping alarm will turn off automatically after 2 minutes and the flashing display after 5 minutes.

To cancel the kitchen timer countdown, touch and hold  for 3 seconds or slide your finger across . . ● to the "00" position.

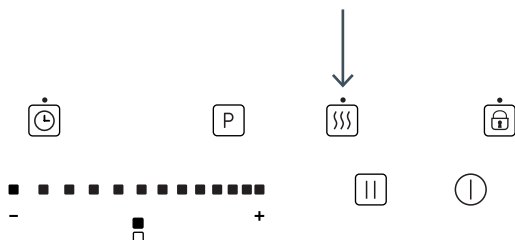


If you activate a cooking zone while the Kitchen Timer countdown is in progress, the cooking zone will turn off when the set Duration has elapsed.

The  timer indicator starts to flash. The cooking zone will turn off when the set Duration has elapsed.

OPERATION

Keep warm function



Keep warm function allows you to keep food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. With this feature, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be used to melt butter or chocolate.






If you want the pot temperature to be accurately measured by the cooking zone sensor, the pot used must be with a perfectly flat base and suitable for use with an induction hob (according to the manufacturer's instructions).

The Keep Warm function can be activated for any cooking zone. Each cooking zone features 3 heat levels, i.e.:

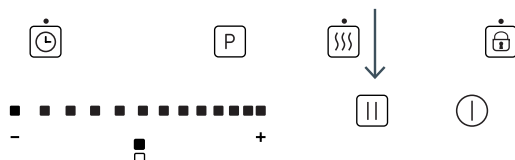
- 42°C —
- 70°C ≡
- 94°C ≡

Use the Keep Warm function:

- Touch the  Keep Warm function sensor. The indicator will come on and the cooking zone will heat up to the temperature of 42°C.
- Use the  sensor, set the desired heating setting for the selected cooking zone.
- Slide your finger across the  sensor to the "0" position to turn off the Keep Warm function at any time.

OPERATION

Stop'n go function (pause II)



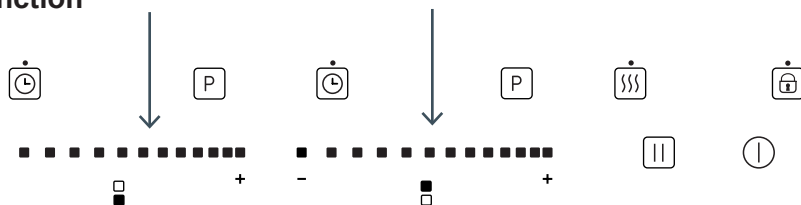
Stop'n go function acts like a pause. The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.

In order to activate the Stop'n go function, at least one cooking zone must be in use.

Touch the **||** sensor. All cooking zone displays will show the **||** symbol. When a cooking zone is hot the **||** symbol will flash alternately with the letter "H." or "h", depending on cooking zone temperature (residual heat indicator).

To deactivate the Stop'n go function touch the **||** sensor field again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

Bridge function



The Bridge function allows pairing of two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient, especially when cooking in large pots such as a baking pan. The appliance features the Bridge function of the right cooking zones.

To activate the Bridge function set the desired heat setting on one of the right cooking zones and then place a large pot such as a baking pan on the bridged cooking zones. When the large pot is detected, the Bridge function activates automatically at the set heat setting.

To activate the Bridge function manually, simultaneously touch and hold the “. . ●” sensors on the right and then slide your finger across the “. . ●” heat setting selection sensor and set the desired heat setting.

The **“L”** symbol indicates that the Bridge function is activated.

If you do not select heat setting within 10 seconds the Bridge function will be deactivated.





Now both cooking zones can be controlled as one.

OPERATION

Check if cookware is suitable for a cooking zone

You can check if your cookware is suitable for a cooking zone to achieve maximum efficiency and use the full power of the cooking zone.

Test procedure:

- Pour a little water into your cookware and place it in the middle of the cooking zone.
- Turn on the hob.
- Touch and hold for 3 seconds  and  sensors on right side of the hob until you hear a beep
- The  and  symbols will alternate on the display indicating that test is in progress.
- After the test (max. 20 seconds) the display will show a result ranging from 00 to 99.
- The hob will turn off automatically.



Do not move the cookware during the test.

The result of 99 indicates that cookware is ideal for use on a cooking zone.

The result displayed is indicative only and depends on cookware base diameter, material and how it is built.

You can use cookware when the result is 60 or more. If the cookware base diameter is less than that of the cooking zone and the result is below 60, repeat the test on a smaller available cooking zone. If you use cookware with test result below 60, cooking will take longer and will be less efficient.

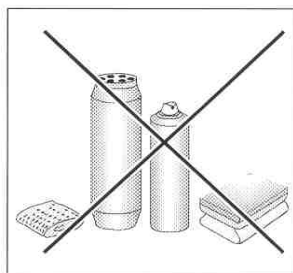
Test result of 00 means that cookware is not suitable for use with an induction hob.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

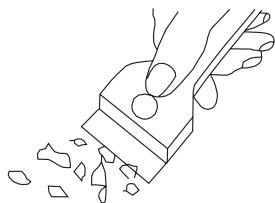


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discoloration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.


TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8. When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- faulty electronics	- reset the appliance, unplug it for 60 seconds (disconnect the fuse).
12. EE (error) is displayed.	- measurement disturbance in the temperature sensor circuit.	- turn on the hob off and on again using the on/off sensor.

SPECIFICATION

Rated voltage	400V 2N~50 Hz
Rated power:	7,4 kW
Model:	IHI 6272
- induction cooking zone :	
- induction cooking zone: 220x190 mm	2,2 kW
- induction cooking zone: Ø 210 mm	2,0 kW
- induction cooking zone: Ø 160 mm	1,2 kW
- booster induction cooking zone: 220x190 mm	2,2 kW / 3,7 kW
- booster induction cooking zone: Ø 210 mm	2,0 kW / 3,0 kW
- booster induction cooking zone: Ø 160 mm	1,2 kW / 1,4 kW
Dimensions	700 x 518 x 59;
Weight	ca.15 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

