

Bruksanvisning

User manual



IHI5230T

Cylinda
år efter år

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Cylinda-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö **4**

Allmän säkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten	8
Avfallshantering av emballage.....	8

2 Allmän Information **9**

Översikt.....	9
Tekniska specifikationer.....	9

3 Installation **11**

Före installationen	11
Installation och anslutning	12
Framtida transport.....	15

4 Förberedelser **16**

Tips för att spara energi	16
Initial användning.....	16
Den första rengöringen av produkten	16
Initial uppvärmning.....	16

5 Så här använder du hällen **17**

Allmän information om tillagning.....	17
Använda hällen.....	19
Kontrollpanel.....	19

6 Underhåll och rengöring **24**

Allmän information	24
Rengöra hällen	24

7 Felsökning **25**

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper,

om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömssladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.

- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **WARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.

- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars

fungerar inte plattorna. Se.
Allmän information om tillagning,
sidan 17 , välja kastruller.

- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer i induktionskokaren. Dina produkter kan skadas.
- **VARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på

uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

Barnsäkerhet

- **VARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.

- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



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

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och

elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

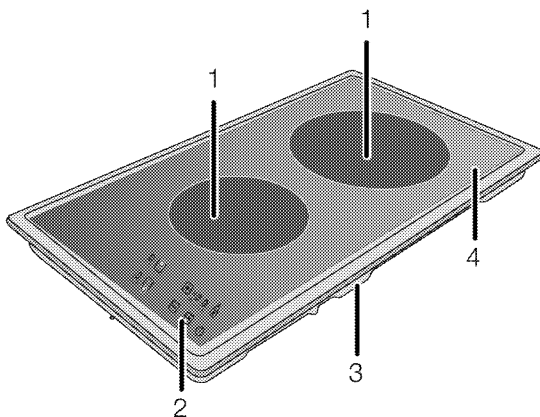
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

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

2 Allmän Information

Översikt



- 1 Induktionsplatta
- 2 Kontrollpanel

- 3 Basskydd
- 4 Vitroceramisk yta

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ;50 Hz
Total energiförbrukning	max. 3,6 kW
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	75 mm/288 mm/510 mm (För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningsspackning som är fästa vid produkten ska du överväga bredd- och djupmått som 10 mm mer än dessa mått.)
Installationsmått (bredd/djup)	268 mm/490 mm
Brännare	
Bakre	Induktionsplatta
Dimension	200 mm
Energi	2300/3000 W (P)
Främre	Induktionsplatta
Dimension	160 mm
Energi	1400 W

i De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.

i Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

i Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.

i Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.

! Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.

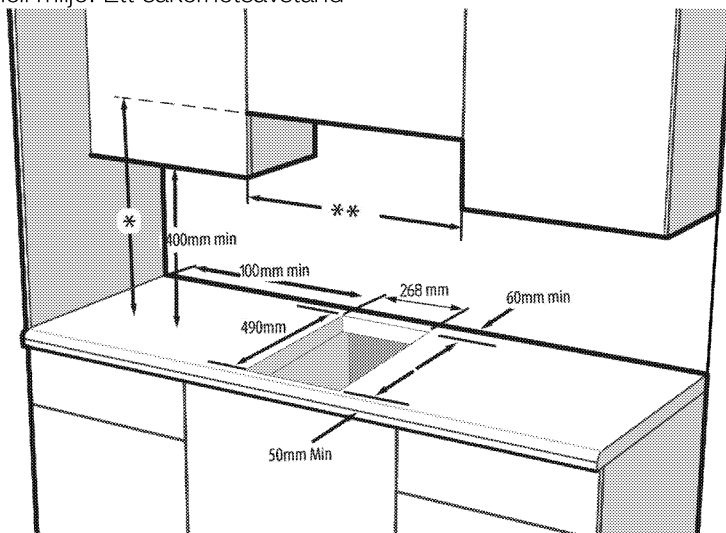
! Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaravisningarna för spisen gällande installationshöjd. Om det inte definieras någon storlek i huven, bör denna höjd vara minst 650 mm.
- Avlägsna förpackningsmaterial och transportlås.
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Arbetsytan måste inrättas och fixeras horisontellt.
- Klipp öppningen för hällen i arbetsytan enligt installationsmått.

Före installationen

Hällen är avpassad för installation i en kommersiell miljö. Ett säkerhetsavstånd



- * Den minsta höjden på utsugen enligt rekommendationerna i bruksanvisningen för utsugen. Om det inte rekommenderas i huvens bruksanvisning, bör denna höjd vara minst min.650 mm.
- ** Minsta avstånd mellan skåpsidorna måste vara lika med hällens bredd


Installation och anslutning


- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

 Installera inte hällen på platser med vassa kanter eller hörn. Det finns risk för att keramikhällens yta brister!


Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.


 Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

 Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Typetiketten finns på baksidan av produkten.
- Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

 Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

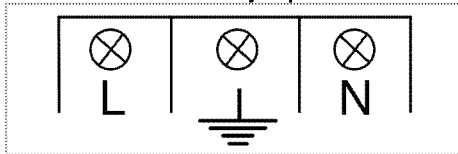
Ansluta strömkabeln

 Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.


1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en frånkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna frånkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten i enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det

orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin. Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.


Om en kabel medföljer produkten:



2. **För enfassanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

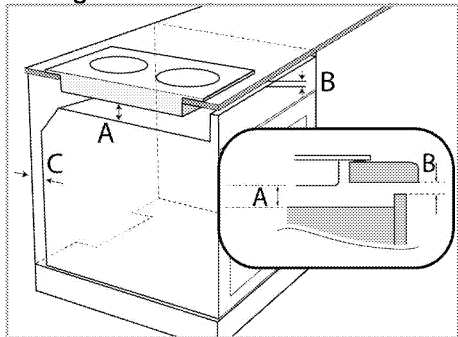
- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

» eller

- Grå/Svart kabel = L (fas)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

Installera produkten

Om ugnen är under:



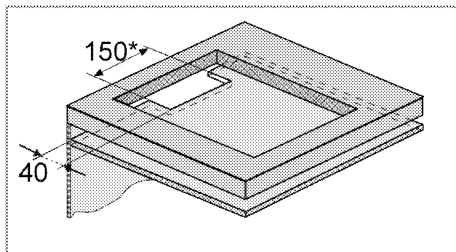
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Om det finns en bänk under:

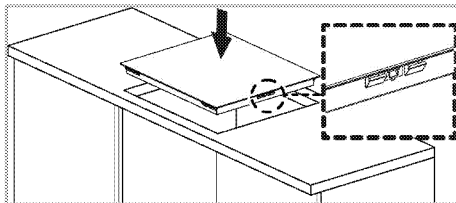
En ventilationsöppningden bakre delen av möbeln är ett krav, se bilden.



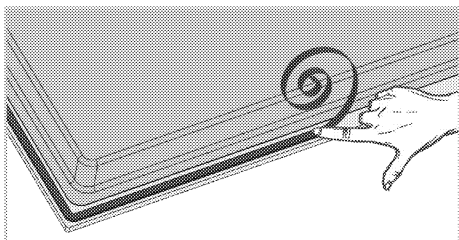
* min.

Under installationen av induktionshällen ska du placera produkten parallellt med installationsytan. Lägga på tätningen på de delar av hällen som har kontakt med bänken, såsom beskrivs nedan, för att förhindra att vätska tränger ner mellan produkten och bänken.

Enkel installation: Vissa modeller levereras med monteringsfjädrar och tätningspackning fäst vid produkten. I dessa modeller ska du ignorera monteringsfjädrarna och monteringsanvisningarna för fästet som beskrivs i handboken. Placera din produkt direkt i utrymmet där produkten kommer att placeras enligt bilden nedan. För dessa modeller, anser du att måtten på bredd och djup som skrivs i användarmanualen är 10 mm mer.

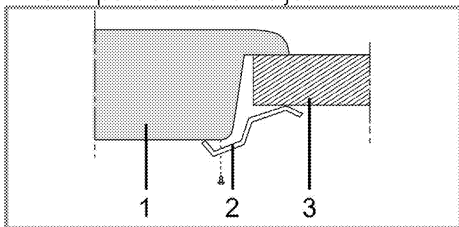


1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Vid installation av hällen appliceras tätningslistan, som tillhandahölls i förpackningen, runt hällen som det visas på följande bild samtidigt som det skall återstå 1 till 2 mm från glasets ytterkant på insidan.



4. Placera hällen på bänken och passa in den.

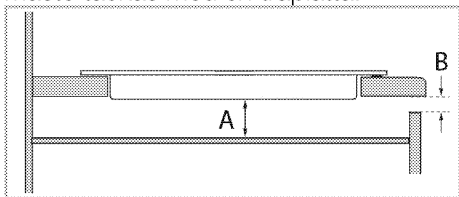
5. Använd installationsklämmorna för att säkra hällen genom att passa in dem i hålen på det nedre höljet.



- 1 Häll
- 2 Installationsklämma
- 3 Bänk

i När hällen installeras i på skåpet måste en hylla installeras för att separera skåpet från hällen, såsom visas i bilden ovan. Detta är inte nödvändigt när den installeras på en inbyggd ugn.

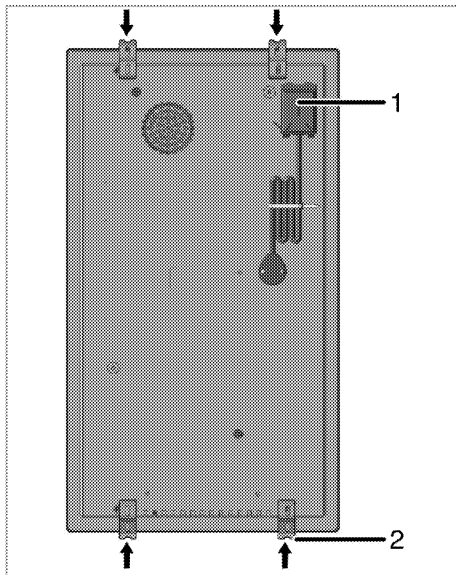
Det är exempelvis möjligt att röra undersidan av produkten eftersom den är installerad på en låda. Detta område måste täckas med en träplatta.



- A min. 15 mm
- B min. 5 mm

Bakre vy (anslutningshål)

i Placeringen av anslutningshålen som visas i figuren nedan är schematiska. Variationer kan förekomma beroende på produktmodellen. Fäst dem enligt anslutningshålen på din produkt.



- 1 Terminalsärr
- 2 Monteringsklämma

! Om du gör anslutningar i olika hål blir det inte säkert, eftersom det kan skada gas- och elsystemet.




Hällen innehåller komponenter som körs på gas och elektricitet. Av den här orsaken ska hällen fixeras på bänken enbart genom fixeringshål och bara genom att säkra element och använda medföljande skruvar enligt instruktionerna i handboken. Annars utgör den en säkerhetsrisk för liv och egendom.

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
-  Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar.
Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan

tillagningszonen och kastrullens undersida.

Initial användning

Den första rengöringen av produkten

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

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

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

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning



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

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

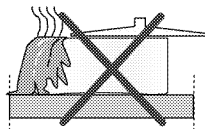
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte

behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över.

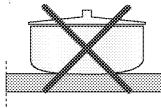
Placera inte lock på plattorna. Placera kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

Kastrullval

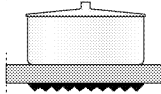
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

”Kokningsbeteendet kan variera beroende på kokkärlstyp, storlek på kokkärlet och storleken på tillagningszonen, för ett mer homogent kokningsbeteende kan ett steg större tillagningszoner användas. Att använda en större tillagningszon har ingen negativ inverkan på energiförbrukningen för induktionshällen, eftersom värmen

endast skapas i den relevanta kokkärlsarean.”

För induktionshällar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

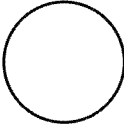
1. Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
2. Kärlet är kompatibelt om "L" det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikkarl, kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

Fokuseringssystem för kärldentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlet på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets

Välja en platta som passar för kärlet

<p>Normal tillagningszon Ø 20 cm</p> 	<p>Liten tillagningszon Ø 16 cm</p> 
<p>Normal tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none">• Passar kärlet automatiskt.• Distribuerar effekten perfekt.• Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	<p>Liten tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none">• Används för långsam tillagning (såser, krämer)• Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L"-symbolen blinkar alternerat.

Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja.

Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärtskydd på hällen, eftersom de blir heta.

Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

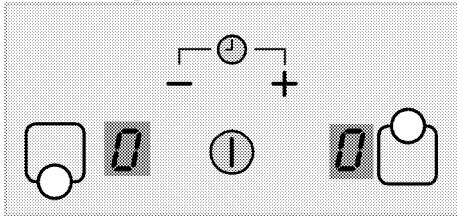
i Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.

i När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

Använda hällen

- ⚠️ Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen. Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning. Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Kontrollpanel



Specifikationer

- ⏻ På/Av-knapp
- + Temperaturinställning/ökande timer
- Temperaturinställning/minskande timer
- ⏪ Knapp för val av främre vänster platta
- ⏩ Knapp för val av bakre vänster platta

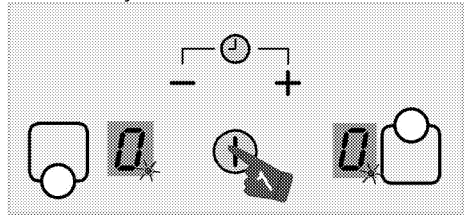
- i** Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på modell av hällen.
- i** Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på pekkontrollen bekräftas av en hörbar signal.

- i** Håll alltid kontrollpanelen rena och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka felfunktion.

Sätta på hällen

- Tryck på "⏻" knappen på kontrollpanelen.

På alla plattor visas, "0" symbolen lyser och ett kommatecken blinkar på högra sidan av symbolens nedre kant.



- i** Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Stänga av hällen

- Tryck på "⏻" knappen på kontrollpanelen.

Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

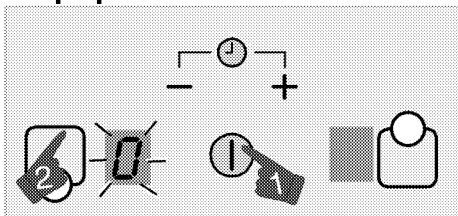
- i** När "H" symbolen visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar detta att hällen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

Restvärmeindikator

"H" symbolen visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar detta att hällen fortfarande är varm och kan användas för varmhållning av en liten mängd mat. Symbolen försvinner när plattan svalnat eller sätts på.

- i** När strömmen slås av tänds inte indikatorn för restvärme och användaren varnas inte för heta plattor.

Slå på plattor



1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på.
"0" symbolen visas på plattans display och den berörda displayen lyser starkare.

i Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Ställa in temperaturnivå

Tryck på "+" eller "-" knappen för att ställa in temperaturnivån mellan "1" och "9" eller "9" och "1".

Slå av plattor:

En vald platta kan stängas av på 2 olika sätt:

1. Genom att låta temperaturnivån falla till "0"

Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0" läget.

2. Genom att använda frånslagning av timeralternativet för önskad platta

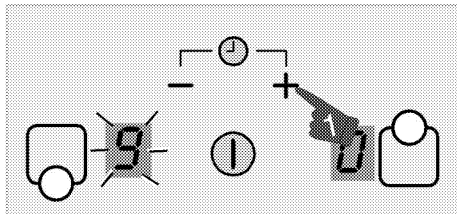
När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" och "00" visas på alla displayer. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.

Hög effekt (booster)

Snabbstarten är en funktion som förenklar tillagningen. Alla plattor som är indikerade med "P" symbolen i den tekniska specifikationstabellen är utrustade med snabbstart funktionen.

Att slå på High Power Snabbstart

1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på.
3. Tryck på "+" eller "-" tills du når läge "9".



4. När plattan står på läge "9", tryck "+" för att byta plattans temperatur till "P".

Att slå av High Power Snabbstart

- För att slå av snabbstartsfunktionen, tryck på "-" och sätt temperaturen på läge "9".

Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter påslagen på läge "9".

- Du kan sänka temperaturnivån genom att trycka på "-" eller stänga av den helt genom att sänka temperaturläget till "0".

i High Power Snabbstart arbetar i 5 minuter, sedan sjunker temperaturen till den nionde nivån.

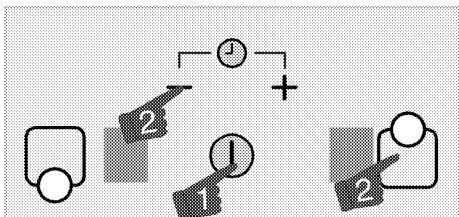
Barnlås

Genom att använda dig av barnlåset kan du förhindra att barn ändrar dina inställningar.

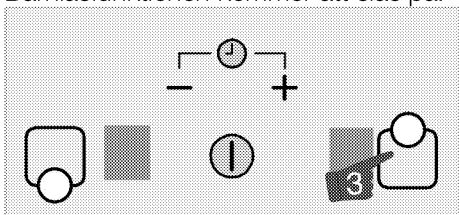
i Barnlåset kan slås på de första 10 sekunderna efter det att hällen slagits på. Det kan inte slås på om det har passerat mer än 10 sekunder.

Aktivera barnlåset

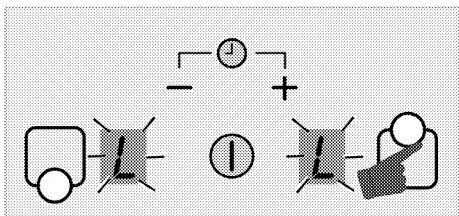
1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.



2. Tryck på "—" och "☺" knapparna samtidigt. Tryck sedan "☺" knappen igen för att slå på barnlåset. Barnlåsfunktionen kommer att slås på.



- i** Om någon knapp trycks ned när barnlåset är påslaget, "L" symbolen kommer att visas på plattans display.



Slå av barnlåset tillfälligt

1. När barnlåset är påslaget, tryck på "—" och "☺" knapparna samtidigt.
 » Barnlåset kommer att slås av tillfälligt och "0" symbolen kommer att visas på plattans display.

- i** Om plattan slås av och på under dessa förhållanden kommer barnlåset fortsätta vara påslaget.

Slå av barnlåset permanent

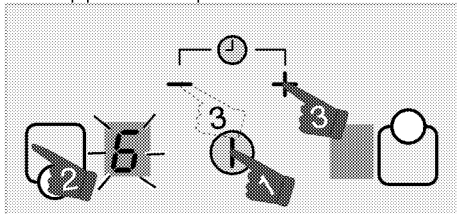
1. När barnlåset är påslaget, tryck på "i" knappen för att slå på hällen.
 2. Inom 10 sekunder, tryck på "—" och "☺" knapparna samtidigt. Tryck sedan "—" knappen igen.
 » Barnlåset kommer att slås av tillfälligt och "0" symbolen kommer att visas på plattans display.

Timerfunktion

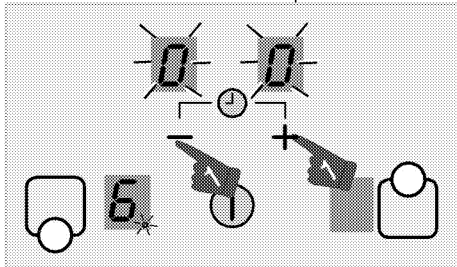
Den här funktionen förenklar tillagningen för dig. Det är inte nödvändigt att se till ugnen under tillagningsperioden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tid du har valt.

Aktivera timern

1. Tryck på knappen "i" för att slå på hällen.
 2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.



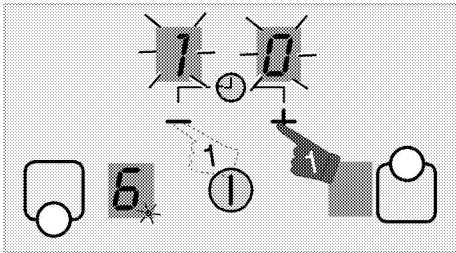
3. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad temperaturnivå .



4. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern. "00" symbolen kommer att tändas på plattans display och ett kommatecken kommer att lysa på den valda plattans display.

i Bakre höger och vänster plattans displayer fungerar som tidsvisare när timern är påslagen.

5. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad tid.



i Upprepa åtgärderna ovan för andra plattor för vilka du vill ställa in timern.

i Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.

i När du väljer en platta med inställd timer, kan du se återstående tid genom att trycka på "+" och "-" knapparna samtidigt.

i På plattans display kommer det att tändas ett punktformat ljus för att visa att timern är påslagen.

Att använda timern som alarmfunktion (äggklocka)

Med denna funktion är det möjligt att ställa in timern oberoende av platta.

1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.

2. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern.

3. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern.

"00" symbolen kommer att visas genom blinkande kommatecken i timerns display.

i Bakre höger och vänster plattans displayer fungerar som tidsvisare när timern är påslagen.

4. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad tid.

i Om inget tidsvärde är valt kan du starta med 30 minuter genom att trycka på "-" knappen.

Avaktivera timern

Så fort den inställda tiden är över slås hällen automatiskt av och avger en ljudsignal.

Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

Slå av timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.

1. Välj den platta du vill slå av.

2. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern.

3. Tills "00" visas på timer skärmen, tryck på "-" för att ställa in värdet "00".

Punktformat ljus på den relevanta plattans display och timerns display kommer att stänga av sig själv. **helt** efter att ha blinkat under en tid och timern har avbrutits

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp.

Induktionshällen är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

i Din häll kan vara utrustad med induktionsplattor med en diameter av 160, 200 och 250 mm beroende på modell. Genom induktionsfunktionen känner plattorna av varje kärl som placeras på dem. Energin bildas bara på de ställen där kärlet har kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den aktiva plattan kan slås av.
- Den valda nivån kan falla. Det här förhållandet går dock inte att se på indikatorn.
- E2 fel kan ges.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om något spills ut på kontrollpanelen kommer ett systemfel uppstå och hällen kommer att stängas av automatiskt.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

Driftsljud

Det kan höras ljud vid användning av induktionshällen. Sådana ljud är normala och en del av induktionstillagningen.

- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.

- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilågen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om en tom panna hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.
- Ljudet från flåkten som kyler det elektriska systemet kan höras.

Felmeddelanden

Tabell-2: Felkoder och felkällor


Felorsak	Indikator	Skärm
Överhettningssfel	"EX" symbolen blinkar	Relevant plattdisplay
Hällen överhettad	"H" simgesi yanar	Display för platta
Nätfel	"E6" symbolen blinkar	Plattans display
Sensorfel	"E9" symbolen blinkar	Relevant plattdisplay


- i** För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollpanelen, se Tabell 2.
- i** Om ytan på pekkontrollpanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.
- i** Håll ytan på pekkontrollpanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Underhåll och rengöring


Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.

 Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!

 Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torkt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.

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

 Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg. Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

 Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

7 Felsökning

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringens är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid krets brytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Symbolen "L" visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett käril på plattan.*
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett käril och placera kärlet rakt över plattan.*
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> *Låt dem svalna.*

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett käril och placera kärlet rakt över plattan.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Cylinda product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models.

Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children	7
Disposing of the old product	8
Package information.....	8

2 General information 9

Overview	9
Technical specifications	9

3 Installation 11

Before installation.....	11
Installation and connection.....	12
Future Transportation	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use.....	16
First cleaning of the appliance.....	16
Initial heating	16

5 How to use the hob 17

General information about cooking.....	17
Using the hobs.....	19
Control panel	19

6 Maintenance and care 25

General information	25
Cleaning the hob	25

7 Troubleshooting 27

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- 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.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **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.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 17* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



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

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

Compliance with RoHS Directive:

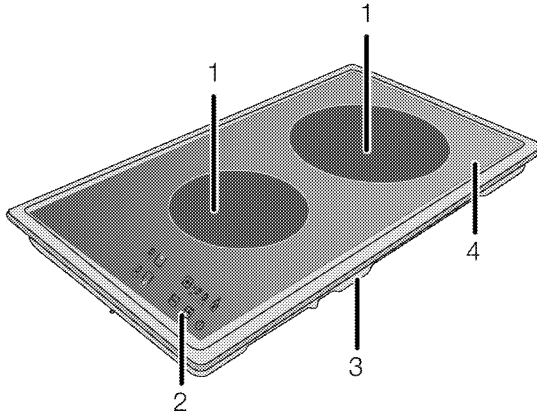
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- 1 Induction cooking plate
- 2 Control panel

- 3 Base cover
- 4 Vitreoceramic surface

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ;50 Hz
Total power consumption	max. 3,6 kW
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	75 mm/288 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	268 mm/490 mm
Burners	
Rear	Induction cooking plate
Dimension	200 mm
Power	2300/3000 W (P)
Front	Induction cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1400 W

i Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

i Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

i Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

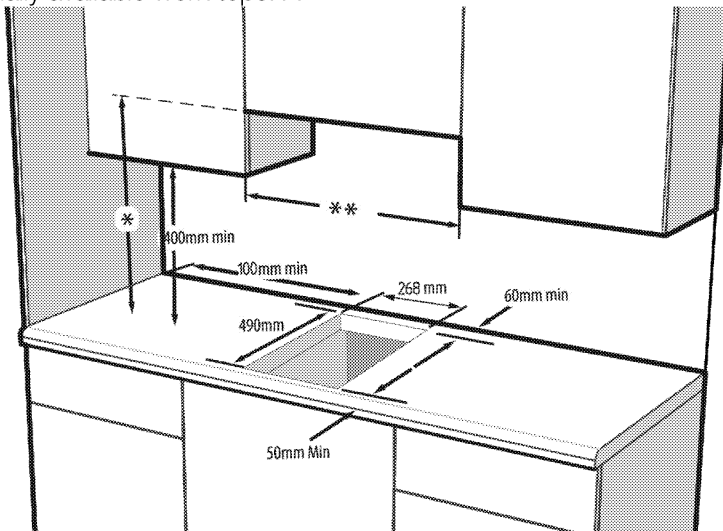
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.

Before installation


The hob is designed for installation into commercially available work tops. A



- * Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- ** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob


Installation and connection


- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

 Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!


Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.


 The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

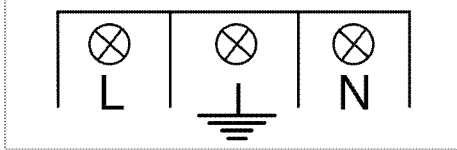
 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent

to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection,

connect the wires as identified below:

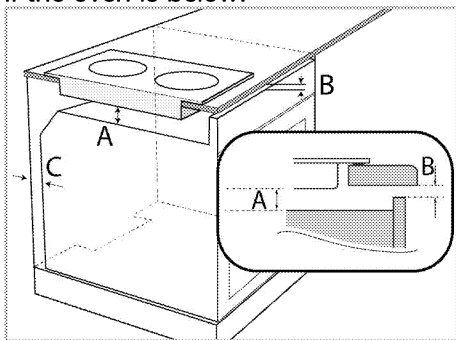
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⊕ (Ground)

» or

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⊕ (Ground)

Installing the product

If the oven is below:



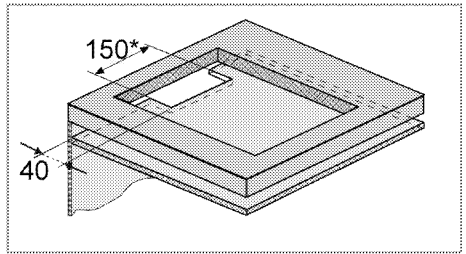
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

If the board is below:

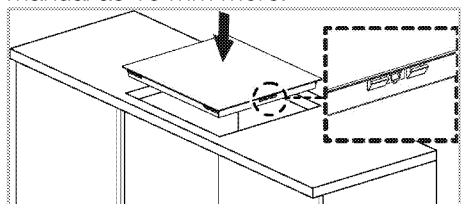
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



* min.

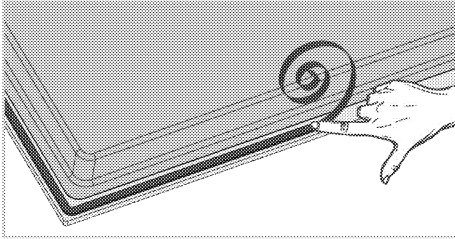
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.

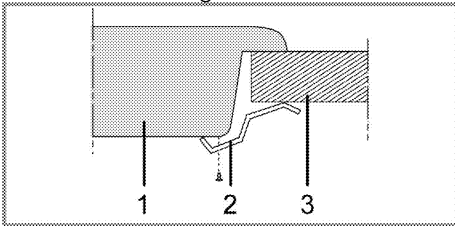


1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture,

ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



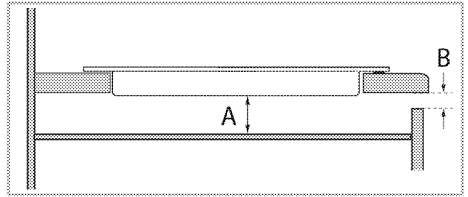
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

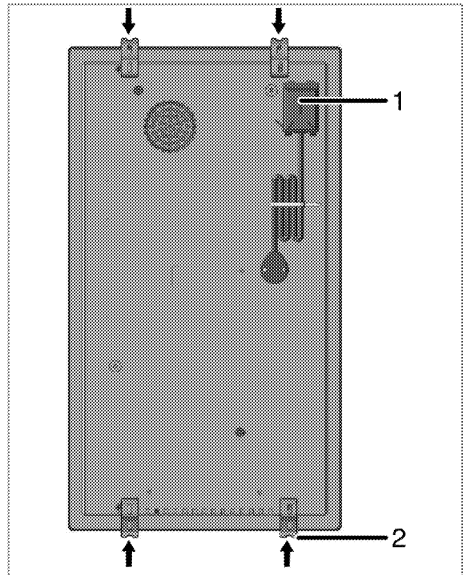
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



- A min. 15 mm
B min. 5 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



- 1 Terminal Block
- 2 Assembly clamp



Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.




There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance

- i** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
- Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating

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

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

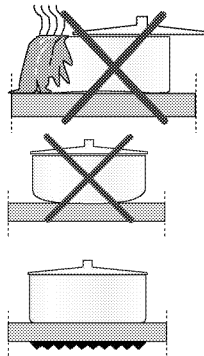
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium base should not be used.

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective

cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "L" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "L" flash respectively.

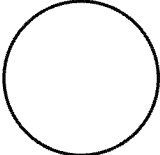
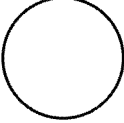
Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated. Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

i If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

i When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

<p>Normal cooking zone Ø 20 cm</p> 	<p>Small cooking zone Ø 16 cm</p> 
<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

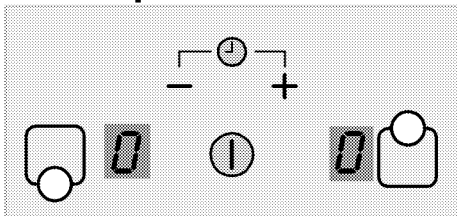
Using the hobs

! Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.





Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

-  On / Off key
-  Temperature setting/Increasing timer
-  Temperature setting/Decreasing timer
-  Front Left Cooking Zone Selection key

 Rear Left Cooking Zone Selection key

i Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

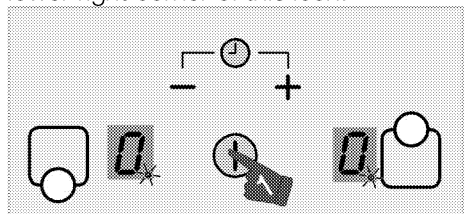
i This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "⓪" key on the control panel.

On all cooking zone displays, "0" icon appears and a decimal points flash on lower right corner of this icon.



- i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

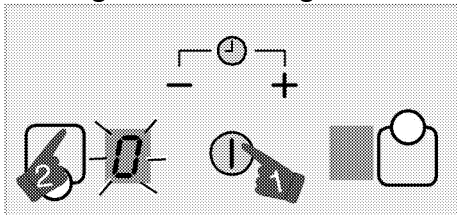
- i** If "H" symbol appears on the cooking zone display when the hob is turned off, this indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. The symbol will disappear when the cooking zone cools down or when it is activated.

- i** When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

- i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

Touch "+" or "-" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays.

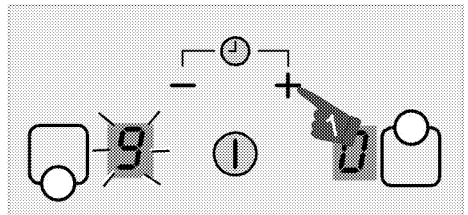
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

High Power (Booster)

Booster is a function which facilitates cooking. All cooking zones indicated with "P" symbol in the Technical Specifications table are equipped with Booster function.

Turning on High Power (Booster):

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
3. Touch "+" or "-" and firstly reach level "9".



4. When the cooking zone is on level "9", touch "+" once to change cooking zone's temperature to "P".

Turning off High Power (Booster):

- To disable the Booster function, touch "-" and set the temperature to level "9".

Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

- You can decrease the temperature level by touching "-" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

- i** High Power (Booster) operate for 5 minutes, then the temperature drops to the 9th level.

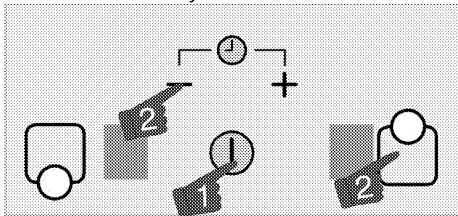
Child Lock

You can protect the hob by child lock to prevent children from changing hob functions.

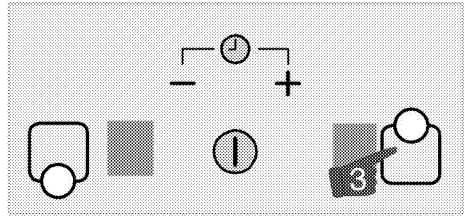
- i** Child lock can be activated within 10 seconds after the hob is switched on. It cannot be activated after 10 seconds.

Activating the Child Lock

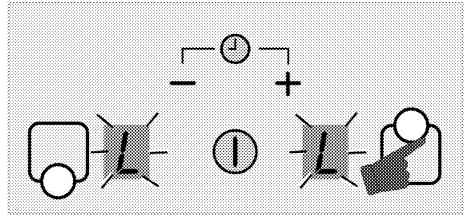
1. Touch "1" key to turn on the hob.



2. Touch "-" and "0" keys simultaneously. Then touch "0" key again to activate the child lock. Child lock function will be activated.



- i** If any key is pressed when the child lock is active, "L" symbol will appear on cooking zone displays.



Deactivating child lock temporarily

1. When the child lock is active, touch

"-" and "0" keys simultaneously.

» Child lock will be deactivated temporarily and "0" symbol will appear on all cooking zone displays.

- i** If the hob is turned off and on in this condition, child lock will be still active.

Deactivating child lock permanently

1. When the child lock is active, touch

"1" key to switch on the hob.

2. Within 10 seconds, touch "-" and

"0" keys simultaneously. Then, touch "-" key again.

» Child lock will be deactivated permanently and "0" symbol will appear on all cooking zone displays.

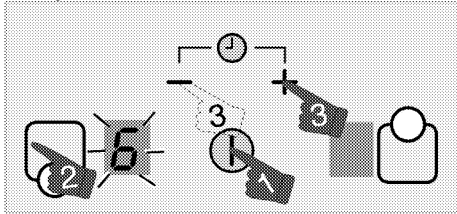
Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off

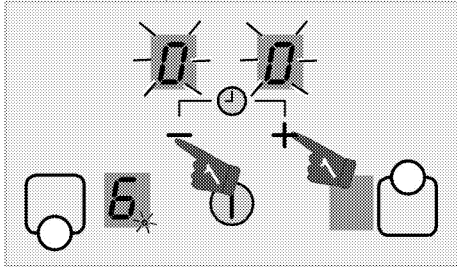
automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



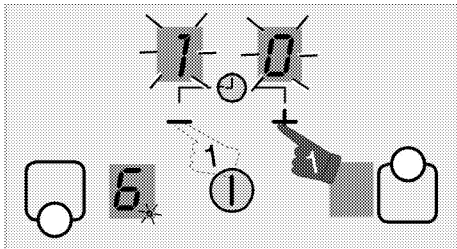
3. Touch "+" or "-" keys to set the desired temperature level.



4. Touch "+" and "-" keys simultaneously to activate the timer. "00" symbol will illuminate on timer display and a decimal point will appear on the selected cooking zone display.

i Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "+" or "-" keys to set the desired time.



i Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

i When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching "+" and "-" keys simultaneously.

i On the display of the cooking zones whose timer is activated, a dot shaped light will illuminate.

Using the timer as an alarm function (Egg-timer)

With this function, it is possible to set the timer independently from cooking zone.

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously to activate the timer.
3. Touch "+" and "-" keys simultaneously to activate the timer.

"00" symbol will be displayed by a blinking of both decimal dots in the timer displays.

i Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

4. Touch "+" or "-" keys to set the desired time.

i If no Timer value is selected you can start at 30 minutes by pressing "-" key.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously to activate the timer.
3. Until "00" appears on the timer screen, touch "-" to set the value to "00".

Dot shaped light on the relevant cooking zone display and the timer display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

i Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 160, 200 and 250 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. The following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.
- E2 error might be given.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will give error and the hob will be automatically turned off.

Precise power setting

Induction hob reacts to commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy




Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electric system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error sources

Cause of error	Indicator	Display
Overheat error	"E2" symbol flashes	Relevant cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
Mains errors	"E6" symbol flashes	Cooking zone display
Sensor failure	"E9" symbol flashes	Relevant cooking zone display

-  For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.
-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, the entire control system may become deactivated and give error signal.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

i Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

Symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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



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

Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

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

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

Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

Kontakta oss / Contact us

www.cylinda.se

Cylinda
är efter in