

# bruksanvisning user manual



## service

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

## uppge

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



IO-HOB-0459 / 8069927

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

**Cylinda**  
år efter år

**IH 610-1**

**Cylinda**  
år efter år

# BÄSTA KUND!

---

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

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

Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med hällen.

## **Observera!**

*Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda kokhällen.*

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

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

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

Grundläggande information.....	1
Säkerhetsanvisningar.....	3
Produktbeskrivning.....	7
Installation.....	8
Användning.....	13
Rengöring och underhåll.....	20
Tekniska data.....	23
Garanti.....	23

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

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

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

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

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

**Obs.** Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

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

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

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

# SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen innan du använder kokhällen första gången. Underlåtenhet att följa bruksanvisningens anvisningar om säkerhet kan leda till personskada eller skada på utrustningen.
- Om kokhällen används i närheten av radio, TV eller en annan apparat som avger vågor, kontrollera att kokhällens manöverpanel fungerar korrekt.
- Installation av kokhällen får endast utföras av behörig installatör – elektriker.
- Kokhällen får inte monteras i närheten av kyl eller frys.
- Möbler som kokhällen är inbyggd i måste vara värmebeständiga till 100°C.
- Detta gäller även fanér, kanter, ytor gjorda av konstfiber, lim och lack.
- Kokhällen får enbart användas efter att den byggts in. På detta sätt försäkras man sig om att den inte kommer i kontakt med strömförande delar.
- Ertillbehören får bara repareras av specialister. Oprofessionella reparationer kan orsaka allvarliga risker för användaren.
- Anordningen blir helt strömlös först då man dragit ur nätkontakten eller skruvat ur proppen.
- Uttag till anslutningsledning ska vara tillgänglig efter installation av kokhällen.
- Tillåt inte barn att vara i närheten av kokhällen när den används. Barn kan dra ner kokkärl och kastruller med varmt innehåll och därmed bränna sig.
- Värmezonerna blir snabbt varma efter att de slagits på. Därför bör man sätta på värmezoner först efter att kokkärl placerats på dem. På detta sätt sparar man energi.
- Den inbyggda eftervärmeindikatorn visar om kokhällen är avstängd eller om den fortfarande är varm.
- Vid strömavbrott försvinner alla inställningar som gjorts före strömavbrottet. Efter att ström åter anslutits ska man vara särskilt försiktig då värmezoner som var varma före strömavbrottet inte längre kontrolleras av indikatorn.
- Om stickkontakt finns i närheten av kokhällen, försäkra dig om att kabeln inte vidrör varma ytor.
- Vid användning av olja och andra fetter får hällen på grund av brandfara inte lämnas utan tillsyn.
- Använd inte kokkärl gjorda av konstfiber eller aluminium eftersom de smälter i höga temperaturer och kan skada hällen.
- Socker, citronsyra, salt etc. i både fast och flytande form samt plast får inte komma i kontakt med värmezoner.
- Om socker eller plast hamnar på en värmezon ska du inte stänga av kokhällen utan skrapa av detta med ett vasst redskap. Skydda händerna mot brännskador.
- Vid användning av kokhällen får enbart kokkärl eller kastruller med plan botten utan några kanter användas, annars kan kokhällen skadas.
- Värmeplattan tål snabba 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 kryddbuk faller ner på plattan, kan orsaka sprickor och splitter i den keramiska kokhällen.
- Om det finns sprickor i hällen kan vätskor som kokar över lätt komma i kontakt med strömförande detaljer.
- Om kokhällen blir skadad måste den genast stängas av helt för att undvika risk för elektrisk stöt.
- Alla anvisningar angående rengöring och underhåll ska följas noggrant. Vid otillåten eller felaktig användning upphör garantin att gälla.
- Om anordningen är utrustad med halogena värmezoner kan det vara skadligt att titta rakt på dessa.

## HUR MAN SPARAR ENERGI



Den som använder energi på ett klokt och ansvarigt sätt sparar inte bara pengar utan även miljön. Därför ska vi spara energi! Man kan göra det genom att:

- **Använd lämpliga kokkärl**

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

- **Anpassa kokkärl till värmezonen**

Kokkärlet bör aldrig vara mindre än värmezonen.

- **Se till att värmezonen och kokkärletsbottnarna är rena**

Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med användning av miljöfarliga rengöringsmedel.

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**

- **Placera plattan långt ifrån kylskåp och frys**

Genom att placera kokplattan i närheten av kylskåp och frys ökar energiförbrukningen.

## UPPACKNING



Emballaget skyddar hällen mot skador som kan uppstå under transport. Efter att du packat upp hällen bör du lämna emballaget till återvinning.

Allt material som använts vid tillverkning av emballaget är miljövänligt och kan återvinnas till 100%.

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

## KASSERING AV FÖRBRUKADE PRODUKTER



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

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

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

# PRODUKTBESKRIVNING

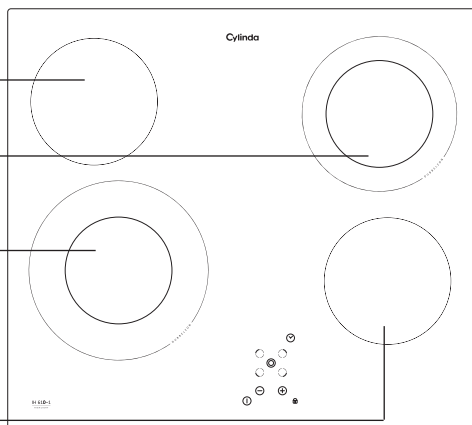
## Beskrivning av IH 610-1 spishäll

Bakre vänster kokzon  
Ø 145 mm

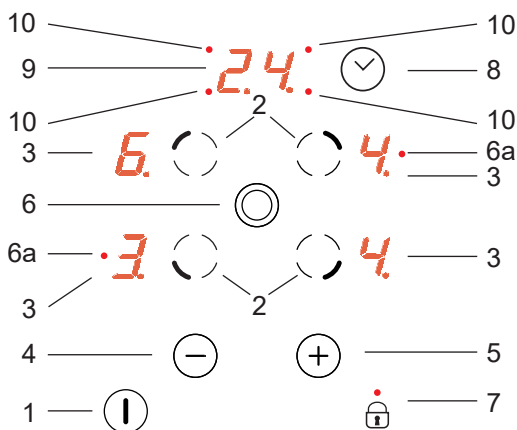
Bakre höger dubbel kokzon  
Ø 180/120 mm

Främre vänster dubbel kokzon  
Ø 210/120 mm

Främre höger kokzon Ø 145 mm



## Kontrollpanel



1. Till-/från-sensor
2. Sensor för att välja kokzon
3. Displayer för kokzoner
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att öka värmen
6. Sensor för att välja dubbel kokzon
- 6a. LED-kontrollampa för dubbel kokzon
7. Sensor med LED-kontrollampa för barnlås
8. Timersensor
9. Timerdisplay
10. LED-kontrollampa som visar att timern är igång för en viss kokzon

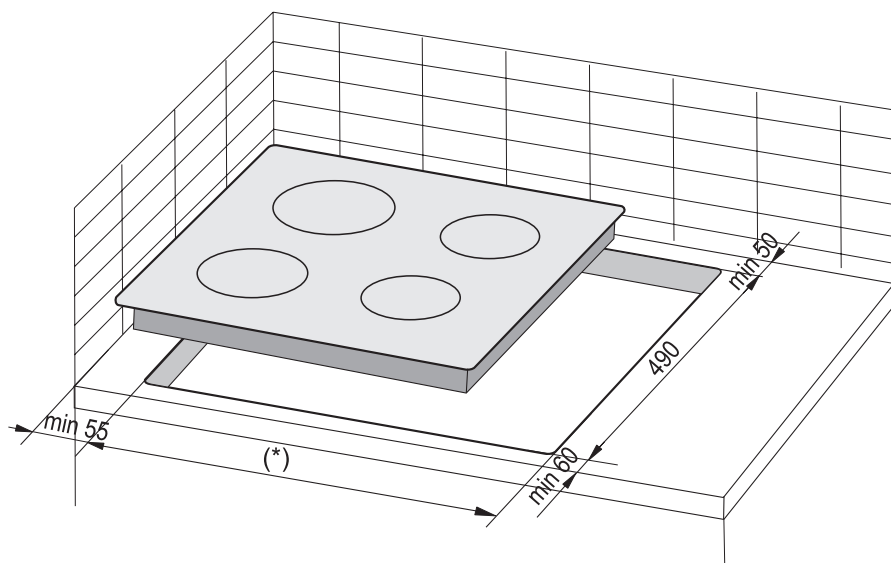


# INSTALLATION

## 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.
- Försäkra dig om att det finns ett fritt utrymme på minst 25 mm under hällen där luften kan cirkulera fritt så att överhettning förhindras. Se fig. 2.

1

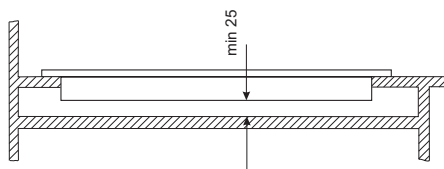


(\*) 560 mm - spishäll 600 mm

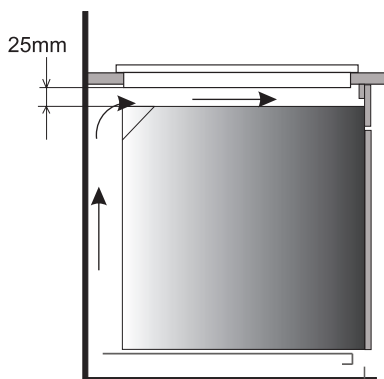
## INSTALLATION

**OBS.** Montera spärrhyllan samtidigt med kökskåpets bänkskiva, enligt vad som beskrivs på bilden bredvid. Om skivan installeras ovanpå ugnen anpassad för inbyggnad behöver du inte montera spärrhyllan.

Om skivan har monterats i kökskåpets bänkskiva ovanpå en låda, täck skivan underifrån med en träskiva eller en skiva av skyddsgolv för keramiska plattor.



Installera spishäll i kökskåp



Installera spishäll i köksbänk ovanför ugn med ventilation.



Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.



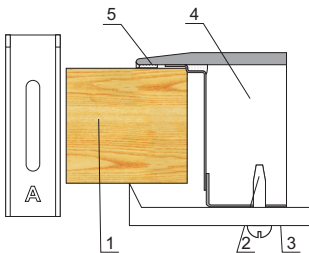
Dra elkabeln på ett sådant sätt att den inte rör vid enhetens undersida.

# INSTALLATION

## Installera IH 610-1 spishäll - beslag

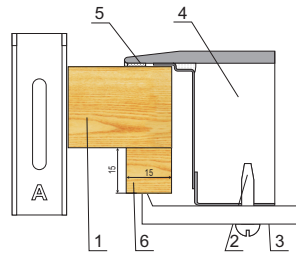
- Använd fyra "A" beslag för köksbänkar som är 38 mm tjocka. Passa in hällen enligt avbildningen i fig. 3 och 4. Använd fyra 15x15x50 träklotsar utöver de fyra "A" beslagen för att säkra hällen ordentligt i bänkar som är 28 mm tjocka. Passa in hällen i öppningen enligt avbildningen i fig. 5 och 6.
-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

3



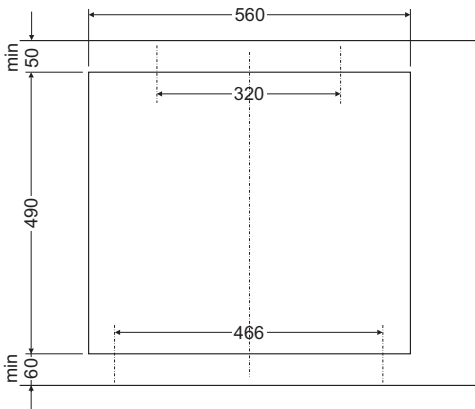
- 1 - köksbänk
- 2 - skruv
- 3 - beslag
- 4 - spishäll
- 5 - tätning

5

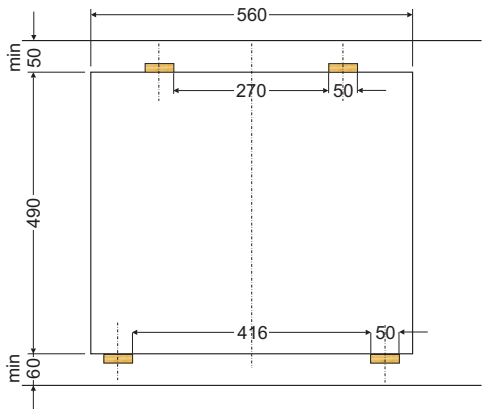


- 1 - köksbänk
- 2 - skruv
- 3 - beslag
- 4 - spishäll
- 5 - tätning
- 6 - träklots

3



5



# INSTALLATION

---

## Inkoppling till elsystem

### **Varning!**

Inkoppling till elsystem får endast utföras av auktoriserad el-installatör. Det är förbjudet att själv utföra bearbetningar eller ändringar i elsystemet.

## Anvisningar för installatör

Strömkabeln måste placeras bort från den direkta värmekällan. Den ska inte utsättas för temperaturer över 50 °C över rumstemperatur.

Denna apparat är överrensstämmande med kraven från följande ECC-direktiv:

2006/95/EC Lågvoltsdirektiv

2004/108/EC EMC-direktiv



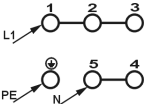

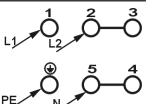

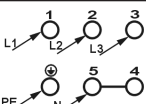
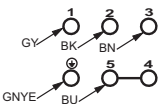

93/68/EEC CE Märkdirektiv

Innan plattan kopplas in ska man läsa informationen som finns på visare och på anslutnings-schemat.

### **Obs!**

Installatören ska till användaren lämna "Bevis för plattans anslutning" (bilaga till servicekort). Andra anslutningsätt än det i schemat angivna, kan medföra att den keramiska hällen skadas.

# INSTALLATION

		<b>ELSCHEMA</b>		
		<p>Viktigt! Värmelementerna fungerar vid 230 V.</p> <p>Viktigt! En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med  för varje anslutning.</p>		<p>Rekom- menderad anslutning- skabel</p>
1	230 V enfass-anslutning med neutralledare, terminalerna 1-2-3 och 4-5 är bryggade, skyddsledare till  .	1N~		<p>H05VV-FG 3X 4 mm<sup>2</sup></p>
2	400/230 V tvåfas-anslutning med neutralledare, terminalerna 2-3 och 4-5 är bryggade, skyddsledare till  .	2N~		<p>H05VV-FG 4X 2,5 mm<sup>2</sup></p>
3	400/230 V trefas-anslutning med neutralledare, terminalerna 4-5 är bryggade, individuella faser är anslutna till respektive terminaler 1, 2, 3, neutralledare leder till bryggade terminaler 4-5 och till skyddsledaren till  .	3N~		<p>H05VV-FG 5X 1,5 mm<sup>2</sup></p>
4	Perilex kontakt och elsladd medföljer produkten. Terminalerna 4-5 är bryggade.	3N~		<p>H05VV-FG 5X 1,5 mm<sup>2</sup></p>
<p>Fasledare - L1=R, L2=S, L3=T; N - neutralledare;  - skyddsjord GY-grå, BK- svart, BN- brun, BU-blå, GNYE-gul-grön</p>				

# ANVÄNDNING

## Innan du använder hällen första gången

- Ska du rengöra den keramiska hällen noga. Ytan till den keramiska hällen måste skötas lika försiktigt och noga som en glasyta.
- Öppna ett fönster eftersom hällen kan avge en otrevlig lukt första gången den används.
- Följ alla säkerhetsanvisningar när du använder hällen.

**Obs. Första gången du ansluter produkten till strömuttaget kan det hända att kokzonnens display visar bokstaven „H”. Det är inte ett fel och bokstaven „H” kommer att slockna efter ca 60 minuter.**

Den keramiska kokplattan är utrustad med sensorstyrning. Sensorerna aktiveras när man rör vid plattan på markerade platser. Varje aktivering medför en ljudsignal.

När du sätter på, stänger av eller justerar värmenivån **ska aldrig mer än en sensor aktiveras**. Vid aktivering av flera sensorer (bortsett från värmesensorn och klockan) ignorerar systemet alla manöversignaler och under lång aktivering kommer signal om fel.

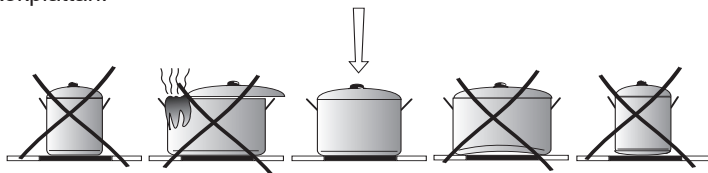
## Lämpliga kokkärl

De finns speciella kokkärl för kokning och stekning på den glaskeramiska kokplattan. Följ tillverkarens anvisningar.

Kokkärl med botten av aluminium eller koppar kan lämna avlagringar som är svåra att få bort. Det rekommenderas att vara dubbelt försiktig med emaljerade kärl, vilka kan göra skada vid torrkokning. För att minimera energiförbrukningen och koktiderna samt förebygga vidbränning ska man iakttä följande anvisningar:

### Kokgrytans botten

Kokkärl ska ha en stabil, plan botten. Botten med skarpa kanter eller förkolnade matrester kan skada kokplattan.



### Kokgrytans storlek

Kokgrytans bottendiameter ska helst stämma exakt med värmeplattans diameter.

### Kokgrytans lock

Locket förhindrar värmeflykt, vilket förkortar uppvärmningstid och sparar energi.

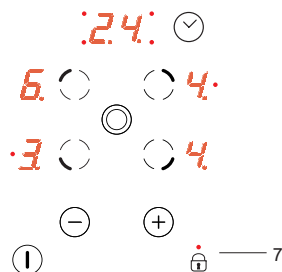
# ANVÄNDNING

## Kontrollpanel

Barnlåsets kontrollampa (7) är tänd när produkten ansluts till elnätet. Tryck på barnlåsets sensor (7) och håll den intryckt tills lampan släcks. Nu kan produkten användas.

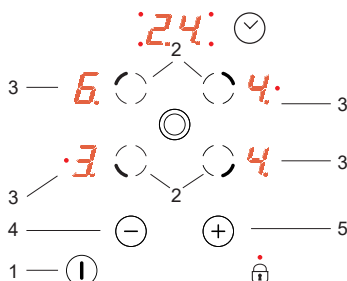


**Ställ inte föremål på sensorerna (det kan orsaka ett fel). Se alltid till att peksensorerna är rena.**



## Starta hällen

När hällen är avstängd är också alla kokzonerna avstängda och displayerna är släckta. Tryck på till-/från-sensorn (1) för att starta produkten. "0" visas på alla kokzons-displayer (3) under 10 sekunder. Efter att du har valt önskad kokzon genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (2) (se "Ställa in värmen") kan du nu ställa in värmen med sensor (+)(5) eller (-)(4).

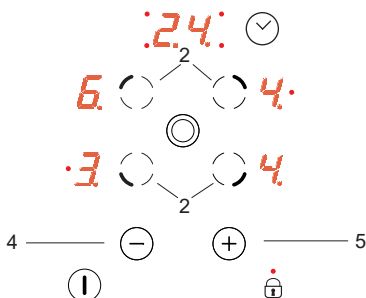


**Produkten stänger av sig själv om du inte trycker på någon sensor inom 10 sekunder. Om barnlåset är aktiverat kan hällen inte startas (se "Att låsa upp barnlåset").**

## Starta kokzonen

När du har satt på hällen med till-/från-sensorn (1) används kokzonerna på följande sätt:

1. Välj önskad kokzon med sensorfältet för val av kokzon (2) (sensorfältets layout motsvarar kokzonernas placering på hällen).
2. Ställ in önskad värme med sensorfälten (+)(5) eller (-)(4).
3. Om du vill ändra värmeinställningen som beskrivits under punkt 1 väljer du önskad kokzon med sensorfältet för val av kokzon (2), och ställer sedan in värmen med (+)(5) eller (-)(4) sensorerna.



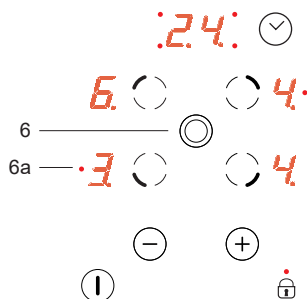
**Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder kommer kokzonen att stängas av. En kokzon är igång när dess siffra "0" blinkar. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.**

# ANVÄNDNING

## Att använda dubbla kokzoner.

Den dubbla kokzonen aktiveras genom att du trycker på sensorfältet (6). När den dubbla kokzonen är igång visas detta med en röd LED-kontrollampa (6a).

Tryck på sensorfältet (6) en gång till för att avaktivera den dubbla kokzonen .

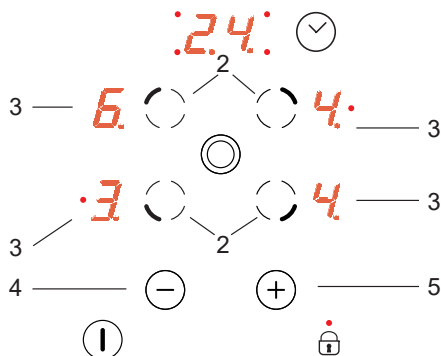


Den dubbla kokzonen kan bara startas om huvud-kokzonen är igång.

## Ställa in värmen

När du ska ställa in värmen väljer du först en kokzon med sensorfältet för val av kokzon (2). När kokzonens display (3) visar "0" kan du ställa in önskad värme med sensorfälten (+)(5) eller (-)(4).

Om du vill använda den automatiska uppvärmningsfunktionen ställer du in värmen på "9" och trycker sedan på (+)(5) igen, så att "A" visas, och ställer därefter in önskad värme med (-)(4). (Se "Automatisk uppvärmningsfunktion")





# ANVÄNDNING

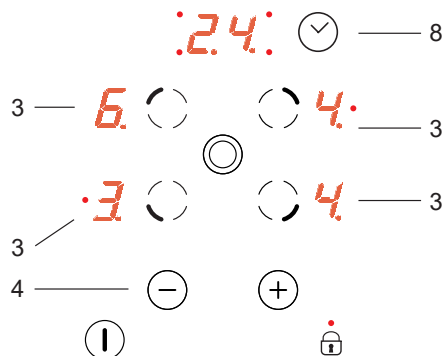
## Automatisk uppvärmningsfunktion

Varje kokzon har en automatisk uppvärmningsfunktion. När funktionen är aktiverad ställs kokzonen i fråga in på full värme under en tid som beror på den valda värmeinställningen, därefter återställs den till den ursprungliga inställningen.

Aktivera den automatiska uppvärmningsfunktionen genom att ställa in önskad värme genom att först trycka på sensor (-) (4). Då visas tillfälligt värmeinställningen "9" på kokzonens display (3) tillsammans med bokstaven "A" under ca 10 sekunder.

Om du börjar ställa in värmen inom 10 sekunder genom att trycka på sensorfältet (-) (4) aktiveras den automatiska uppvärmningsfunktionen och bokstaven "A" visas tillfälligt tillsammans med kokzonens valda värmeinställning så länge funktionen är aktiverad.

När funktionen är igång kan du när som helst ändra värmeinställningen på det sätt som beskrivs ovan i avsnittet "Ställa in värmen".



Värmeinställningar	Snabb tillagningstid [min]
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-



Om du inte börjar ställa in värmen inom 10 sekunder släcks bokstaven "A" och den automatiska uppvärmningsfunktionen är inaktiv.



Om du inte vill ha den automatiska uppvärmningsfunktionen igång, trycker du på sensor (+) (5) och ställer in önskad värme.

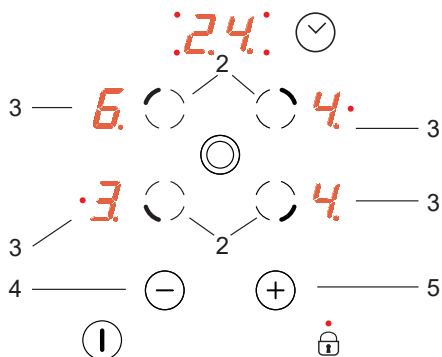
# ANVÄNDNING

## Att stänga av en vald kokzon

Den valda kokzonen kan stängas av på följande sätt:

1. Välj en kokzon med sensorfältet för val av kokzoner (2).
2. Tryck sedan samtidigt på (+)(5) och (-)(4) eller använd (-)(4) sensorfältet för att sänka inställningen till "0".

Bokstaven "H" visas på displayen och indikerar restvärme.



## Barnlåsfunktion

Barnlåsfunktionen aktiveras när du trycker på barnlås-sensorn (7). Den förhindrar att produkten kan sättas igång oavsiktligt av barn eller husdjur.

Om du ställer in barnlåset när alla kokzoner är avstängda ("0" visas på alla kokzonernas displayer) eller när hällen är avstängd kan den inte användas oavsiktligt. Du kan använda produkten efter att du har låste upp barnlåsfunktionen.

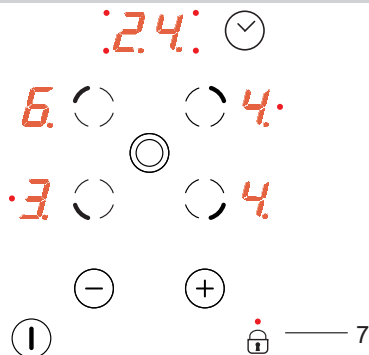


**Barnlåsfunktionen aktiveras automatiskt vid strömavbrott eller om du drar ut produktens elkontakt.**

## Att ställa in barnlåset

Du aktiverar barnlåset genom att trycka på sensorfältet för barnlås (7) tills kontrollampan tänds (7).

En kort pipton hörs när kontrollampan tänds.



## Att låsa upp barnlåset

Du avaktiverar barnlåset genom att trycka på sensorfältet för barnlås (7) tills kontrollampan släcks (7). En kort pipton hörs när kontrollampan släcks.

# ANVÄNDNING

## Indikator för restvärme

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



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

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



**Indikatorn för restvärme "H" syns inte under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!**

## Att begränsa funktionstiden

För att öka effektiviteten är hällen utrustad med en funktionstidsbegränsning för varje kokzon. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen

Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell) kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktions-tid (timmar)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

# ANVÄNDNING

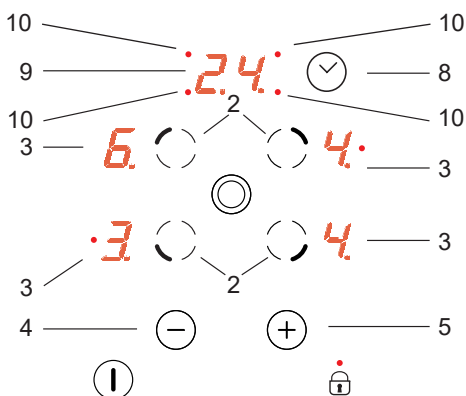
## Timer

Om produkten har en timer märkt med **T\*** kan denna timer användas för att ställa in alla kokzonernas funktionstid.

Tryck först på **(2)** för att välja önskad kokzon

och sedan på timersensorn **(8)**, medan kontrollampan **(10)** blinkar trycker du på **(+)(5)** eller **(-)(4)** för att ställa in den valda kokzonens funktionstid.

Timern börjar inte räkna ner innan timerns display **(9)** visar ett värde som är högre än noll. .

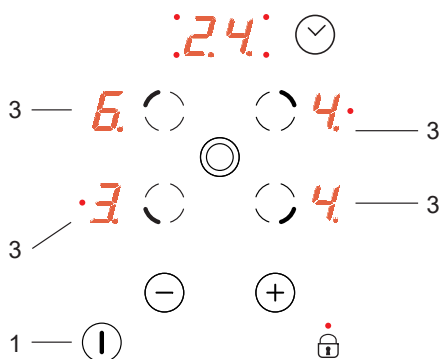


När den inställda tiden har gått hörs en kort ljudsignal upprepade gånger. Displayen för kokzonen **(3)** kommer att visa "0" för att ange att kokzonen har stängts av, och timerns display **(9)** kommer att visa "00".

Om du vill ändra värmeinställningen för en kokzon med timern igång väljer du önskad kokzon med sensorfältet för val av kokzon **(2)** och ställer sedan in värmen med sensorfälten **(+)(5)** eller **(-)(4)**.

## Att stänga av hällen

Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv. När du trycker på till-/från-sensorn **(1)** stängs spisen av och bokstaven ("H") för restvärme visas på kokzonens display **3**.



\* På valda modeller

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLLNING

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



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

Man får använda utrustning för ångrengöring.

### Rengöring efter varje användning

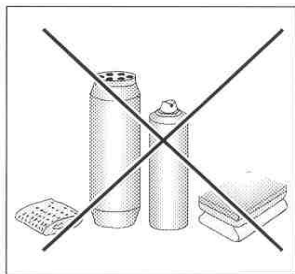
- **Vid lätt, oförbränd nedsmutsning** ska man använda en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blåa fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en först rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel.
- **Vid svår nedsmutsning (brända matrester mm) ska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

*Hållskrapa,  
E4381014,  
för rengöring  
av plattan*



### Borttagning av fläckar

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



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

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

**Garantin gäller inte vid felaktig behandling av hällens keramiska yta!**

### Observera!

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

### Observera!

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

## HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER


I en nödsituation bör man:

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

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1.Kokplattan fungerar inte	- anordningen får inte ström	- kontrollera säkerhetsproppen; om proppen har gått bör den bytas ut.
2.Kokhällen reagerar inte för data som man lagrar i minnet	- manöverpanelen är avstängd	- sätt på manöverpanel
	- tryckknappen hålls inne för kort tid (mindre än 1 sekund)	- håll knappen intryckt under längre tid
	- flera knaptryckningar har gjorts samtidigt	- tryck alltid på en knapp i taget (undantag: när en värmezona stängs av)
3.Kokhällen reagerar inte och ger ifrån sig en kort ljudsignal	- blockeringsfunktionen är aktiverad	- avaktivera blockeringsfunktionen
4.Kokplattan reagerar inte och ger ifrån sig en lång ljudsignal	- felaktig hantering (fel sensor har valts eller för snabba tryck på sensorer)	- sätt igång kokplattan en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna
5.Hela kokhällen stängs av	- efter att kokhällen satts på har inga data lagrats under längre tid än 10 sek.	- sätt igång manöverpanelen en gång till och mata genast in data
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna
6.En värmezona stängs av	- automatisk begränsning av uppvärmningstid	- sätt igång värmezonen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna

## HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

---

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
7. Eftervärmeindikatorn lyser inte trots att en eller flera värmezoner fortfarande är varma	- strömavbrott, kokhällen är bortkopplad från elnätet	- eftervärmeindikatorn kommer att fungera först efter att man satt på och stängt av från manöverpanel
8. Spricka i keramikplattan	 Varning! Koppla genast från elanslutningen (säkerhetspropp). Vänd dig till Cylinda service	
9. Om felet fortfarande inte är avhjälpt	Koppla från elanslutningen (säkerhetspropp!). Vänd dig till Cylinda service. Viktigt! Användaren är ansvarig för att hällen är i rätt skick och att den används på rätt sätt. Om Cylinda service blir tillkallad på grund av felaktig användning, görs servicen på användarens bekostnad även under garantiperioden. Vi tar inte ansvar för skador orsakade på grund av att denna bruksanvisning inte följs.	

## TEKNISKA UPPGIFTER

---

Märkspänning	230/400V 3N~50 Hz
Märkeffekt	6,3 kW
Modell	IH 610-1
- värmezona 2 x Ø 145 mm	1,2 kW
- värmezona 1 x Ø 180/120 mm	1,7 kW
- värmezona 1 x Ø 210/120 mm	2,2 kW
Mått	576 x 518 x 50
Vikt	ca. 7,8 kg

## GARANTI

---

### Garanti

---

Tjänster som omfattas av garanti utförs enligt garantikort.  
Tillverkaren svarar inte för skador orsakade på grund av felaktig användning av produkten.

*Skriv här kokhällens typ och tillverkningsnummer (finns på tillverkarens skylt).*



## DEAR USER,

---

*The plate is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the plate was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time. It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

### **Caution!**

Operate the appliance only after reading / understanding this Manual.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

The producer reserves a right to implement changes having no impact on the operation of the appliance.

## TABLE OF CONTENTS

---

<b>Basic information.....</b>	<b>24</b>
<b>Safety instructions.....</b>	<b>26</b>
<b>Saving energy.....</b>	<b>30</b>
<b>Description of the appliance.....</b>	<b>31</b>
<b>Installation.....</b>	<b>32</b>
<b>Operation.....</b>	<b>37</b>
<b>Cleaning and routine maintenance.....</b>	<b>44</b>
<b>Emergency procedure.....</b>	<b>46</b>
<b>Technical data.....</b>	<b>48</b>
<b>Warranty.....</b>	<b>48</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

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

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- 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 100°C. 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 scraper. 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.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- 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

## SAVING ENERGY

---

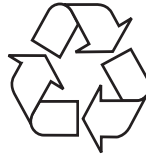


Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware**  
Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!
- **Matching cookware to the size of the hotplate**  
A cooking pot should neither be smaller nor bigger than the used hotplate.
- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean**  
Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.
- **Avoiding necessary “peeping into pots”.**
- **Not using the plate near refrigerators / freezers**  
As the consumption of energy unnecessary rises.

## UNPACKING

---



The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the

environment.

All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

**Caution!** Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

## DISPOSING OF THE DEVICE

---



When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions

manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

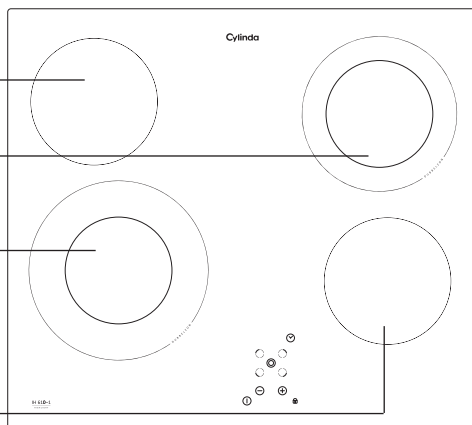
### Description of IH 610-1 hob

Rear left cooking zone  
Ø 145mm

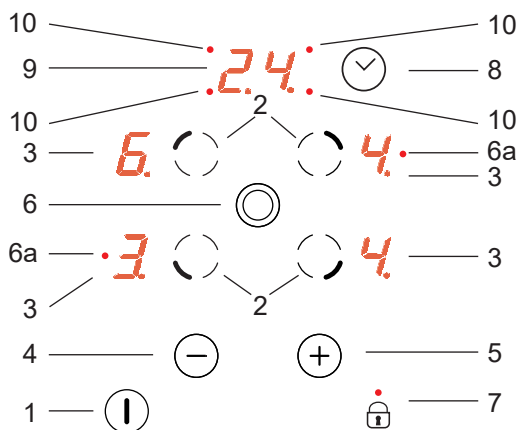
Double ring rear right cooking zone  
Ø 180/120mm

Double ring front left cooking zone  
Ø 210/120mm

Front right cooking zone  
Ø 145mm



### Control Panel



1. On/off sensor
2. Cooking zone selection sensor,
3. Cooking zone displays,
4. Lower heat setting selector,
5. Higher heat setting selector,
6. Double ring cooking zone selection sensor
- 6a. Double ring LED indicator light
7. Child lock sensor with LED indicator light,
8. Timer sensor,
9. Timer display,
10. LED indicator light indicating timer operation for a given cooking zone,

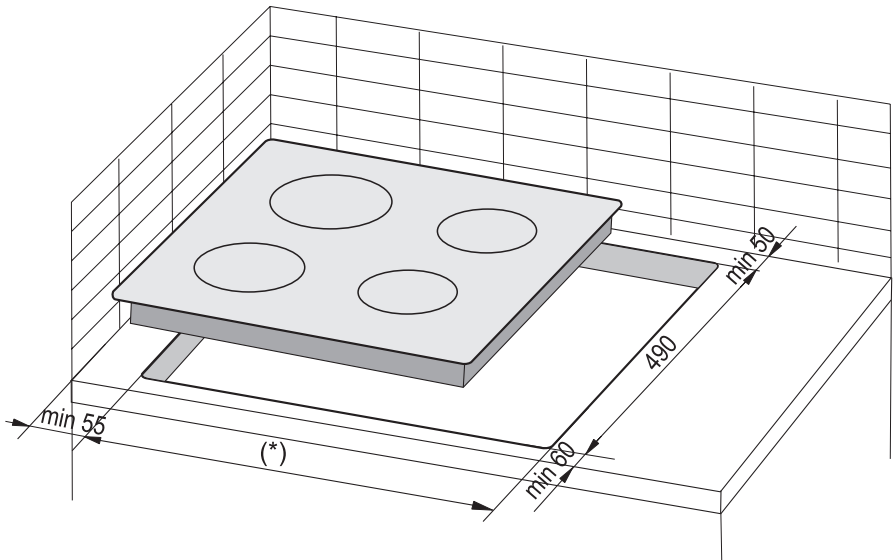


# INSTALLATION

## 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.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.

1

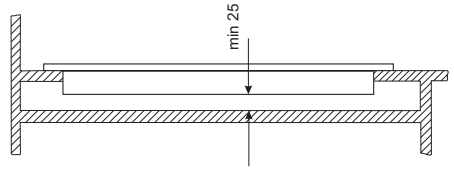


(\*) 560 mm for hob 600 mm

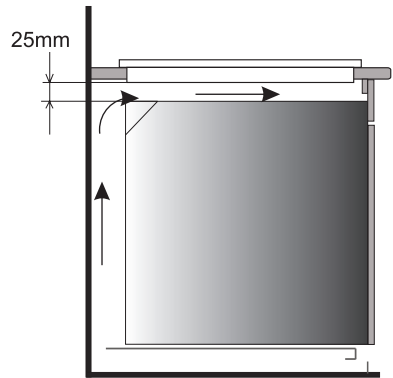
# INSTALLATION

**Note.** When installing the hob in the kitchen worktop, install a partition panel, as shown on the picture. If the hob is to be installed above a built-in oven, installation of the partition panel is not required.

If the hob was installed in the kitchen worktop above the drawer, the bottom cover of the hob must be covered with a wooden panel or protective board for ceramic hobs.



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen cabinet worktop above oven.



Do not install the hob above the oven without ventilation.

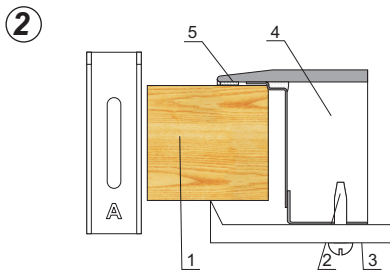


Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

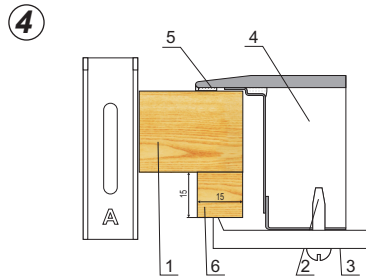
# INSTALLATION

## Installing IH 610-1 hob - bracket

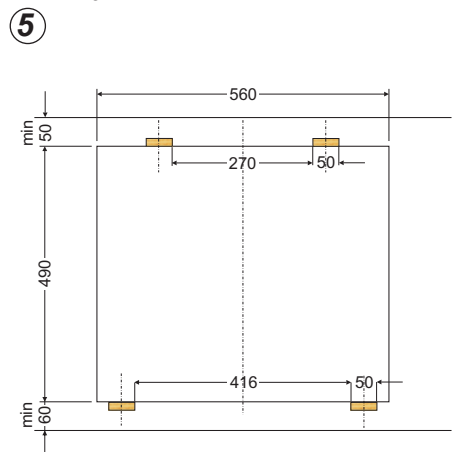
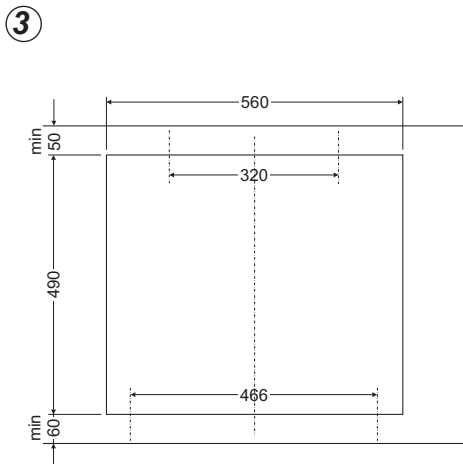
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob’s flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob’s edge and tighten firmly.



1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal



1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block



# INSTALLATION

---

## ▶ Connecting to electrical system

### **Warning!**

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

## ▶ Instructions for the installer

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

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

2006/95/EC Low voltage directive

2004/108/EC EMC directive

93/68/EEC CE Marking directive

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

### **Note**

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

# INSTALLATION

		<b>WIRING DIAGRAM</b>		
		Important! Heating elements operate at 230V		
		Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked $\oplus$ .		
				Recommended connection lead
1	230 V single phase connection with a neutral lead, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, protective conductor to $\oplus$	1N~		H05VV-FG 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	400/230 V two phase connection with a neutral lead, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, protective conductor to $\oplus$	2N~		H05VV-FG 4X 2,5 mm <sup>2</sup>
3	400/230 V three phase connection with a neutral lead, terminals 4-5 are bridged, individual phases are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, neutral lead to bridged terminals 4-5, and the protective conductor to $\oplus$	3N~		H05VV-FG 5X 1,5 mm <sup>2</sup>
4	Perilex plug and cord supplied with the product. Terminals 4-5 are bridged.	3N~		H05VV-FG 5X 1,5 mm <sup>2</sup>

Phase conductors - L1=R, L2=S, L3=T, N- neutral lead;  $\oplus$  - protective earth  
 GY- Gray, BK- Black, BN- Brown, BU- Blue, GNYE- Yellow-Green,

## OPERATION

---

### Before using the appliance for the first time

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

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

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

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

### Choice of cookware

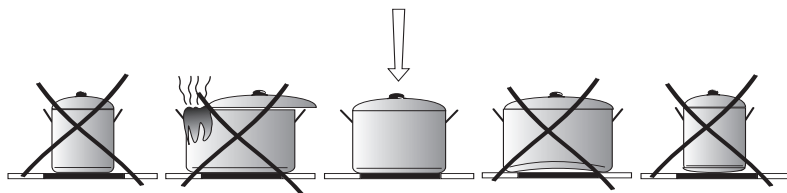
There is specially tested cookware available for cooking and baking in cookers with ceramic hob. Follow the instructions of their manufacturer.

Cookware with aluminium or copper base can leave stains, which very difficult to remove. Particular caution is advised in the case of enamel-painted cookware, which could cause irreparable damage when contents off accidentally. To achieve optimal energy use, the optimal cooking times and to prevent seething food from getting burned on the hob, please follow these guidelines.

#### Cookware base:

---

Cookware should have always a stable, flat base. Base with sharp edges, burrs and the charred remains of food may scratch the ceramic hob!



#### Cookware size:

---

Cookware diameter should correspond as closely as possible the diameter of the hob cooking zone.

#### Cookware lid:

---

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

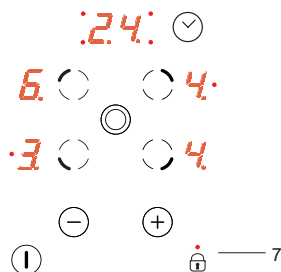
# OPERATION

## Control Panel

When you connect the appliance to power, Child Lock indicator (7) will be on. Touch and hold the Child Lock sensor (7) until the indicator is off. Now you can use the appliance.



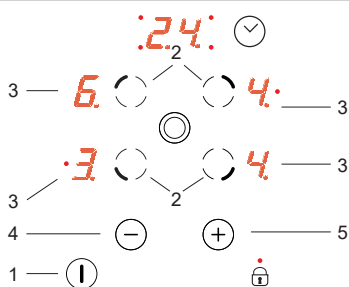
**No objects should be placed on the sensors (this could cause an error). Touch sensors should be always kept clean.**



## Switch on the appliance

When the appliance is switched off then all the cooking zones are disconnected and the indicators are off.

Touch the on/off sensor field (1) to turn on the appliance. "0" will appear on all cooking zone displays (3) for 10 seconds. After selecting a desired cooking zone by touching the cooking zone selection sensor field (2) (see "Set the heating power"), now the desired heat setting can be selected using the (+)(5) or (-)(4) sensor fields



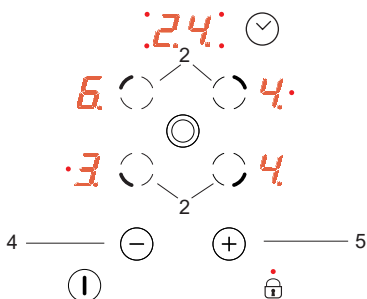
**If none of the sensors is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.**

**If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").**

## Switch on the cooking zone

After switching on the appliance using the on/off sensor field (1) cooking zones can be operated as follows:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2) (Sensor field layout reflects the layout of individual cooking zones),
2. Set the desired heat setting using the (+) (5) or (-)(4) sensor fields,
3. To change the heat setting again as described in point 1, select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2), and then set the desired heat setting using the (+)(5) or (-)(4) sensor fields.



**If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the cooking zone switches off.**

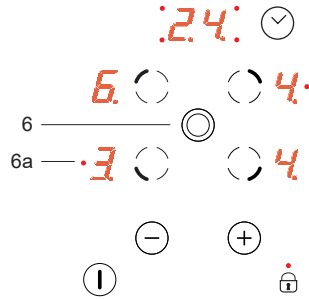
**A cooking zone is active when corresponding digit "0" is blinking. This indicates a cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.**

# OPERATION

## Using double ring cooking zone.

Double ring cooking zone can be activated by touching the (6) sensor field. Operation of the double ring cooking zone is indicated by a red LED indicator light (6a).

To deactivate the double ring cooking zone touch the (6) sensor field again.

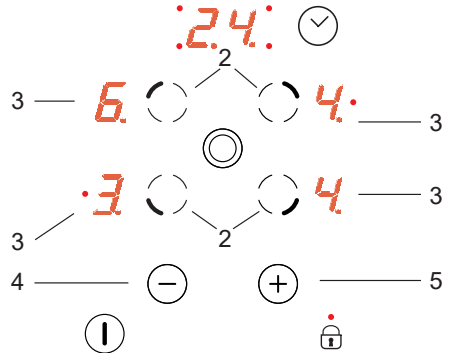


**Double ring cooking zone can only be activated when the main cooking zone operates.**

## Set the heating power

In order to set the heat setting, first select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor (2). Then, when the cooking zone display (3) shows "0" start setting the desired heat setting using the (+)(5) or (-)(4) sensor field.

**To use the automatic warm-up function set the heat setting of "9" and then touch (+) (5) again, so that "A" is displayed and then use (-)(4) to set the desired heat setting.** (see "Automatic warm-up function").





# OPERATION

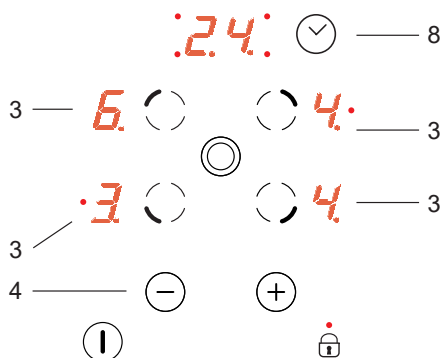
## Automatic warm-up function

Each cooking zone is equipped with an automatic warm-up function. When this is activated, then the given cooking zone is switched on at full power for a time depending on the heat setting selected, and is then switched back to the heat setting originally set.

Activate the automatic warm-up function by setting the required heat setting by touching the (-) (4) sensor first. Then the heat setting "9" is displayed intermittently on the cooking zone display (3) with the letter "A" for around 10 seconds.

If you start to select the heat setting within 10 seconds by touching the (-)(4) sensor field, then the automatic warm-up function is activated and the letter "A" is displayed intermittently with the cooking zone's heat setting selected for as long as the function is activated.

The cooking heat setting can be now changed at any moment using the method described above in the **"Set the heating power" section**.



The heat setting	Fast cooking time [min]
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-



If you do not start to select the heat setting within 10 seconds, then the letter "A" turns off and the automatic warm-up function is inactive.



If you do not wish the automatic warm-up function to operate, touch (+)(5) sensor to select the heat setting.

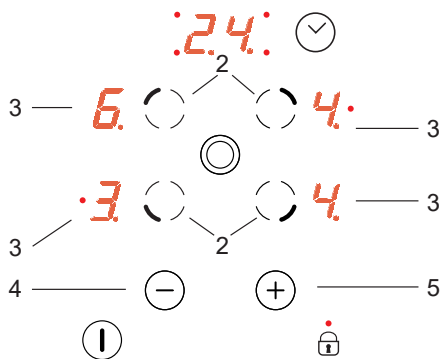
## OPERATION

### Switch off selected cooking zone

Selected cooking zone may be switched off in the following way:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2).
2. Then simultaneously touch (+)(5) and (-)(4) or use (-)(4) sensor field to lower the setting to "0".

The letter "H" appears on the display symbolising residual heat.



### Child Lock function

The child lock function, which is activated by touching the child lock sensor (7) protects the appliance from being unintentionally operated or switched on by children or pets.

Setting the child lock function when all cooking zones are switched off ("0" is displayed on all cooking zone displays) or when the hob is turned off, protects the hob from inadvertent operation. You can operate the appliance once the child lock function is released.

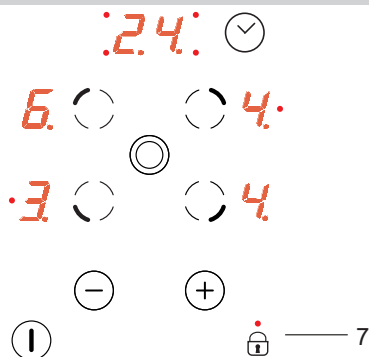


**During a power outage or when the appliance is disconnected from power, the child lock function is automatically activated.**

### Set the child lock

To set the child lock function touch the child lock sensor field (7) until the indicator light (7) comes on.

When the indicator light comes on you will hear a short beep.



### Release the Child Lock

To release the child lock function touch the child lock sensor field (7) until the indicator light (7) goes out. When the indicator light goes out you will hear a short beep.

# OPERATION

---

## The residual heat indicator

---

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone display to warn that the "cooking zone is still hot!"



**Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place on it any objects sensitive to heat!**

When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



**The "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 increase efficiency, the hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

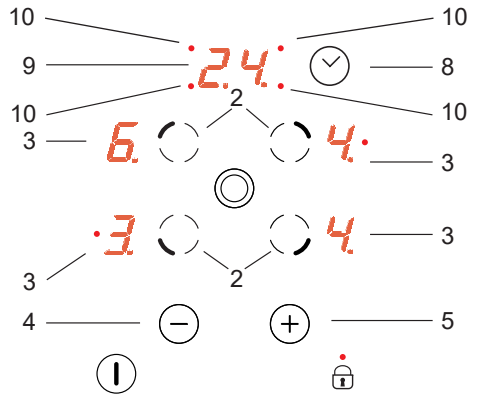
# OPERATION

## Timer

If the appliance is equipped with a timer marked with **T\***, it can be used to set the operating time of any cooking zone.

First touch **(2)** to select the desired cooking

zone and then touch Timer sensor **(8)** hen, while the indicator light **(10)** is flashing touch **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor fields to set the desired operating time for the selected cooking zone. Timer will only start counting down when timer display **(9)** shows a value higher than zero.

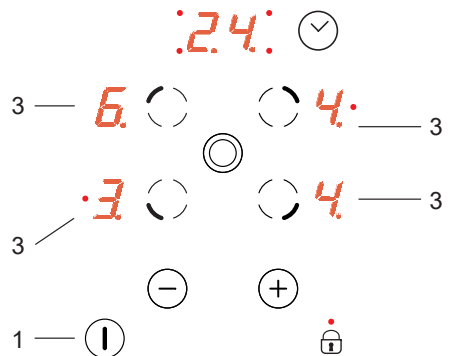


**When the set time has elapsed, a brief acoustic signal is sounded repeatedly. The relevant cooking zone display (3) will show "0" indicating the zone is switched off and timer display (9) will show "00".**

To change the heat setting of a cooking zone with an activated timer, select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field **(2)** and then set the desired heat setting using **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor fields.

## Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. Pressing the on/off sensor field **(1)** switches off the appliance, and the letter ("H") for residual heat appears on the cooking zone display **3**.



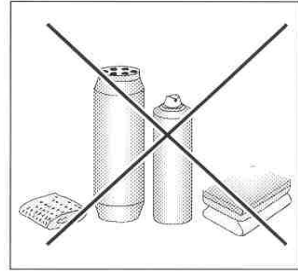
\*On selected models

## CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

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

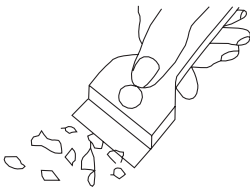


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.



### 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.**



*Cleaning scrapper*

### 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 scrapers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

## CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

---

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.**

### **Periodic inspections**

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

### **Note!**

**Installation work and repairs should only be performed by a service department or a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards.**

## EMERGENCY PROCEDURE


Every time when emergency situation occurs you should:

- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on	- switch it on
	- sensors have been touched for less than one second	- touch the sensors for a bit longer
	- several sensors have been touched at the same time	- always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a short signal	- children lock has been activated	- switch off the children lock
4.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time	- again activate the plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
5.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on	- again switch on the control panel and immediately enter the settings
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
6. One heating zone switches off, and "H" is on the display.	- limited time of operation	- again switch on the hotplate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors

## EMERGENCY PROCEDURE

---

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7. Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	-the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.
8. Crack in the ceramic plate	 Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
9. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	



# TECHNICAL DATA

---

Rated voltage:	230/400V 3N~50 Hz
Model:	IH 610-1
Rated power:	6,3 kW
- hotplate: 2 x Ø 145 mm	1,2 W
- hotplate: 1 x Ø 180/120 mm	1,7 W
- hotplate: 1 x Ø 210/120 mm	2,2 W
Dimensions:	576 x 518 x 50;
Weight:	ca. 7,8 kg;

# WARRANTY

---

## Warranty

---

Warranty services according to the warranty card.

The producer shall not be held liable for any damages caused by improper operation of the product.

Please enter the type and factory number of the plate from the rating plate

Type..... Factory number.....







