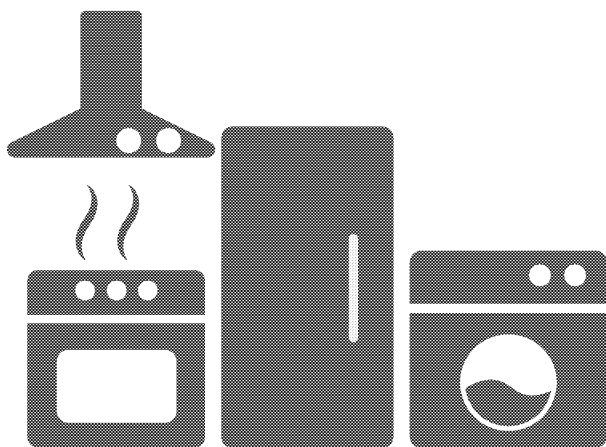


Bruksanvisning

User manual



IHI5260T

Cylinda
år efter år

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

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

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

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

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

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



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



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Säkerhetsanvisningar 4

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

2 Miljöinstruktioners 10

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

3 Din produkt 11

Produkt introduktion	11
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	11
Kontroll av kokplattan	11
Allmän information om kokplattan	12
Tekniska specifikationer	13

4 Första användningen 14

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

5 Så här använder du hällen 15

Allmän information om användning av kokplattan	15
Kontrollpanel	18

6 Allmän information om matlagning 25

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan	25
---	----

7 Underhåll och rengöring 26

Allmän rengöringsinformation	26
Rengöring av kokplattan	27
Rengöring av kontrollpanelen	27

8 Felsökning 28

1 Säkerhetsanvisningar

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

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifieringar på produkten.

⚠ Syftet med användningen

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

⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet

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

utbildas om säker användning och risker av produkten.

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

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



Elsäkerhet

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

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

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

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



Transportsäkerhet

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



Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten

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

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

Användningssäkerhet

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

drogintag och/ eller alkohol användning.

- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova botten delar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av potten och spisen ytan är alltid torr.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

Temperaturvarningar

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

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

- **VARNING** Brandrisk: Sätt inte upp några material på ugnen för förvaring.

Användning av tillbehör

- **VARNING** Använd endast ett ugnsskåp som utformats av tillverkaren av produkten eller som tillverkats enligt de standarder som anges av tillverkaren. Felaktig förvaringsväska kan orsaka olyckor.

Matlagning säkerhet

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **VARNING** Vid fast eller flytande olja matlagning, är det farligt att lämna ugnen och detta kan orsaka brand. Försök ALDRIG att släcka elden med vatten; Koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta

eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.

Induktion

- De elektriskt manövrerade värmeplattorna i ugnen är utrustade med avancerad "Induktionsteknik". På induktionsplattorna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas. annars fungerar inte värmeplattan. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection". ,
- Eftersom induktionsspisen skapar ett magnetfält kan det ha skadliga effekter för personer som använder enheter som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som förvaras i lådor under ugnen kan bli mycket varma under lång och intensiv användning. Förvara

inte metallföremål i lådor under ugnen.

- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer i induktionskokaren. Dina produkter kan skadas.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

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

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

2 Miljöinstruktioners

Reglering av avfall

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:

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

Avfallshantering av emballage

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

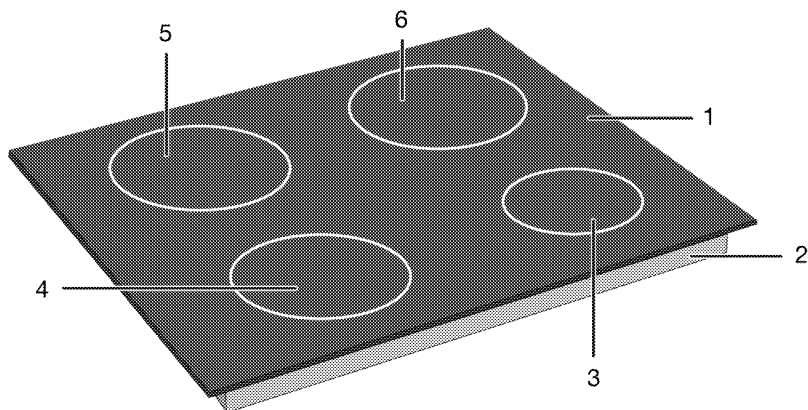
Rekommendationer för energibesparing

Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

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

3 Din produkt

Produkt introduktion

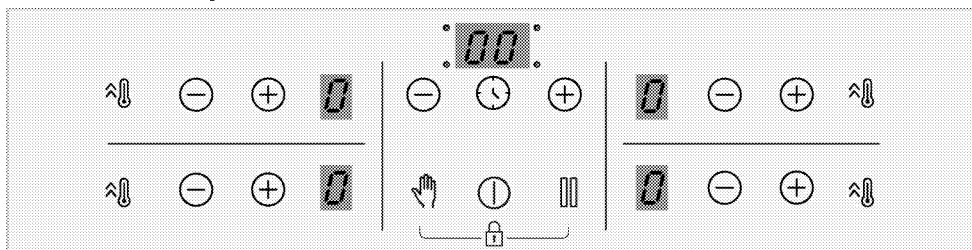


- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Glasmatlagningsyta | 4 | Induktionsmatlagningszon |
| 2 | Nedre hölje | 5 | Induktionsmatlagningszon |
| 3 | Induktionsmatlagningszon | 6 | Induktionsmatlagningszon |

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

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

Kontroll av kokplattan

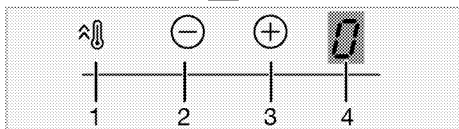
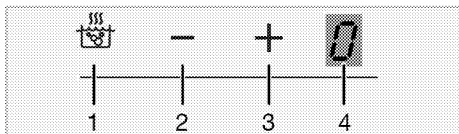


Nycklar

- ⓘ : På/av-tangent
- ⌚ : Timerknapp
- ⚡ : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- ✋ : Rengöringslås knapp
- ⏏ : Stoppknapp
- ⊕ : Öka nyckeln
- ⊖ : Minska tangenten

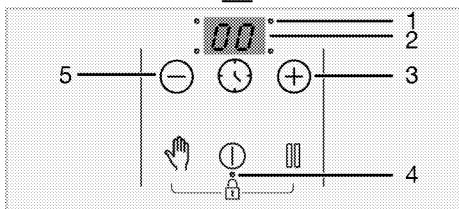
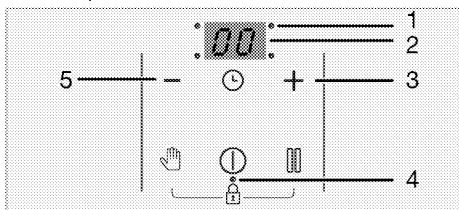
Symboler

- 🔒 : Knapplåssymbol



Matlagningszonens skärm

- 1 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 2 Temperatur minskningsknapp
- 3 Temperatur ökningsknapp
- 4 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator

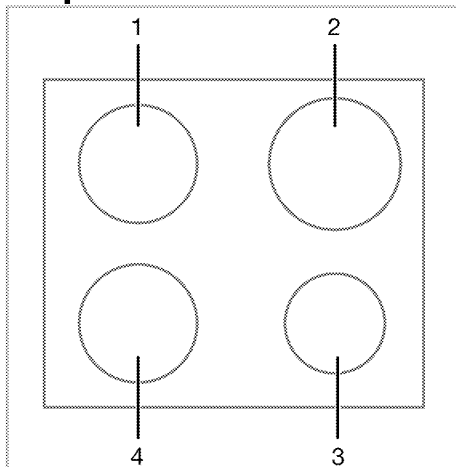


Timerindikator

- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Timer ökningsknapp

- 4 Användningspunktens LED för knapplås/barnlås
- 5 Timer minskningsknapp

Allmän information om kokplattan



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

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	52 mm*/580 mm/510 mm (För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningsspäckning fäst vid produkten, överväg bredd- och djupmått som 10 mm mer än dessa mått.)
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spänning / frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ;~50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning	max. 7,2 kW

Brännare

Bakre vänster	Induktionsmatlagningsson
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre vänster	Induktionsmatlagningsson
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre höger	Induktionsmatlagningsson
Mått	145 mm
Makt	1600 W / Booster: 1800 W
Bakre höger	Induktionsmatlagningsson
Mått	210 mm
Makt	2000 W / Booster: 2300 W

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



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produkttiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

Första rengöring

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

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

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

5 Så här använder du hällen

Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

- Låt inte några objekt falla på ugnen. Även små föremål, så som saltkar, kan skada ugnen. Använd inte skadade ugnar. Vatten kan sippra igenom sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på nåt sätt (t ex. synliga sprickor), stäng av säkringen först och ring sedan auktoriserad service för att koppla ur produkten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningsytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningsytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft

upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

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

Fördelar med induktionskokning

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

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

Säker användning:

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

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

Kastruller/pannor

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

Lämpliga kastruller/pannor:

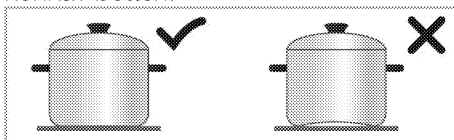
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emaljerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:

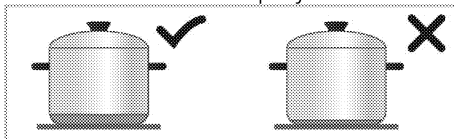
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

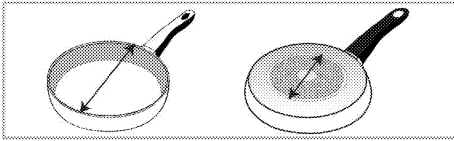
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



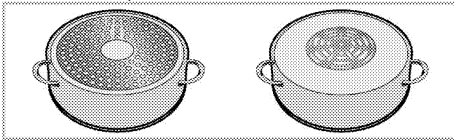
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



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



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



Test av kastruller/pannor

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

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

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

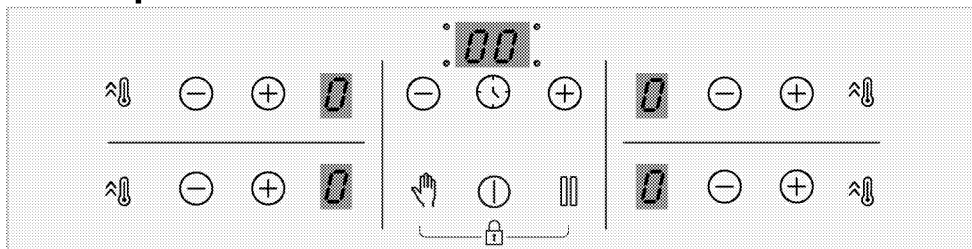
Matlagningssonens diameter - mm	Kastrullens diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Matlagningsszon med bred (flexi) yta	bredd 230 - längd 390

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

kokplattans storlek har presenterats ovan.

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

Kontrollpanel

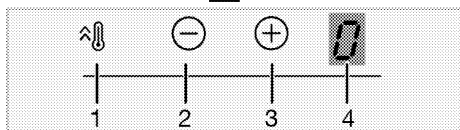
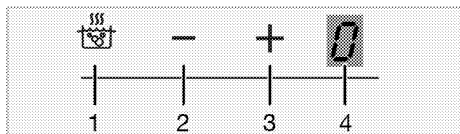


Nycklar

- ⓘ : På/av-tangent
- 🕒 : Timerknapp
- 🔥 : Snabbvärmingsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 👉 : Rengöringslås knapp
- 🛑 : Stoppknapp
- ⊕ : Öka nyckeln
- ⊖ : Minska tangenten

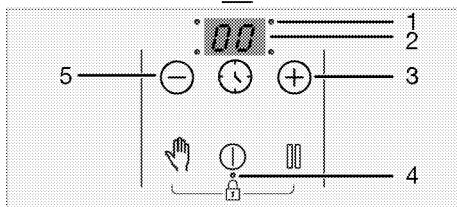
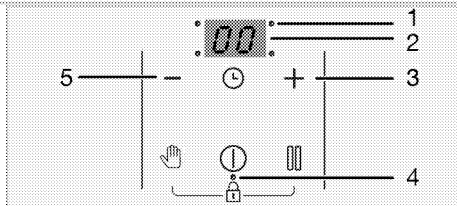
Symboler

- 🔒 : Knapplåssymbol



Matlagningszonens skärm

- 1 Snabbvärmingsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 2 Temperatur minskningsknapp
- 3 Temperatur ökningsknapp
- 4 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator



Timerindikator

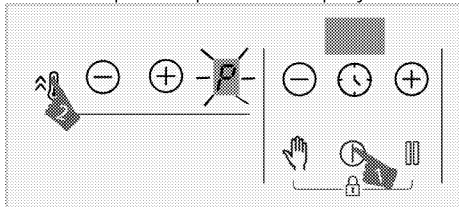
- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Timer ökningsknapp
- 4 Användningspunktens LED för knapplås/barnlås
- 5 Timer minskningsknapp

Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.
- i** Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.
- i** Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.
- i** Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå på hällen:

- Slå på hällen genom att trycka på \ominus -knappen.
"0" visas på alla plattors displayer.



Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

- Genom att trycka på \ominus -knappen**
Tryck på knappen \ominus .
- Genom att temperaturen faller till nivån "0";**

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

- Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är

kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.
Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudarmet.

- Genom att trycka på zon \ominus / \oplus -knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;**

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på \ominus / \oplus -knapparna samtidigt.

- i** Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

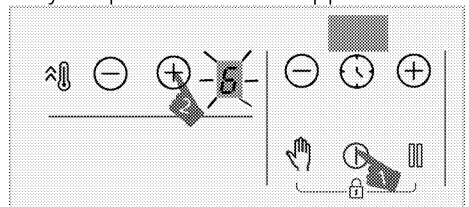
Restvärmeindikator

Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.

- i** När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivån

- Slå på hällen genom att trycka på \ominus -knappen.
- Justera önskad temperatur genom att trycka på zon- \ominus / \oplus -knapparna.





» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.

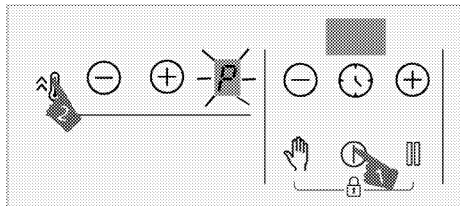
i Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.



Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
2. Tryck på knappen  för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen  eller  när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:


Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.


Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen  tills en enkel ljudsignal hörs när en tillagningszon slås på.

En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom .

Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.


- i** Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen  tills två signalljud hörs.

Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).



Aktivera barnlåset


1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. "L" kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för -tangenten kommer slås på.

i Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och "L"-knappen blinkar på alla tillagningszoner display.

Inaktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.




» Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. "L" visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för -knappen släcks.



Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.



i Knapplåset kommer att avbrytas i händelse av strömavbrott.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs. Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen  kommer slås på efter blinkningarna.

i Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen  funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen  att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.

Inaktivera knapplåset




1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.

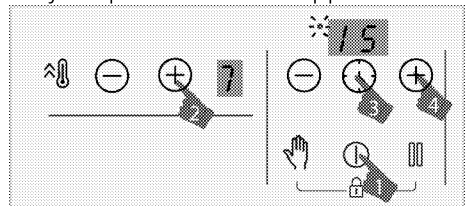
» Ljuset för knappen  stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-/-knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på -knappen. "00"-symbol och

decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.

4. Ställ in önskad period genom att trycka på \ominus/\oplus -knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

i Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

i Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på ⌚ -knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

i Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde

i Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timerns \ominus/\oplus -knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.
 - » Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen \ominus/\oplus -knappar samtidigt:

1. Tryck på den aktuella zonen \ominus/\oplus -knappar samtidigt.
 - » Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

i Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.

i Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på ⏏ -knappen när någon tillagningszon är påslagen.

Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). "□"-symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

2. Tryck på ⏏ -knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Effekthanteringsfunktion








Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion.

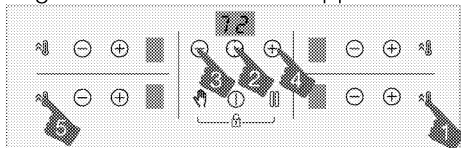
Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande.



Effekthanteringsfunktion -
Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionen skärmindikator	Totaleffekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Ändra totaleffekten:

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på  knappen igen.
2. Tryck sedan på respektive  knapp på höger främre zon,  knapp, timer  knapp, timer  knapp och till slut höger främre zonen  knapp.



3. Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskärmen.
4. Tryck på  knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
5. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen och stäng av kokplattan. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.

i Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effektinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.

i Om annan knapp än i den specificerade sekvensen trycks in när effektnivån ändras, kan inte inställningen göras. Inställningen måste börjas om från steg ett.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare.

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

i Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

i Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

Automatisk avstängningssystem

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

Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå.

Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå.

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

Tabell -1 Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 10 minuter	

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. 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.

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 Allmän information om matlagning

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

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan mer än en tredje del med olja. Lämna inte oljan att värmas utan uppsikt. Het olja kan vara en brandfara. Släck aldrig möjlig brand med vatten! Om oljan tänds, täck lågan med en blöt täcke eller annan tyg. Stäng ugnen och kontakta brandkåren när det är säkert att göra så.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

7 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

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

Angående kokplatta:

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

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

Inox och rostfria ytor

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

Glasytor

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

avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

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

Plastdelar och målade ytor

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

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

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

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

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

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

Rengöring av kontrollpanelen

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

8 Felsökning

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

Produkten fungerar inte.

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

symbolen visas på matlagningssonens skärm.

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

Vald matlagningsson stängs plötsligt av under användning.

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

Grytan blir inte varm även om matlagningssonen är på.

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

Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

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

Ljud från kokplattan under matlagning

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

Möjliga ljud och deras orsaker

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

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

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

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

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 är