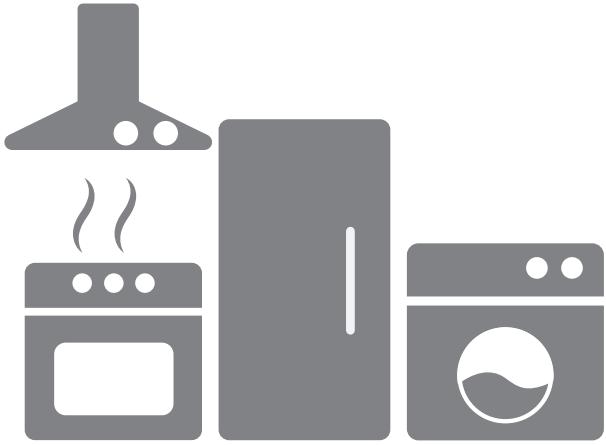
Bruksanvisning
User manual



IHI9260F

Cylinda
en enklare vardag

- Läs instruktionerna noga innan du använder hällen används.
- Bekanta dig med induktion och de olika funktionerna som visas i manualen
- Var särskilt uppmärksam på föreskriverna om säkerhet, eftersom det ka hjälpa till att förebygga olyckor och skador på hällen.
- Var noga med att spara bruksanvisningen, eftersom det kan finnas ett behov av den vid ett senare tillfälle.

Observera!
Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda hällen.

Hällen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av hällen för andra ändamål än matlagning (tex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet därför att det kan vara farligt.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar hällen funktion.

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR 4
PRODUKTBESKRIVNING 8
INSTALLATION 9
ANVÄNDNING 14
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 25
PRAKTISKA TIPS I VARDAGEN 26
FELSÖKNING 27
SPECIFIKATION 29

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

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

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

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

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

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

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

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

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen innan du använder hällen första gången. Underlåtenhet att följa bruksanvisningens anvisningar om säkerhet kan leda till personskada eller skada på utrustningen.
- Hällen ska installeras av en auktoriserad installatör – elektriker.
- Hällen får inte monteras i närheten av kylanordningar.
- Möbler som hällen är inbyggd i måste vara värmebeständiga till 100 grader C. Det gäller även faner, kanter, ytor gjorda av konstfiber, klister och lack.
- Hällen får enbart användas efter att den byggts in, så att man försäkrar sig mot att röra vid strömförande delar.
- Eltillbehören får bara repareras av specialister. Oprofesionella reparationer kan orsaka allvarliga risker för användaren.
- Anordningen blir helt strömlös först då man dragit ur nätkontakten eller skruvat ur proppen.
- Tillåt inte barn att vara i närheten av hällen när den används. Barn kan dra ner kokkärl och kastruller med varmt innehåll och därmed bränna sig.
- Rudimentärvärmeindikatorn visar om kokplattan är avstängd eller om den fortfarande är varm.
- Vid strömavbrott annulleras alla de tidigare gjorda inställningarna. Det rekommenderas att man är försiktigt när spänningen åter kopplas på efter ett strömavbrott. Så länge värmezonerna är varma ska en indikator för rudimentärvärme ”H” samt en blockeringsnyckel lysa på displayen - samma som vid första aktiveringen.
- Om stickkontakt finns i närheten av värmeplattan, försäkra dig om att kabeln inte vidrör varma ytor.
- Vid användning av olja och andra fetter får plattan på grund av brandfara inte lämnas utan tillsyn.
- Socker, citronsyra, salt etc. i både fast och flytande form samt plast får inte komma i kontakt med värmezoner.
- Vid användning av hällen får enbart kokkärl eller kastruller med platt botten utan några kanter användas, annars kan hällen skadas.
- Hällen är beständig mot termisk chock (kraftiga temperaturväxlingar). Den är inte känslig för vare sig kyla eller värme.
- Man bör undvika att tappa föremål på plattan. Slag, som uppstår när t ex en kryddburk faller ner på plattan, kan orsaka sprickor och splitter i kokplattan.
- Om det finns sprickor i hällen kan vätskor som kokar över lätt komma i kontakt med strömförande detaljer.
- Om hällen blir skadad måste den genast stängas av helt. Antingen genom att skruva ur proppen eller dra ur nätkontakten ur vägguttaget. Därefter ska man vända sig till service.
- Alla anvisningar angående rengöring och underhåll ska följas noggrant. Vid otillåten eller felaktig användning gäller inte garantin.
- Man får inte använda kokplattan som arbetsbord eller skärbräda.
- Man får inte lämna metallföremål sådana som knivar, gafflar, sked eller lock på hällen då de kan bli mycket varma.
- Kokplattan bör inte byggas in ovanför ugn utan fläkt, diskmaskin, kyl- och fryskåp eller tvättmaskin.

HUR MAN SPARAR ENERGI



Om man använder energi på ett ansvarligt sätt, sparer man pengar och skonar miljön.

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

●Anpassa kokkärlet till värmezonen
Kokkärlet bör aldrig vara större än värmezonen.

●Placera plattan långt ifrån kyl- och frysskåp
Genom att placera kokplattan i närheten av kyl- och frysskåp ökar energiförbrukning.

●Se till att värmezonen och kokkärlsbottnarna är rena
Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med hjälp av miljöfarliga rengöringsmedel.

UPPACKNING



Emballaget skyddar kokplattan mot skador som kan uppstå under transport. Efter att du packat upp kokplattan bör du lämna emballaget till återvinning.
Allt material som använts vid tillverkning av emballaget är miljövänligt och kan återvinnas till 100%.

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

KASSERING AV FÖRBRUKADE PRODUKTER



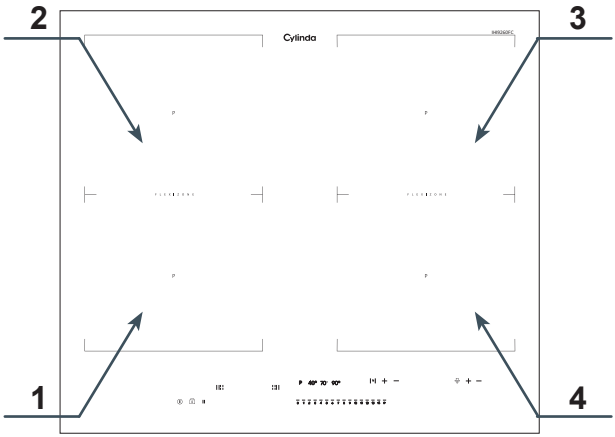
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

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

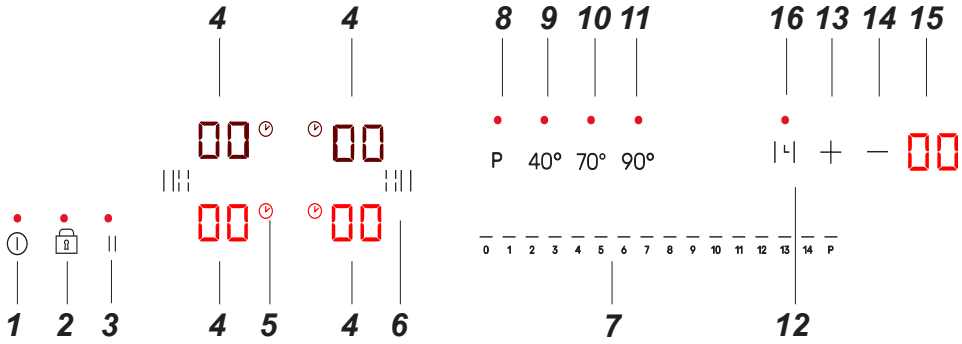
PRODUKTBESKRIVNING

Beskrivning av spishäll



1. 190x220 Power booster induktions-kokzon (vänster fram)
2. Booster induktionskokzon 190x220 (vänster bak)
3 Booster induktionskokzon 190x220 (höger bak)
4. Booster induktionskokzon 190x220 (höger fram)

Kontrollpanel



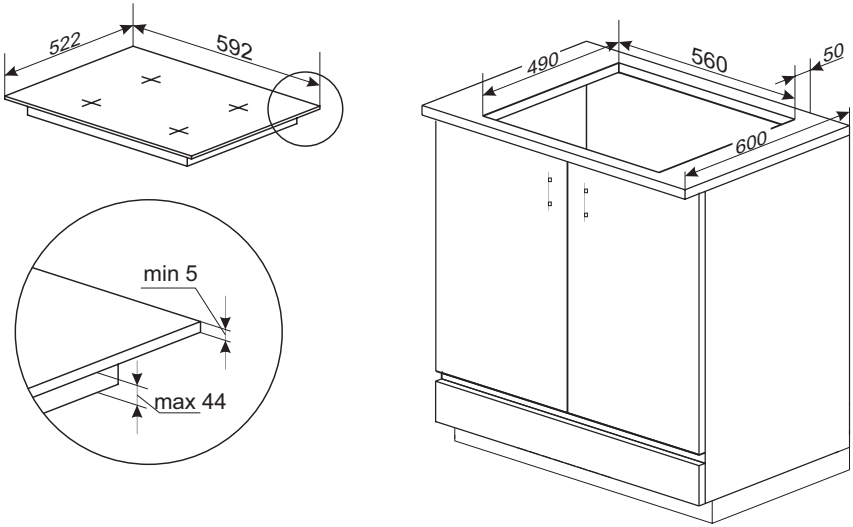
1.På/av-sensor
2.Barnlås
3.Sensor för Stop & Go funktion
4.Kokzonsindikator/sensor
5.Indikator för aktiverad timer
6.Sensor for bryggfunktion
7.Värmeinställning - SliderControl
8.Power booster sensor
9.40 °C Håll varm funktion
10.70 °C Håll varm funktion
11.90 °C Håll varm funktion
12.Timer aktiveringssensor
13.Timer ^ sensor
14.Timer v sensor
15.Indikator återstående tid
16.Indikator äggklocka aktiv

INSTALLATION

Göra öppning i köksbänken

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

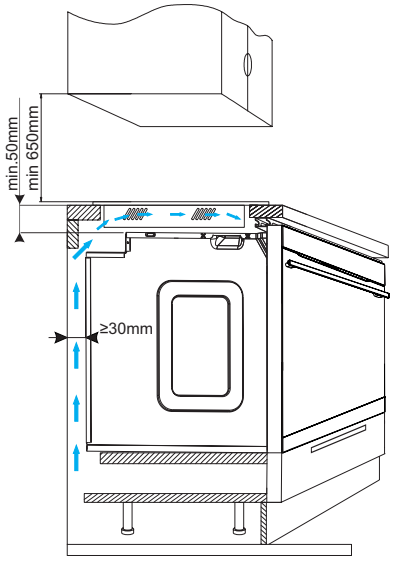
Figur 1.



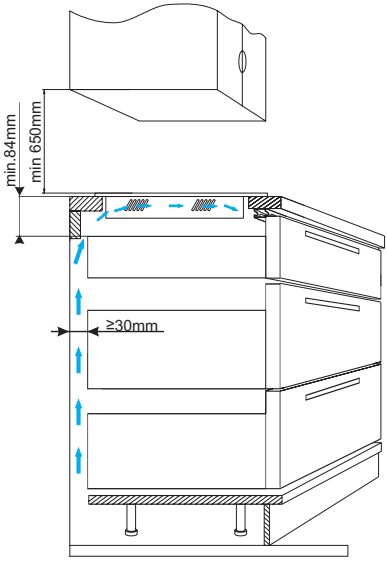
Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.

INSTALLATION

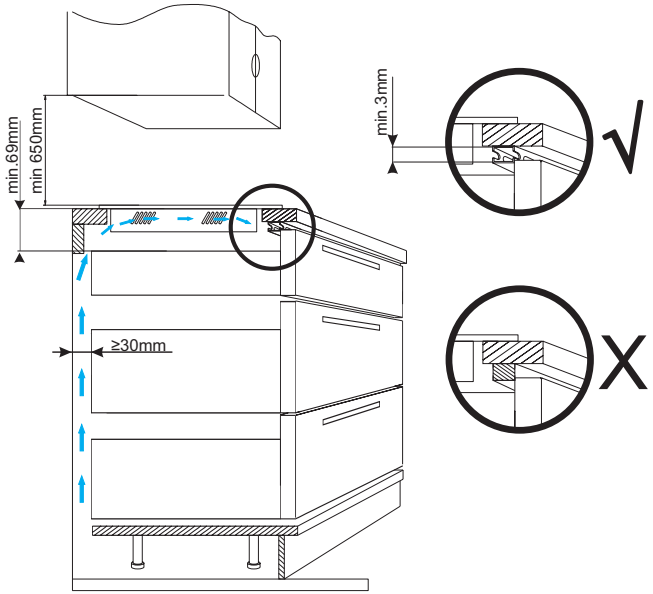
Variant 1



Variant 2



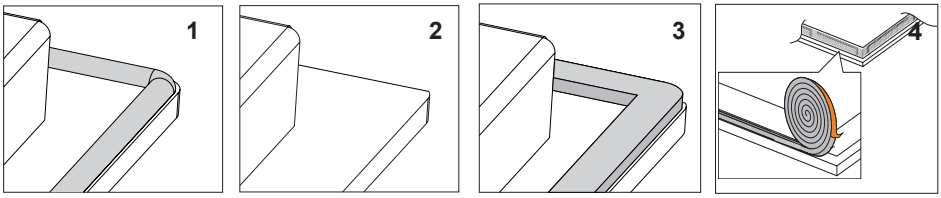
Variant 3



INSTALLATION

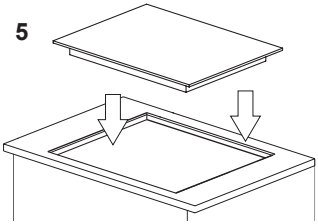
Installera tätningen

*På vissa modeller har tätningen redan installerats på fabriken (fig.**1**)
Gör så här om tätningen inte redan är installerad:
Tätningen ska fästas på hällens baksida innan den sätts ner i bänkskivans öppning (fig. **2**)
Börja med att dra av skyddsfilmen från den självhäftande tätningen och fäst den sedan så nära hällens ytterkant som möjligt (fig. **3, 4**).



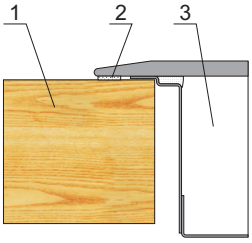
Enheten får inte installeras utan den självhäftande skumgummitätningen.

Därefter vänder du hällen och sätter in den i bänkskivans öppning. Rikta in hällens placering så att det är samma avstånd mellan hällen och bänkskivan på alla sidorna (fig. **5**)



Installera spishällen

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



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

INSTALLATION

Tips för elektrikern

Hällen har ett terminalblock som gör att den kan anslutas på olika sätt, beroende på vilken typ av strömförsörjning som är tillgänglig. Terminalblocket medger följande anslutningar: - enfas 220-240 V ~ - tvåfas 380-415 V 2N ~

Viktigt!

Kom ihåg att ansluta jord ledningen till rätt uttag i terminalblocket, det är märkt med ⏚. Elsystemet som försörjer hällen med ström måste vara säkrat med en Säkring för att kunna stänga av strömmen vid fara för att stänga av strömmen vid fara.

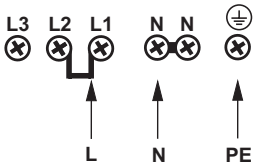
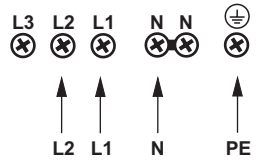
Läs informationen på märkskylten och elschemat noggrant innan du ansluter produkten till strömuttaget.

Om hällen ansluts på annat sätt än enligt elschemat kan den skadas.

MÄRK!

Efter installationen ska elektrikern även informera dig om den utförda anslutningen: enfas, tvåfas, elsladdens area, typ av skydd (säkring) som använts.

ELSCHEMA
Fara! Högspänning!

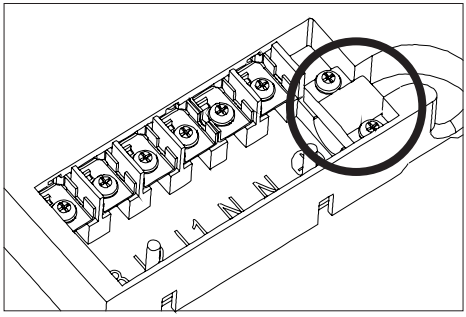
	Obs! En skyddsjordledare (PE) måste anslutas till uttaget markerad med ⏚ för varje anslutning.			Typ/ledare area	Säkring
1	220-240 V AC 50/60 Hz enfas-anslutning. Brygga uttag L1 och L2. Anslut fasledaren till L1-uttaget och dra åt skruven. Anslut neutralledaren till N-uttaget. Anslut skyddsjordsledaren PE till PE-uttaget (⏚).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	220-240/380-415V AC 50/60 Hz tvåfas-anslutning. Anslut fas L1-ledaren till L1-uttaget och fas L2-ledaren till L2-uttaget och dra åt skruvarna. Anslut neutralledaren till N-uttaget. Anslut skyddsjordsledaren PE till PE-uttaget (⏚).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5 mm²	16 A

L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral ledare uttag; ⏚ = skyddsjordledarens (PE) uttag

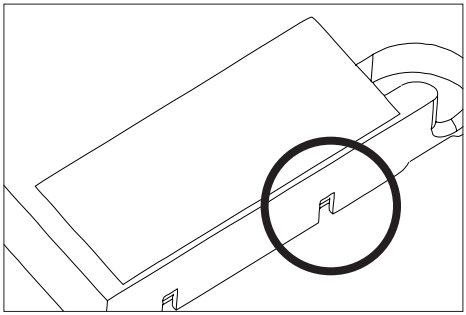
INSTALLATION

Inuti förpackningen finns tillbehör som behövs för att ansluta produkten till hemmets elsystem. Använd medföljande tillbehör för att säkerställa produktens korrekta funktion. Tillbehören består av: Dragavlastning, brygganslutning, 2 skruvar och lock för anslutningsplinten.

Skruva fast dragavlastningen med medföljande skruvar.



Sätt fast locket över anslutningsplinten tills det klickar fast.



Om du vill ta av locket använder du en skruvmejsel för att bända fästflikarna tills locket lossnar.

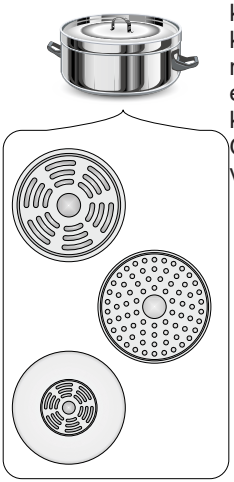
ANVÄNDNING

Att använda din spishäll

Under glasytan sitter induktionsspolar som alstrar ett pulserande magnetfält. Elektromagnetfältet penetrerar grytor som ställs ovanpå hällen och värmer dem. Det är viktigt att du använder kokkärl som har en lämplig botten.
Beroende på vilka kokkärl du använder och den inställda värmen kan produkten ge ifrån sig ett tydligt surrande ljud. Det är helt normalt och utgör inte ett skäl för reklamationer.

Kokkärlens egenskaper

- Du kan kontrollera om ett kokkärl är lämpligt till hällen genom att se om en magnet fäster ordentligt i dess botten. Ju starkare den fäster mot botten, desto bättre passar kokkärlet.
- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. När du använder sådana kokkärl förhindras att vissa delar av botten blir för varma och mat bränner fast. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar är bäst för en jämn värmeöverföring. Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.
- Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.
- Om du använder kokkärl med stor ferromagnetisk botten (där magneten aktiveras), vars diameter är mindre än kokkärlets totala diameter kommer bara den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärlet. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärlet har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärlet eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärlets ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärlet inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.



ANVÄNDNING

Kastrull-detektor

Induktionshällen har en kastrull-detektor. Hällen upptäcker att en lämplig kastrull står på kokzonen och aktiverar den automatiskt. Detta spar energi.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas den inställda effektnivån på tillhörande display.
- Induktionshällen kräver att lämpliga kokkärl med ferromagnetisk bas används (se tabellen på sidan 16).

Om det inte står på kokzonen eller kokkärlet är olämpligt visas bredvidstående symbol. Kokzonen går inte igång.
Kokzonen stängs av om kokkärlet inte detekteras inom 90 sekunder.
Stäng av kokzonen med kontrollpanelen, lita inte på att det räcker med att bara avlägsna kokkärlet från hällen.



Högkvalitativa kokkärl är mycket viktiga för en bra tillagning på induktionshällar. Tomma kokkärl som ställs på kokzonen kan överhettas.

Användning av externa induktionsadaptrar är inte att rekommendera.

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

  - emaljerat stål
  - gjutjärn
  - kokkärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. När du fyller på kokkärl eller använder kokkärl som tagits ur kylskåpet ska du se till att kärlets botten är helt torr innan du placerar det på kokzonen. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.

ANVÄNDNING



Kokkärlens märkning		Se efter så att kokkärlen är märkta för användning på induktionshällar.
Rostfria kokkärl	Kärlet känns inte av Med undantag för kärl av rostfritt stål	
Aluminium	Kärlet känns inte av	
Gjutjärn	Hög effektivitet Obs!: Kärlet kan skada eller repa hällens ovansida.	
Emaljerat stål	Hög effektivitet Kärl med en plan, tjock och slät botten rekommenderas	
Glas	Kärlet känns inte av	
Porslin	Kärlet känns inte av	
Kokkärl med kopparbotten	Kärlet känns inte av	

Kokkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

Kokzonens diameter	**Minsta bottendiametern på ett emaljerat stålkärl**
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Mista diameter för kokkärl av annat material än emaljerat stål kan variera.

Med den här funktionen kan du aktivera demonstrationsläget och begränsa din induktionshälls totala maximal effekt till ett av följande värden: 2,8 kW, 3,7 kW, 4,5 kW, 5,6 kW, 7,35 kW (maxeffekt).

Du måste ange induktionshällens totala maxeffekt senast 5 minuter efter det att induktionshällen har anslutits till elnätet. Välj effekt genom att trycka på ⏻ för att starta produkten, sedan trycker du på ⏸ och ⏎ samtidigt och håller dem intryckta i 3 sekunder.

Den dubbla displayen visar den tidigare inställningen eller – om det inte finns någon tidigare inställning – standardinställningen på 7,35 kW som visas som ”74”. Använd ∧ och ∨ för att välja önskad inställning:
Tryck på ⏎ inom 10 sekunder och håll intryckt i 3 sekunder för att bekräfta valet.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Du hör en pipton och den valda maximala effektinställningen blinkar flera gånger på displayen, sedan stängs produkten av. Nu kommer din induktionshäll inte att överskrida den totala maxeffekten du har valt.

Om du inte bekräftar vald maximal effektinställning stängs din induktionshäll av och fungerar med den tidigare valda maximala effekten eller med standardeffekten 7,35 kW.

När du sedan ställer in värmen för kokzoner säkerställer strömreglerings-kretsen att den valda totala maxeffekten inte överskrids. Inga inställningar som skulle överskrida den totala maxeffekten kommer att vara tillgängliga längre.

Strömreglerings-kretsen kan inaktivera en kokzon om dess användning innebär att produktens totala maxeffekt överskrids.

ANVÄNDNING

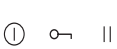
Kontrollpanel

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Hällen är redo att användas.
- Induktionshällen har elektroniska peksensorer som styrs genom att du trycker på dem med fingret i minst 1 sekund.
- När du trycker på en sensor bekräftas beröringen med en pipton.



Ställ inte föremål på kontrollpanelens sensorer. Se till att kokkärlet står innanför kokzonens markering. Om du ställer kokkärl för nära kontrollpanelen eller täcker över sensorer stängs hällen av automatiskt av säkerhetsskäl.

Starta produkten



Tryck på till-/frånsensorn ⏻ och håll den intryckt i minst 3 sekunder. Hällen indikerar att den fungerar korrekt (aktiv) när ”00” visas på kokzonens displayer.



Om du inte ställer in kokzonens värme 15 sekunder efter att du har satt på hällen stängs den av automatiskt

Aktivera kokzonen och ställ in värmen.

- Sätt på hällen med sensorn ⏻.
- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display 8.8. visar en blinkande ”00”. Det innebär att den valda kokzonen är aktiv och du kan ställa in effekten.



Om det står två eller flera kokkärl på hällen när du startar den kommer kokzonerna inte att aktiveras automatiskt. Då behöver du trycka på sensorn 8.8. som motsvarar kokzonen du vill starta.

- Välj önskad värmeinställning genom att låta fingret glida över värmeinställningens sensor från vänster till höger (den valda värmeinställningen visas på displayen).
- Kokzonen är igång.



Hällen kommer bara att detektera kokkärl och aktivera kokzon automatiskt för det första kokkärlet som ställs på hällen.

ANVÄNDNING

Stänga av kokzoner

Stäng av kokzonen på ett av följande sätt:
- Stäng av hällen med sensorn ⏻.
- Tryck på sensor 8.8. och håll den intryckt i 3 sekunder.
- Tryck på värmeinställningssensorn och för fingret åt vänster för att sänka värmen till ”00”.

Stänga av produkten

Produkten är igång när minst en kokzon är aktiv.

- Stäng av hällen med sensorn ⏻.

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

Boosterfunktion ”P”

Booster-funktionen ökar den nominella effekten för 190x220 mm-kokzonen från 2200 W till 3000 W.
och den bryggade kokzonens från 3000 W till 3700 W.
- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display 8.8. visar en blinkande ”00”.
- Tryck på boostersensorn eller för fingret på värmeinställningssensorn åt höger för att aktivera boosterfunktionen. Displayen visar bokstaven ”P”.

Stäng av boosterfunktionen:
- Tryck på boostersensorn eller för fingret på värmeinställningssensorn åt vänster för att inaktivera boosterfunktionen.

Boosterfunktionen kan vara igång upp till 5 minuter. Sedan reduceras effekten till 14 (nominell effekt).
Effekten reduceras även till nominell effekt om någon av hällens komponenter överhettas.
Du kan aktivera boosterfunktionen igen när hällens interna komponenter har svalnat till en säker temperatur. Denna funktion startar inte automatiskt.
När du tar av kokkärlet från kokzonen med aktiverad boosterfunktionen avbryts inte 5-minutersnedräkningen.

Boosterfunktionen kan aktiveras för två kokzoner samtidigt, det vill säga en av de vänstra kokzonerna och en av de högra kokzonerna. Du kan inte aktivera boosterfunktionen för en kokzon om den redan är aktiverad för en annan kokzon på samma sida.

Barnlås

Barnlåset inaktiverar alla hällkontroller när hällen ska rengöras eller för att hindra att barn från att använda produkten. Barnlåsfunktionen kan både ställas in när hällen är igång och när den är avstängd. Barnlåsets funktion sätts igång och stängs av genom att du trycker på sensorn ⊶ i 3 sekunder. När funktionen är igång tänds kontrollampan bredvid sensorn ⊶.

När hällen är igång och låst kan du stänga av den direkt genom att trycka på sensorn ⏻.

Barnlåset inaktiveras när du drar ut hällens elkontakt.

Indikator för restvärme ”h”, ”H”

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



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

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



* Temperaturerna är ungefärliga.

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

Indikatorn för restvärme ”H” eller ”h” syns inte under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

ANVÄNDNING

Att begränsa funktionstiden

För att garantera användarnas säkerhet är induktionshällen försedd med en funktionstidsbegränsare för var och en av kokzonerna.

Den maximala funktionstiden avgörs separat för varje kokzon utifrån värmeinställningen som används vid matlagningen. Om du bara använder en värmeinställning under en längre tid visas den maximala tillagningstiden i tabellen:

När den maximala tillagningstiden har uppnåtts stängs induktionshällen av automatiskt, och restvärmeindikatorns symbol visas på displayen. Den maximala tillagningstiden gäller för en kokzon.

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid
1	8 tim.
2	8 tim.
3	8 tim.
4	8 tim.
5	5 tim.
6	5 tim.
7	5 tim.
8	5 tim.
9	1,5 tim.
10	1,5 tim.
11	1,5 tim.
12	1,5 tim.
13	1,5 tim.
14	1,5 tim.
P	5 min.
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.

Timer

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

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- När kokkärlet har detekterats automatiskt väljer du värmeinställningen.
- Starta timern genom att trycka på | ⌞ | och håll intryckt tills du hör en pipton. Displayen visar ”00”.
- Tryck på ⌄ för att lägga till tid och på ⌃ för att dra av tid.

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

Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden.

ANVÄNDNING

Timerns varaktighet kan ändras när som helst. Under tillagningen väljer du den kokzon du vill ändra timerns varaktighet för, aktivera den med sensor 88., tryck på ⌊ och ändra timerns varaktighet enligt inställningsanvisningarna.

När den inställda tiden har gått hörs en varningston. Tryck på valfri knapp för att stänga av varningstonen. Om du inte gör något stängs tonen av efter 30 sekunder.
Om du vill stänga av timern i förväg aktiverar du önskad kokzon genom att trycka på dess sensor (effektindikatorn blinkar). Gör sedan så här för att stänga av timern:

- Tryck på sensor ⌊ och håll den intryckt.
- Tryck på ⌄ för att sänka tiden till ”00”.
- Tryck på ⌃ och ⌄ samtidigt och håll dem intryckta.

För att stänga av timern trycker du på 88. (värmeinställningens indikator blinkar), sedan trycker du på ⌊ och håller intryckt i 3 sekunder eller tryck på 88. för att aktivera önskad kokzon, tryck sedan på ⌊ och använd ⌄ för att sänka tiden till ”00”.
Du kan även stänga av timern genom att samtidigt trycka på ⌃ och ⌄ och hålla dem intryckta i 2 sekunder.

Äggklocka

Använd äggklockan för att räkna ner tid. Äggklockan inverkar inte på kokzonernas funktion.

Gör så här för att ställa in äggklockan:

- Sätt på spisen.
- Tryck på ⌊ och ställ in äggklockans tid genom att trycka på ⌄ för att lägga till tid och ⌃ för att dra av tid.

Tiden kan ändras när som helst. För att göra det trycker du på ⌊ och använd sedan ⌃ eller ⌄.

Du hör en varningston när tiden är över. Tryck på valfri sensor för att stänga av varningstonen. Varningstonen tystnar automatiskt efter 30 sekunder.

Stäng av äggklockan genom att trycka på ⌊, sedan trycker du på ⌄ och håller intryckt för att sänka tiden till ”00”, alternativt trycker du på ⌃ och ⌄ och håller dem intryckta.

Stop & Go-funktion

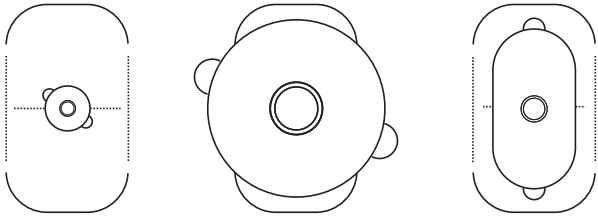
Stop & Go-funktionen fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda inställningarna.
För att Stop & Go-funktionen ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas.
Tryck på sensorn ⏸. Alla kokzonsdisplayerna visar symbolen ⏸. Om en kokzon är varm blinkar symbolen ⏸ omväxlande med bokstaven ”H” eller ”h”, beroende på kokzonens temperatur (indikator för restvärme).
Stäng av Stop & Go-funktionen genom att trycka på sensorn ⏸ igen. Kokzonernas displayer visar den värme som var inställd innan Stop & Go-funktionen aktiverades.

Stop & Go-funktionen pausar timerns nedräkning.
Stop & Go-funktionen pausar inte äggklockans nedräkning.

ANVÄNDNING

Bryggfunktion

Bryggfunktionen gör att du para ihop två kokzoner till en stor kokzon. Bryggfunktionen är mycket praktisk om du har stora kokkärl.



FEL **FEL** **RÄTT**

Gör så här för att använda bryggfunktionen:
- Sätt på hällen.
- Ställ en stor kastrull till höger och vänster om spisen så att den täcker kokongerna.
- Det stora kokkärlet detekteras automatiskt och bryggfunktionen aktiveras, vilket visas med symbolen ⌐ ⌋.

Bryggfunktionen inaktiveras om du inte ställer in värmen inom 15 sekunder.

- Ställ in önskad värme genom att låta fingret glida över inställnings-sensorfältet.

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

Du kan alltid starta och stänga av bryggfunktionen manuellt.

Starta bryggfunktionen genom att trycka på sensorn (**6**). Den bakre kokzonens display visar "⌐ ⌋" och den främre kokzonens display visar **"**00**"**. Välj önskad värmeinställning genom att föra fingret över värmeinställningssensorn.

Stäng av bryggfunktionen genom att trycka på sensorn (6). Displayen för respektive kokzon visar "00".

Nu kan du styra varje kokzon för sig.

ANVÄNDNING

Hålla temperaturen

Din häll är utrustad med specialprogram som gör att du kan laga mat vid inställd temperatur samtidigt som du förbrukar minsta möjliga mängd energi.

Det finns fyra olika program:

- Smälta 40
  Programmet används för att smälta smör eller choklad.
  Lägg rumstempererat smör eller choklad i ett kokkärl och aktivera programmet Smälta 40.
- Sjudning 70
  Programmet är perfekt för att värma tjocka soppor och såser.
  Ställ kärlet med maten på kokzonen och aktivera programmet Sjuda 70. Programmet håller konstant temperaturen på 70 °C.
- Koka 90
  Programmet är avsett för att värma upp och koka rätter som innehåller mycket vatten.
  Ställ kärlet med maten på kokzonen och aktivera programmet Koka 90. Programmet håller konstant temperaturen på 90 °C.

Aktivera programmet som håller temperaturen.

- Ställ kokkärlet på kokzonen.
- Aktivera kokzonen.
- Aktivera önskat temperatur-program.

Para och aktivera en köksfläkt*

För att starta trådlös parning av din köksfläkt och spishäll trycker du på sensorn för automatiskt läge och håller den intryckt i 3 sekunder. Indikatorn ovanför sensorn börjar blinka. Indikatorn lyser med fast sken när fläkten och hällen har parats.



I det automatiska läget anpassas fläkthastigheten automatiskt utifrån hur mycket ångor som avges. Tryck på för att aktivera köksfläktens automatiska läge.
Indikatorn ovanför sensorn tänds. Observera att det automatiska läget endast kan aktiveras när apparaterna är parade.
Tryck på för att stänga av det automatiska läget. Indikatorn ovanför sensorn släcks.

*Beroende på modell.

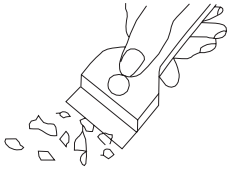
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

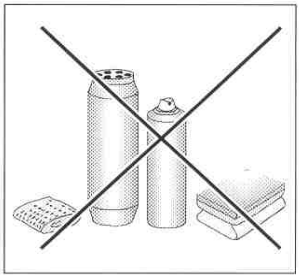
Användarens löpande rengöring och underhåll av kokplattan påverkar plattans livslängd och funktion.

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

Rengöring efter varje användning

- **Vid lätt nedsmutsning**, använd en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blå fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en första rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel
- **Vid svår nedsmutsning,** använd en vass skrapa och torka efter med en våt trasa.





Borttagning av fläckar

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

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

Man får aldrig använda rengöringsmedel på en het värmeplattan. Det är bäst att låta rengöringsmedel torka och sedan torka efter med våt trasa innan man värmer upp plattan. Annars kan medlet bli frätande.

Garantin gäller inte vid felaktig behandlig av hällens keramiska yta!

Varning!
Om det av någon anledning inte går att använda plattan medan den är på, bör man stänga av huvudströmbrytaren eller skruva ur proppen och vända sig till service.

Varning!
Om det uppstår sprickor i den keramiska hällen bör man omedelbart stänga av den och koppla bort den från elnätet (genom att skruva ur proppen eller dra ut stickkontakten ur vägguttaget). Sedan bör man vända sig till service.

PRAKTISKA TIPS I VARDAGEN

Tabell med exempel på hällinställningar

FUNKTION	ANVÄNDNING	LIVSMEDEL	TID [MIN.]	PORTIONS-TORLEK
Smälta 40*	Smälta choklad	Brownie/chokladfond-ant	10	300 g
Smälta 40*	Tina	Karré/bigos	60	1 styck ca 800 g
Smälta 40*	Jäsa deg	Jäsdeg	40	1 kg
Sjudning 70*	Sjuda kött och korv	Kotlettrad med kryddor	60	1 kg
Sjudning 70*	Sous vide	Sous vide kycklingbröst	60	1 styck 200 g
Sjudning 70*	Hålla temperaturen	Gulaschsoppa	30	2 l
Sjudning 70*	Hålla mat varm	Mjölk till frukostflingor	10	0,5 l
Koka 90*	Nyttig frukost	Havremjöl	20	0,5 l
Koka 90*	Soppa	Kycklingbuljong	150	4 l
Koka 90*	Tillagning	Pocherade ägg	12	2 st. ägg

*Symbolerna varierar beroende på modell.

FELSÖKNING

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

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Bokstaven ”L” syns på displayen när du försöker starta produkten.	Barnlåset är aktiverat.	Inaktivera barnlåset genom att trycka på barnlåsets sensor i 3 sekunder.
Produkten startar inte när du trycker på till-/frånsensorn.	Du håller inte till-/från-sensorn intryckt tillräckligt länge.	Håll till-/från-sensorn intryckt i 3 sekunder.
	Kontrollpanelens sensorer är smutsiga/våta.	Torka av kontrollpanelen och avlägsna allt som ev. kan täcka över sensorerna.
	Strömavbrott	Kontrollera dvärgbrytaren eller säkringarna i ditt elskåp.
	Extern ströminverkan.	Dra ut elkontakten i 120 sekunder eller slå ifrån dvärgbrytaren eller säkringen i ditt elskåp.
Det hörs en lång pipton när produkten är igång och sedan stängs den av.	Säkerhetsfunktionen har löst ut.	Torka av kontrollpanelen och avlägsna allt som ev. kan täcka över sensorerna.
Produkten stänger av sig själv när du har startat den.	Du har inte valt någon av produktens funktioner.	Välj funktion direkt efter att du satt igång produkten.

FELSÖKNING

Kokzonen har stängt av sig själv.	Den maximal funktionstiden är nådd.	Aktivera kokzonen på nytt och ställ in önskad värme.
Produkten låter under tillagningen.	Detta är normalt när produkten används. Ljuden beror på vilka pannor/kastruller som används och på värmeinställningen.	
Bokstaven ”h” eller ”H” visas på kokzonens display.	Detta är normalt när produkten används. Bokstaven ”h” eller ”H” betyder att kokzonen är varm/het och att du bör vara försiktig.	
F0 visas på kokzonens display.	Den tillförda spänningen är för låg.	Kontakta din elleverantör.
F1 visas på kokzonens display.	Den tillförda spänningen är för hög.	Kontakta din elleverantör.
F2 visas på kokzonens display.	Elektronikens skydd har löst ut.	Kontrollera att kylfläktöppningen inte är blockerad.
F3 visas på kokzonens display.	Kokzonens skydd har löst ut.	Lyft av kokkärlet och vänta tills F3 slocknar.
F4, F5, F6, F7, F8 eller F9 visas på kokzonens display.	Extern ströminverkan.	Dra ut elkontakten i 120 sekunder eller slå ifrån dvärgbrytaren eller säkringen i ditt elskåp.
Sprucken keramisk platta.	Fara! Dra genast ut elkontakten eller slå från dvärgbrytaren eller säkringen i ditt elskåp. Lämna in produkten för reparation på närmaste serviceverkstad.	

SPECIFIKATION

Märkspänning	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Märkeffekt	7.35 kW
Modell	IHI9260F
Induktionskokzon :	
- Induktionskokzon : 190x220 mm	2200W
- Kokzon med boosterfunktion: 190x220 mm	3000W
Størrelse [mm]	592 x 522 x 49
Vekt [kg]	7.65

Strömförbrukning i standby [W]	-
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	0,5
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	1

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

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

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

Keep this User Manual and store it near at hand.

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

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.
The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive **2014/35/EC**,
- Electromagnetic Compatibility Directive **2014/30/EC,**
- ErP Directive **2009/125/EC**,

and therefore the product has been marked with the CE symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 32
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 36
INSTALLATION 37
OPERATION 41
CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE 52
PRACTICAL EVERYDAY TIPS 53
EMERGENCY PROCEDURE 54
TECHNICAL DATA 56

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

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

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

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

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

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100ºC. The requirement applies to the veneers, edges, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot.
- Residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot.
- Should there be a power failure, all the settings and indications will be cancelled. Please be careful when the power supply is restored as hotplates which have been hot before power failure will no longer be controlled by the indicator.
- If there is a mains socket located near the hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.

- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state, as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch off the plate but scrape away sugar or plastic using a sharp scrapper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.
- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate damaged places and get to the live components of the ceramic plate
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights

ENERGISPARETIPS



Hvis du sparer på energien, er det godt for miljøet, og det vil reducere din elregning.

Du kan gøre det på følgende måde:

- **Brug rigtigt kogegrej til tilberedning af mad.**

Ved brug af gryder med flad og tyk bund kan du spare op til 1/3 energi. Husk at lægge grydens låg på, ellers stiger elforbruget.

- **Hold kogezonerne og gryderne rene.**

Snavs forhindrer varmeoverførsel – snavs, som er brændt fast, kan ofte kun fjernes ved hjælp af stærkt miljøbelastende midler.

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.**

- **Undgå at indbygge kogepladen i nærheden af køleskabe/frysere.**

Det medfører unødig stigning i elforbruget.

UDPAKNING



Apparatet er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer bortskaffes på en miljøvenlig måde.

Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

Bemærk!

Emballagemateriale (polyetylenposer, stykker af polystyrenskum) skal under udpakningen holdes væk fra børn.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRONIKSKROT



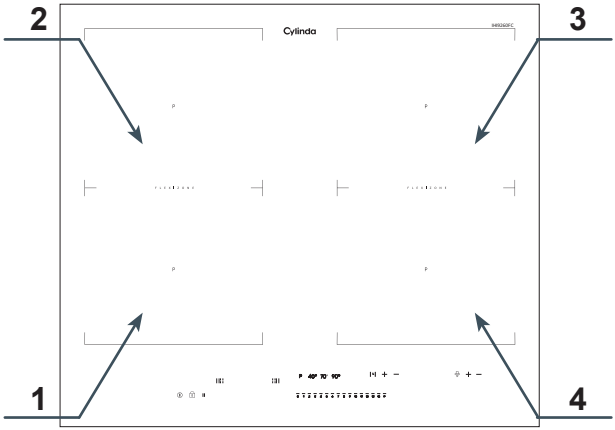
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, betjenings-vejledningen eller emballagen henviser til det.

Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

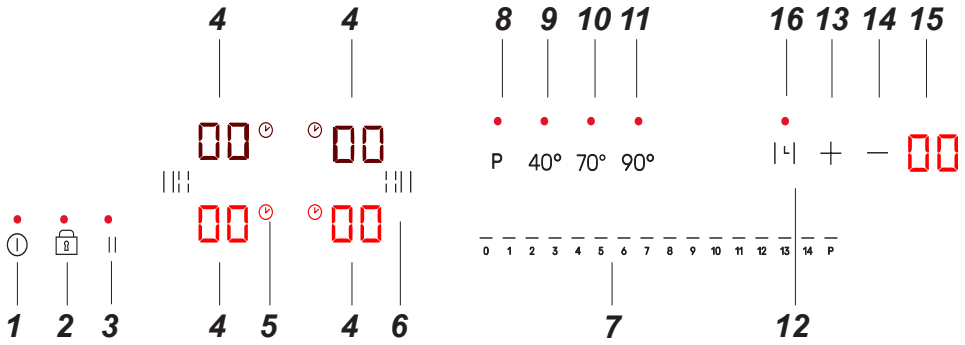
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob



1. 190x220 Power Booster induction cooking zone (front left)
2. Booster induction cooking zone 190x220 (rear left)
3. Booster induction cooking zone 190x220 (rear right)
4. Booster induction cooking zone 190x220 (front right)

Control Panel



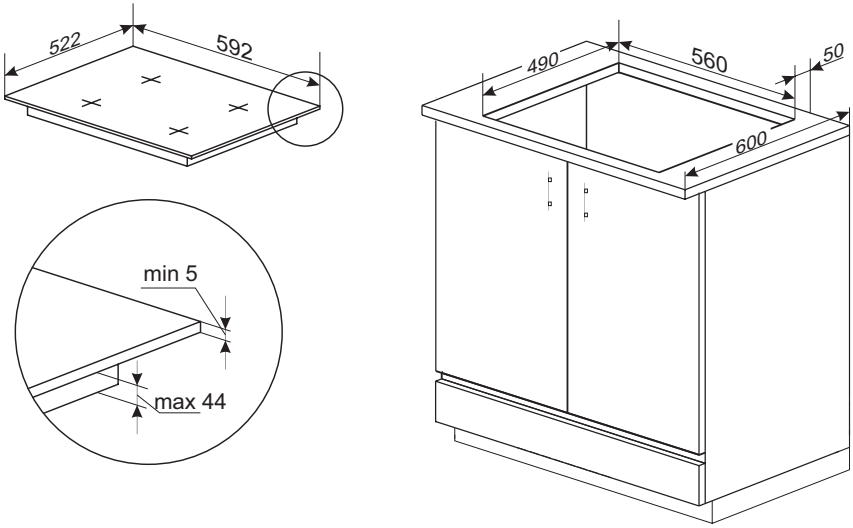
1.On/off touch sensor
2.Child Lock touch sensor
3.The Stop'n go function touch sensor
4.Cooking zone select touch sensor and power indicator
5.Timer active indicator
6.Bridge touch sensor
7.Power selection sensor slider
8.Booster touch sensor
9.40°C programme
10.70°C programme
11.90°C programme
12.Timer touch sensor
13.Add time touch sensor
14.Reduce time touch sensor
15.Remaining time indicator
16.Minute Minder active indicator

INSTALLATION

Making the worktop recess

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

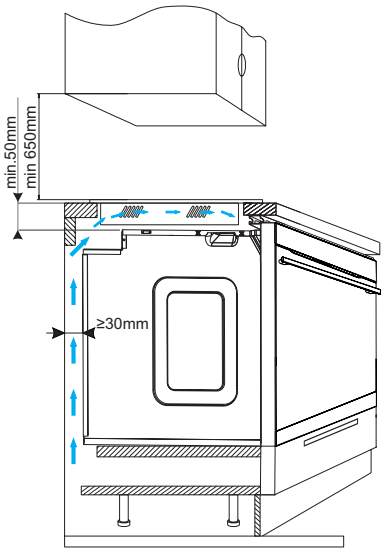
1



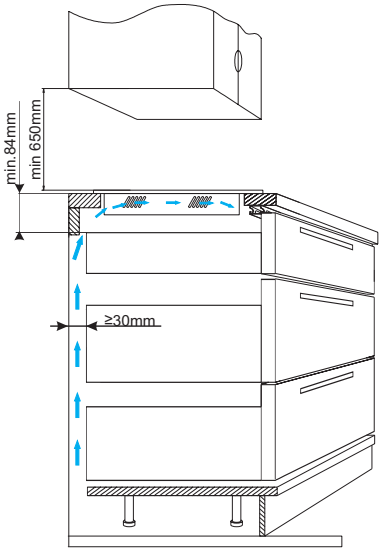
Do not install the hob above the oven without ventilation.

INSTALLATION

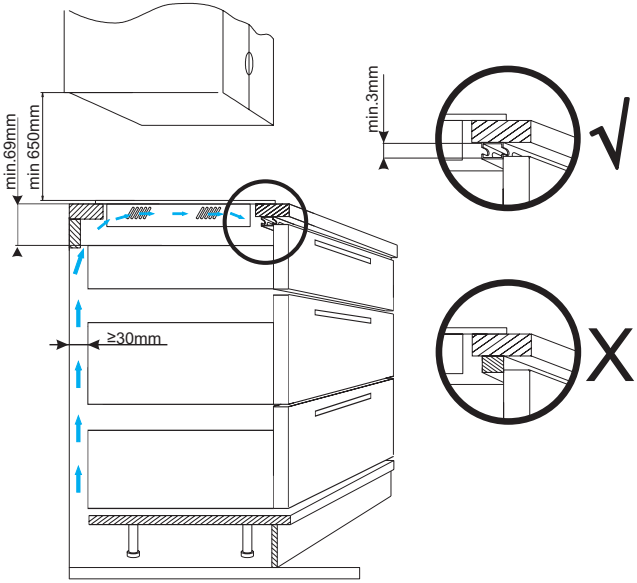
Variant 1



Variant 2



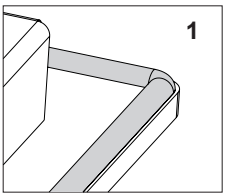
Variant 3

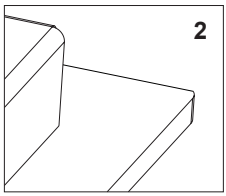


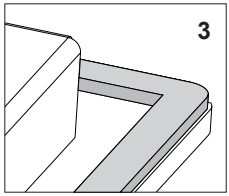
INSTALLATION

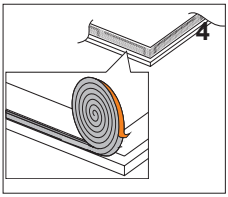
Assembly of the gasket

*Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.**1**)
If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. **2**)
To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. **3,4**).



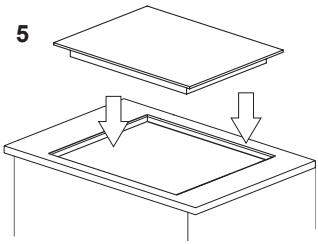






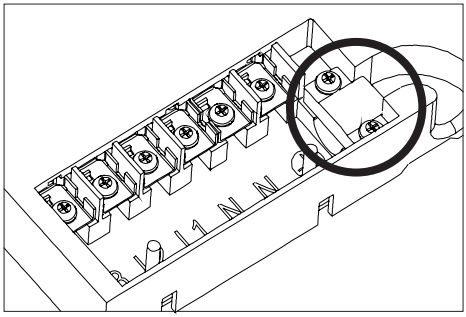
Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. **5**)

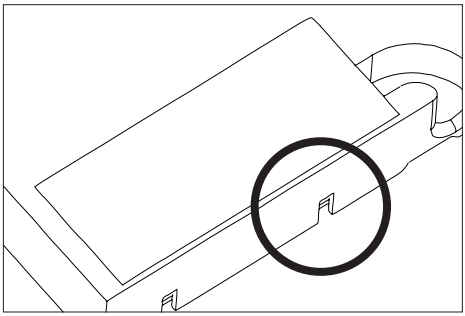


Inside the packaging you will find accessories necessary to connect the appliance to home electrical system. Use the enclosed accessories to ensure the proper operation of the appliance. The accessories include: Strain relief, bridge connection, 2 screws and connection terminal cover.

Install the strain relief using the provided screws.



Install the terminal cover by inserting it until it snaps in place with a click.



In order to remove the cover, use a screwdriver to pry the fastening tabs until the cover pops off.

INSTALLATION

Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.
Terminal block allows the following connections:
- single-phase 220-240 V ~
- two-phase 380-415 V 2N~

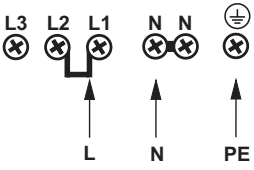
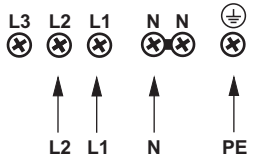
The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

Important!
Remember to connect the neutral lead to correct terminal block clamp, marked with ⏚. The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.
Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

CAUTION! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:- single-phase, two-phase,- conductor cross-section,- electrical protection (fuse type).

WIRING DIAGRAM
Danger! High Voltage!

	Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked ⏚.			Type/ conductor cross section	Fuse protection
1	The 220-240 V AC 50/60 Hz single phase connection. Bridge the L1 and L2 terminals. Connect the phase conductor to the L1 terminal and tighten the bolt. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal (⏚).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	The 220-240/380-415V AC 50/60 Hz two phase connection. Connect the phase L1 conductor to the L1 terminal and the phase L2 conductor to the L2 terminal and tighten the bolts. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal (⏚).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2.5 mm²	16 A

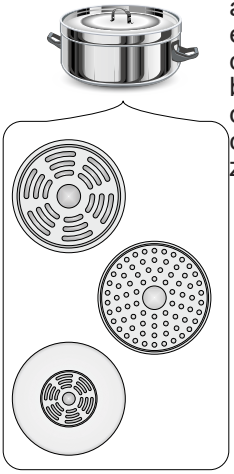
L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral conductor terminal; ⏚ = protective earth (PE) conductor terminal

Operate your induction hob

Under the surface glass, there are induction coils that produce pulsing magnetic field. This electromagnetic field penetrates a pot placed on the hob surface causing the pot to heat up. It is important to use pots with a suitable base.
Depending on the pots used and heat setting during cooking, the appliance produces a distinctive whiz. This is normal and does not constitute grounds for a complaint.

Cookware characteristics

- To check that the pot is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the pot.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.
- When you use large ferromagnetic base cookware (where the magnet is attracted), whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



Pan detector

Induction hobs feature a pan detector. The hob will detect the presence of a suitable pan placed on a cooking zone and automatically activate it. This helps save electricity.

- If a suitable cookware is placed on the cooking zone, the set power level is shown on the corresponding display.
- The induction hob requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table on page 16).

If cookware is not placed on a cooking zone or the cookware is unsuitable, the symbol shown beside is displayed. The cooking zone does not operate.
If cookware is not detected within 90 seconds, the cooking zone will be switched off.
Use the control panel to turn off a cooking zone and do not rely just on removing the cookware from the hob.



The high-quality cookware is essential for efficient induction cooking. Using empty cookware on the cooking zones may cause them to overheat.

It is not recommended to use external induction adapters.

- For induction cooking use only ferromagnetic base materials such as:

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

- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling cookware or when using cookware taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.

OPERATION



Kitchen cookware marking		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
Stainless Steel	Cookware is not detected With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminum	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency Note: cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter	**The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware**
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean the induction hob. The hob has a glass surface, therefore handle it with care.
- Odours may be released when you first start your appliance. If this happens, turn on exhaust hood or open the window in the room. Emission of odour is temporary.

Power management

This function allows you to activate the demonstration mode and to limit the total maximum power of your induction hob to one of the following values: 2.8kW; 3.7kW; 4.5kW; 5.6kW; 7.35kW (maximum power).

You need to specify the total maximum power of your induction hob within 5 minutes of connecting the induction hob to the mains. To select a power setting, touch ⏻ to turn on the appliance and then touch and hold ⏸ and ⏎ simultaneously for 3 seconds.

The twin display will show the previous setting or — if there was no previous setting — the default setting of 7.35kW shown as “74”. Use ∧ and ∨ to select the desired setting:
Within 10 seconds of selecting the desired setting, touch and hold ⏎ for 3 seconds to confirm.

00	DEMO
28	2.8kW
37	3.7kW
45	4.5kW
56	5.6kW
74	7.35kW

You will hear a beep and the selected maximum power setting will flash several times on the display and then the appliance will turn off. Now your operating induction hob will not exceed the total maximum power you selected.

If you do not confirm the selected maximum power setting, your induction hob will turn off and operate with the previously selected maximum power or with the default power of 7.35kW.

When you select heat setting on individual cooking zones, the Power Management circuit will ensure that the selected total maximum power is not exceeded. Any setting that would cause the total maximum power to be exceeded will be unavailable to the user.

The Power Management circuit may disable a cooking zone if using it would cause the total maximum power of the appliance to be exceeded.

OPERATION

Control Panel

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

Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch and hold the on/off ⏻ sensor for at least 3 seconds. The Hob indicates correct operation (active) when “00” is shown on the cooking zone displays.

If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 15 seconds of activating the appliance, it will turn off automatically.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the ⏻ sensor.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 88 will show flashing “00.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.

If there are two or more pans on the hob when it is turned on, the hob will not activate the cooking zones automatically. You need to touch the sensor 88 corresponding to your desired cooking zone.

- To select the desired heat setting slide your finger across the heat setting sensor starting from the left (the display will show the selected heat setting).
- The cooking zone operates.

The cookware detection and automatic cooking zone activation only works for the first pan placed on the hob.

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:
- Turn off the hob with the ⏻ sensor.
- Touch and hold the 8.8. sensor for 3 seconds
- Touch the heat setting slider sensor and slide your finger to the left to reduce the heat setting to “00.”

Turn off the appliance

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

- Turn off the hob with the ⏻ sensor.

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

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the 190x220mm mm cooking zone from 2200W to 3000W.
Bridge cooking zone — from 3000W to 3700W.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 8.8. will show flashing "00."
- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the right to activate the Booster function. The display will show the letter “P.”

Turn off the Booster function:
- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the left to deactivate the Booster function.

Booster function can be activated for up to 5 minutes. Then power will be reduced to 14 (nominal power).
Power will also be reduced to the nominal power, if any hob components overheat.
You can reactivate the Booster function when the internal components cool down to a safe temperature. This function will not start automatically.
When you take the cookware off the cooking zone when the Booster function in on, a 5-minute countdown will not be interrupted.

The Booster function can be activated for two cooking zones at the same time, i.e. one of the left cooking zones and one of the right cooking zones. You will not be able to activate the Booster function if another cooking zone on the same side already has the Booster function activated.

Child Lock

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

When the hob is turned on and locked, you can turned it off immediately by touching the ⏻ sensor.

Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator “h”, "H"

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



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



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

* Temperatures are approximate

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

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

Limit the operating time

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

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

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

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1.5h
10	1.5h
11	1.5h
12	1.5h
13	1.5h
14	1.5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min

Timer

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

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is auto detected, set the heat setting.
- To activate the Timer touch and hold ⌊ until you hear a beep. The display will show “00.”
- Touch ⌄ to add time and ⌃ to reduce time.

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

If more than one timer is set the shortest duration is displayed.

Timer Duration setting can be changed at any time. During cooking, select the cooking zone for which you wish to change timer duration setting, i.e. activate it with the 8.8. sensor, touch | ⌞ | and change the duration setting as per Timer setting instructions.

When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to mute it or the alarm will turn off automatically after 30 seconds.
If you want to cancel the timer ahead of time, activate the desired cooking zone by touching its sensor (the power indicator will flash), then cancel the timer as follows:
- touch and hold the | ⌞ | sensor;
- touch ⌄ to reduce the time to “00”;
- simultaneously touch and hold ⌃ and ⌄.

To cancel the Timer touch 8.8. (heat setting indicator will flash), then touch and hold | ⌞ | for 3 seconds or touch 8.8. to activate the desired cooking zone, then touch | ⌞ | and use ⌄ to reduce the time to “00.”
To cancel the Timer you can also simultaneously touch and hold ⌃ and ⌄ for 2 seconds.

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set the Minute Minder:
- Turn on the hob.
- Touch | ⌞ | and set the Minute Minder duration by touching ⌄ to add duration and ⌃ to reduce duration.

The Duration setting can be changed at any time. To do this, touch | ⌞ | and then use ⌃ or ⌄.

When the set Duration has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to acknowledge and mute it. The alarm goes off automatically after 30 seconds.

To cancel the Minute Minder touch | ⌞ |, then touch and hold ⌄ to reduce the duration to “00.” or, alternatively, simultaneously touch and hold ⌃ and ⌄.

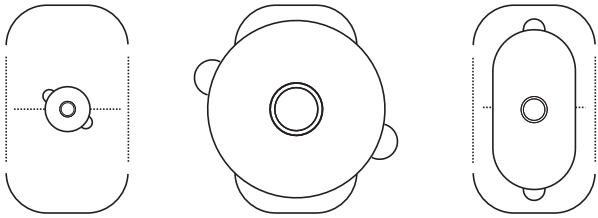
The Stop’n go function

The Stop’n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.
In order to activate the Stop’n go function, at least one cooking zone must be in use. Touch the ⏸ sensor. All cooking zone displays will show the ⏸ symbol. When a cooking zone is hot the ⏸ symbol will flash alternately with the letter "H" or "h", depending on cooking zone temperature (residual heat indicator).
To deactivate the Stop’n go function touch the ⏸ sensor again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop’n go function.

The Stop'n go function pauses the Timer countdown
The Stop'n go function does not pause the Minute Minder countdown

Bridge function

The Bridge function allows you to pair two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient and allows you to use casserole dishes.



INCORRECT INCORRECT CORRECT

To use the Bridge function:
- Turn on the hob.
- Place a roasting pan on the left or right side of the hob, so that it covers both cooking zones.
- The pan will be automatically detected and the Bridge function will activate as indicated by the ٢ لـ symbol.

If you do not select heat setting within 15 seconds the Bridge function will be deactivated.

- Select the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field

Now both cooking zones can be controlled as one.

You can always enable and disable the Bridge function manually.

To enable the Bridge function, touch the sensor (**6**). The rear cooking zone display will show "٢ لـ", while the front cooking zone display will show "00". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the heat setting selection sensor.

To disable the Bridge function, touch the sensor (**6**). The respective cooking zone displays will show "00".

Now both cooking zones can be controlled independently.

Maintain temperature

Your hob is equipped with special programmes that allow you to cook at the set temperature while consuming the least possible amount of energy.

Four programmes are available:

- Melt 40
  This is intended for melting butter or a bar of chocolate.
  Place the butter or chocolate in a pan at room temperature and then activate the Melt 40 programme.
- Simmer 70
  A programme ideal for heating thick soups or sauces.
  Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 70 programme. This programme maintains a temperature of 70°C.
- Cook 90
  A programme intended for heating and cooking watery dishes.
  Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 90 programme. This programme maintains a temperature of 90°C.

Activate the maintain temperature programme.

- Place the cookware on the cooking zone
- Activate the cooking zone
- Activate the selected temperature program

Temperature is indicative and may vary depending on the amount, type of load and dishes.

Pair and operate a ktich hood*

To start wireless pairing of your kitchen hood and hob touch and hold the automatic mode sensor for 3 seconds. The indicator will flash above the sensor. The indicator lights up permanently when the appliances are successfully connected.



In automatic mode the hood adjusts the fan speed automatically depending on the intensity of cooking. Touch to activate the automatic hood mode.
The indicator above the sensor will light up. Please note that the automatic mode can only be enabled when the appliances are paired.
Touch to disable the automatic mode. The indicator above the sensor will go out.
Using the ∧ and ∨ sensors to manually control the fan speed. When you use these sensors the automatic hood mode will be disabled.

It is recommended to use temperature programmes for pots at least half filled with food.
It is recommended to use temperature programmes on a cold cooking zone.

*depending on the model

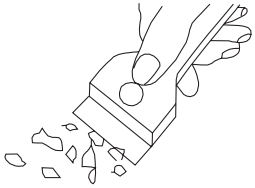
CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.

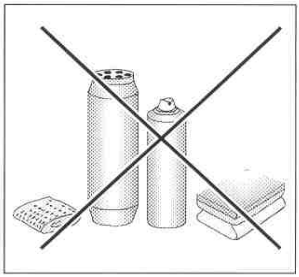
Cleaning the plate after every use

- Wipe off slight, not-burnt patches of dirt using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stubborn stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scrapper and wipe off the surface with a damp cloth.



Removal of stains

- Light pearly stains (aluminium residues) can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing food, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scrapper. When the dirt is removed you can switch off the plate and clean it again after cooling down using special cleaning agents.



Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrappers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a wet cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before heating the plate for the next time, as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Caution!
If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.

Caution!
Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

Table of example hob settings

FUNCTION	USE	DISH	TIME [MIN]	PORTION SIZE
Melt 40*	Melt chocolate	Brownie / Chocolate Fondant	10	300 g
Melt 40*	Defrost	Pork neck / Bigos	60	1 piece approx. 800 g
Melt 40*	Proof yeast dough	Yeast dough	40	1 kg
Simmer 70*	Parboil meats and sausages	Pork loin with spices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide chicken fillet	60	1 piece. 200 g
Simmer 70*	Maintain temperature	Goulash soup	30	2 l
Simmer 70*	Keep warm	Breakfast cereal milk	10	0.5 l

*symbol depends on the model

EMERGENCY PROCEDURE

In the event of any fault:

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The “L” symbol is shown on the display when you try to turn on the appliance.	The Child Lock is enabled.	Touch and hold the Child Lock sensor for 3 seconds to disable the Child Lock.
The appliance does not turn on when you press the on/off sensor.	You do not hold down the on/off sensor long enough	Hold down the on/off sensor for 3 seconds.
	Soiled / wet control panel sensors	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
	Power outage	Check the MCB or fuses in your home electrical distribution box.
	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
During operation, the appliance emits a long beep and turns off.	The safety feature has operated.	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
After turning on, the appliance turns itself off.	You have not used any appliance function.	When turn on the appliance, use it without delay.

EMERGENCY PROCEDURE

The cooking zone has turned itself off.	The maximum operating time has been reached.	Activate the cooking zone again and set the heat setting.
Noises are heard during cooking.	Normal operation of the appliance. The noises emitted depend on the pots used and the heat setting.	
The “h” or “H” symbol is shown on the cooking zone display.	Normal operation of the appliance. The “h” or “H” symbols indicate that the cooking zone is warm/hot and extra care is required.	
F0 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too low.	Contact your electricity supplier.
F1 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too high.	Contact your electricity supplier.
F2 is shown on the cooking zone display.	Electronic protection has been activated.	Check that the cooling fan opening is not obstructed.
F3 is shown on the cooking zone display.	The cooking zone protection has been activated.	Remove the cookware from the cooking zone and wait until the F3 symbol goes off.
F4 , F5, F6, F7, F8 or F9 is displayed on the cooking zone display.	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
Cracked ceramic plate	Danger! Immediately unplug the appliance from the power supply or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box. Refer the repair to the nearest service centre.	

TECHNICAL DATA

Rated voltage	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Rated power:	
Type:	IHI9260F
Induction cooking zone power:	7.35 kW
- induction cooking zone:	
- induction cooking zone: 190x220 mm	2200W
- Booster induction cooking zone: 190x220 mm	3000W
Dimensions [mm]:	592 x 522 x 49
Weight [kg]:	approx. 7.65

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

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,5
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

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
en enklare vardag

IO-HOB-2480 / 9521670
(02.2026 / v1)

Cylinda AB, Haukadalsgatan 8A, 164 40 Kista