

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Servicenummer: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Skapandedatum: 2020-09-09

Original bruksanvisning

1	Säkerhet.....	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar	3
1.3	Avsedd användning	7
1.4	Oändamålsenlig användning	7
2	Allmänt	8
2.1	Ansvar och garanti	8
2.2	Upphovsrättsskydd	8
2.3	Försäkran om överensstämmelse.....	8
3	Transport, förpackning och lagring	9
3.1	Leveranskontroll.....	9
3.2	Förpackning	9
3.3	Lagring.....	9
4	Tekniska parametrar.....	10
4.1	Tekniska data	10
4.2	Sammanställning av apparatens komponenter	11
4.3	Apparatens funktion	12
5	Installation och handhavande	12
5.1	Installation.....	12
5.2	Handhavande	17
6	Rengöring	32
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	32
6.2	Rengöring	32
7	Vägledning och rådgivning	34
8	Felsökning	36
9	Återvinning.....	38



Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk!

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av installation, handhavande och underhåll av apparaten och är en viktig informationskälla samt handbok. För att arbeta med apparaten säkert och korrekt är en kunskap om bruksanvisningens alla säkerhets- och användningsanvisningar nödvändig. Dessutom är föreskrifter om förebyggande av olyckor, arbetsmiljöföreskrifter och bestämmelser som gäller på det området där apparaten används tillämpliga.

Före arbete med, och särskilt före start av apparaten, läs denna bruksanvisning för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

Denna bruksanvisning är en integrerad del av produkten och skall förvaras i omedelbar närhet till produkten samt vara tillgänglig hela tiden. När apparaten överlämnas är det nödvändigt att även överlämna denna bruksanvisning.

1 Säkerhet

SV

Apparaten har tillverkats enligt gällande tekniska regler. Ändå kan apparaten vara en källa till faror, om den används felaktigt eller för andra ändamål än de avsedda. Alla personer som använder apparaten skall följa de uppgifter som finns i denna bruksanvisning samt följa säkerhetsanvisningar.

1.1 Förklaring av signalord

Viktiga säkerhetsanvisningar och varningstexter har markerats med lämpliga signalord i denna bruksanvisning. Dessa anvisningar ska följas noga för att undvika olyckor, person- och egendomsskador.



FARA!

En varningstext **FARA** varnar för faror som leder till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**VARNING!**

En varningstext **VARNING** varnar för faror som kan leda till lindriga eller allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**FÖRVARNING!**

En varningstext **FÖRVARNING** varnar för faror som kan leda till lätta eller lindriga skador om de inte undviks.

OBS!

En varningstext **OBS** innebär en möjlig egendomsskada som kan uppstå om säkerhetsanvisningarna inte följs.

NOTIFIERING!

Symbolen **NOTIFIERING** informerar användaren om nästa uppgifter och anvisningar om användning av apparaten.

SV

1.2 Säkerhetsanvisningar

Elektrisk ström

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till elolycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden överensstämmer med nätspänningen.
- För att undvika kortslutningar ska apparaten hållas torr.
- Om det uppstår fel vid drift ska apparaten kopplas bort från elnätet direkt.
- Vidrör inte stickproppen med våta händer.
- Fatta aldrig tag i apparaten om den föll i vatten. Koppla bort apparaten från elnätet omedelbart.
- Alla reparationer och öppningar av huset kan endast utföras av servicepersonal och lämpliga verkstäder.
- Bär inte apparaten genom att hålla den i anslutningskabeln.
- Anslutningskabeln får aldrig komma i kontakt med värmekällor och vassa kanter.

- Anslutningskabeln får inte vikas, klämmas eller knytas.
- Apparats anslutningskabel ska alltid rullas ut helt.
- Placera aldrig apparaten eller andra föremål på anslutningskabeln.
- För att koppla apparaten bort från elnätet ska man alltid ta tag i stickproppen.
- Kontrollera nätsladden regelbundet för skador. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd. En skadad nätsladd ska bytas ut av en serviceverkstad eller en behörig elinstallatör för att undvika risk.

Brännbara material

- Utsätt inte apparaten för hög temperatur, t.ex. från spis, ugn, öppen eld eller varmhållningsapparater osv.
- Apparaten ska rengöras regelbundet för att undvika risk för brand.
- Täck inte apparaten t.ex. med aluminiumfolie eller trasor.
- Använd apparaten bara med avsedda material och vid lämpliga temperaturinställningar. Material, livsmedel och matrester i apparaten kan antändas.
- Använd aldrig apparaten i närheten av brännbara, lättändliga material, t.ex. bensin, sprit, alkohol. Hög temperatur orsakar avdunstning av sådana material och deras kontakt med antändningskällor kan leda till explosion.
- Vid brand, innan du vidtar lämpliga åtgärder för brandsläckning, koppla bort apparaten från elnätet. Släck aldrig eld med vatten när apparaten är ansluten till elnätet. Efter att branden har släckts söj för god frisklufttillförsel.

SV

Säkerhet vid användning av induktionsplattan

- Hotzonen blir mycket varm under drift.
Information: Induktionskokaren genererar inte värme under kokningsprocessen. Kokkärlets temperatur värmer dock upp kokplattan och ytan förblir varm efter användning. Vidrör inte heta ytor på apparaten.
- Apparaten kan transporteras och rengöras endast när den har svalnat helt.
- Håll varken kallt vatten eller brännbara vätskor på heta ytor.
- Placera inga köksredskap, lock, knivar eller andra metallföremål i kokzonen. Efter att ha slagit på enheten kan dessa objekt bli heta.
- Observera att slitna föremål som ringar, klockor etc. kan värmas upp när de är nära hällen.
- Placera inte aluminiumfolie eller metallplattor på värmytan för att undvika överhettning.

Säkerhet

- Värm inte upp stängda behållare, som konserverad mat, i induktionskokarens kokzon. Det resulterande övertrycket kan orsaka behållaren eller burken att explodera (spränga). Konservering av konserverad mat uppvärms bäst genom att öppna den och lägga den i en kruka fylld med en liten mängd vatten, som bör placeras för uppvärmning på uppvärmningsfältet.
- Kokplattans yta är gjord av värmebeständigt glas. Vid skador, även om det bara är en liten spricka, ska du omedelbart koppla bort enheten från nätaggregatet och kontakta servicen.

Elektromagnetiskt fält

- Magnetiserade objekt så som kreditkort, databärare och miniräknare får inte vara i omedelbar närhet av enheten som slås på. Ett magnetfält kan skada dem.
- Bottenlocket får inte öppnas!
- Lägg alltid köksredskap i mitten av kokfältet så att krukans botten täcker det elektromagnetiska fältet så mycket som möjligt.
- Vetenskaplig forskning har visat att en induktionskokare inte utgör ett hot. Trots det bör personer som har en pacemaker hålla minst 60 cm avstånd från enheten medan den är i drift.

Drift endast under uppsikt

- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Man ska alltid vistas i direkt anslutning till apparaten.

Användare

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk, mental förmåga samt liten erfarenhet och/eller kunskap om de är under övervakning eller har instruerats om säker användning av apparaten och förstått risker i samband med det. Barn får inte leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten utan övervakning i närheten av barn.
- Rengöring och driftunderhåll får inte utföras av barn.
- Apparaten och nätsladden måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.

Felaktig användning

- Oändamålsenlig eller förbjuden användning kan leda till skador på apparaten.
- Apparaten får endast användas om det är i gott skick, vilket gör arbetet säkert.
- Apparaten får endast användas om samtliga anslutningar är utförda enligt lagen.
- Apparaten får endast användas när den är ren.
- Använd endast originalreservdelar. Reparera aldrig apparaten själv.
- Man får inte ändra eller modifiera apparaten på något sätt.

1.3 Avsedd användning

Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de avsedda, som beskrivs nedan, och det avses som en oändamålsenlig användning.

Följande användning är ändamålsenlig:

- Beredning och uppvärmning av rätter med lämpliga kärl.

1.4 Oändamålsenlig användning

En oändamålsenlig användning kan leda till person- och egendomsskador till följd av farlig elektrisk spänning, eld och hög temperatur. Det är bara de arbeten som anges i denna bruksanvisning som apparaten kan användas till.

Följande användning är oändamålsenlig:

- Uppvärmning av rum
- Uppvärmning av brännbara, hälsoskadliga och lätt frigörbara eller liknande vätskor och material.

2 Allmänt

2.1 Ansvar och garanti

Alla uppgifter och anvisningar som finns i denna bruksanvisning har angetts med beaktande av gällande föreskrifter, aktuell konstruktions- och ingenjörskunskap samt vår kunskap och våra mångåriga erfarenheter. Vid beställning av specialmodeller eller tillval och när den nyaste tekniska kunskapen används kan den levererade apparaten avvika från förklaringar och olika bilder som finns i denna bruksanvisning i vissa förhållanden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador och fel till följd av:

- att anvisningarna inte följts,
- oändamålsenlig användning,
- tekniska ändringar som gjorts av användaren,
- ej godkända reservdelar används.

Vi förbehåller oss rätten att införa tekniska ändringar i apparaten för att öka apparatens funktionalitet och förbättra den.

SV

2.2 Upphovsrättsskydd

Denna bruksanvisning och texterna, ritningarna, bilderna och de övriga delarna som finns i den är skyddade av upphovsrätten. Det är förbjudet att kopiera bruksanvisningens innehåll (eller dess delar) i vilken som helst form och på vilket som helst sätt samt att utnyttja eller/och överlämna dess innehåll till tredje parter. Åsidosättande av det ovannämnda förorsakar att ett skadestånd måste betalas. Vi förbehåller oss rätten att göra ytterligare anspråk.

2.3 Försäkran om överensstämmelse

Apparaten uppfyller Europeiska Unionens gällande standarder och riktlinjer. Det ovannämnda bekräftar vi i EG-försäkran om överensstämmelse. Vi skickar dig en lämplig försäkran om överensstämmelse vid behov.

3 Transport, förpackning och lagring

3.1 Leveranskontroll

När levererasen har tagits emot kontrollera att apparaten är fullständig och inte har skadats under transporten. Om synliga transportskador har konstaterats vägra att ta emot apparaten eller göra ett villkorligt mottagande. Ange skadornas omfattning på transportfirmans transportdokument/fraktsedel och reklamera varan. Dolda skador ska anmälas direkt efter att de har upptäckts därför att skadeståndskrav bara kan anmälas under den gällande reklamations tiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

3.2 Förpackning

Släng inte apparatens förpackning. Den kan behövas för att förvara apparaten, under en flytt eller om apparaten skickas till vår servicepunkt vid eventuella skador. Förpackningen och olika delar är tillverkade i återvinningsbara material. De är: film och påsar i plast, förpackning i kartong.

Vid avfallshantering av förpackningen ska ett visst lands föreskrifter följas. De förpackningsmaterial som är lämpliga för återanvändning ska återvinnas.

SV

3.3 Lagring

Förpackningen ska lämnas sluten tills installation av apparaten och under förvaring ska de märkningar som gäller placering och lagring som finns på utsidan följas. Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

- i stängda rum
- torrt och fritt från damm
- borta från aggressiva medel
- skyddad från direkt solljus
- skyddad från mekaniska stötar.

Vid en längre förvaring (över tre månader) ska förpackningens alla delar kontrolleras regelbundet. Vid behov ska förpackningen bytas ut mot en ny.

4 Tekniska parametrar

4.1 Tekniska data

Namn:	Induktionsspis IKF 72-2Z
Artikelnummer:	105862
Material:	aluminium, plast
Ytmaterial för uppvärmning:	SCHOTT CERAN®
Antal kokzoner / induktionszoner:	4 / 2
Mått på glasutrymme (bredd x djup) i mm:	590 x 520
Induktionszonens mått (bredd x djup) i mm:	220 x 400
Värmefältets diameter i mm:	220
Värmefältets kraft:	1,8 kW / 3 kW
Kraften i induktionszoner:	3 kW / 4 kW
Antal effektlägen:	9
Temperaturområde från – till i °C:	0 - 99,5
Antal temperaturnivåer:	9
Ställa in tiden från - till i minuter:	1 - 99
Tidsinställningsintervall i min.:	1
Anslutningsvärde:	7,2 kW / 400 V / 50-60 Hz
Monteringsstorlek (B x D) i mm:	560 x 490
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	590 x 520 x 60
Vikt i kg:	13,5

Rätt att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

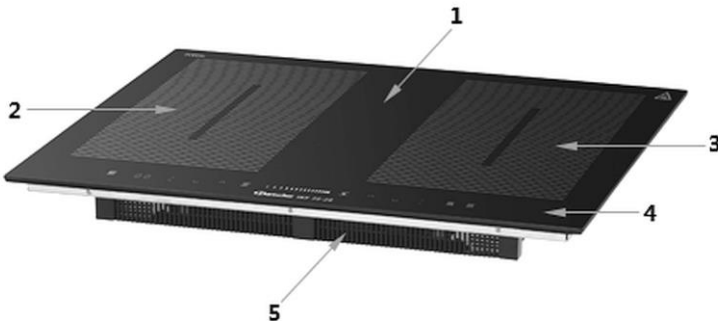
Version / egenskaper

- Enhetsanslutning: 2NAC
- Typ av uppvärmningszoner: induktionsyta, kombi typ
- Styrning: elektronisk, taktil

Tekniska parametrar

- Reglering: effekt, temperatur, tid
- Timer
- Detektering av kärl
- Pausfunktion
- Boosterfunktion
- Spärrknapp (barnsäkring):
- Digital display
- Överhettningsskydd
- På-/av-knapp
- Kontrolllampor: PÅ / AV, effekt, temperatur, tid

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter



SV

Bild 1

- | | |
|---|---|
| 1. Glasfält | 2. Kokzoner (2x) / induktionszon (1x) vänster |
| 3. Kokzoner (2x) / induktionszon (1x) höger | 4. Kontrollpanel |
| 5. Ventilationsöppningar | |

4.3 Apparatens funktion

Effekten på 7,2 kW kan delas, du kan välja mellan 4 kokzoner eller 2 induktionszoner. Detta gör att du kan använda induktionsytan fullt ut genom att använda krusor i olika storlekar och former.

5 Installation och handhavande

5.1 Installation



FÖRSIKTIGT!

En felaktig installation, placering, handhavande, underhåll eller hantering av apparaten kan leda till person- och egendomsskador.

Placering och installation samt reparationer kan endast genomföras av en auktoriserad serviceverkstad enligt den lagstiftning som gäller i respektive land.

SV

TIPS!

Tillverkaren ska inte vara ansvarig eller ställer inte någon garanti för skador som kan hänföras till bristande efterlevnad av föreskrifter eller felaktig installation.

Uppackning / placering

- Packa upp apparaten och avlägsna allt invändigt och utvändigt förpackningsmaterial samt transportskydd.



FÖRSIKTIGT!

Risk för kvävning!

Förvara förpackningar som plastpåsar och frigolit utom räckhåll för barn.

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den avlägsnas. Avlägsna skyddsfilmen långsamt så att det inte lämnas några limrester. Avlägsna eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att namnskylden och varningstexterna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.

Installation och handhavande

- Placera apparaten så att anslutningar alltid är lättåtkomliga så att det går snabbt att bryta strömmen vid behov.
- Apparaten ska placeras på en yta med följande egenskaper:
 - jämn, med tillräcklig bärförmåga, vattentålig, torr och som tål hög temperatur
 - tillräcklig stor så att man kan arbeta med apparaten utan hinder
 - lätt tillgänglig
 - med bra ventilation.

Inbyggd installation

Apparaten är anpassad för montering i ett arbetsbord. Innan du installerar hällen, se till att:

- arbetsbänklattan är planad och inget av dess element påverkar utrymmeskravet,
- arbetsbänklattan är tillverkad av ett material som är resistent mot höga temperaturer och isolerad för att undvika deformation av värmestrålning från anordningen,,
- värmeplattan kommer inte att installeras direkt ovanför diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukt kan skada plattans elektronik,
- när apparaten installeras över en ugn, har ugnen en inbyggd fläkt,
- installationen uppfyller alla nödvändiga godkännanden, tillämpliga standarder och föreskrifter,
- den fasta ledningen har en inbyggd, monterad och placerad i enlighet med lokala regler och föreskrifter för ledningar, en lämplig frångopplingsenhet som ger fullständig isolering från strömförsörjningen,
- frångiljaren är godkänd och har en luftspalt med ett kontaktavstånd på 3 mm i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare), om lokala kabelföreskrifter tillåter en sådan variant av kraven
- med värmeplattan installerad är frångiljaren lätt tillgänglig för användaren,
- material som används i ytorna på väggarna som omger induktionsplatta är resistent mot höga temperaturer och lätta att rengöra (t.ex. keramiska plattor),
- bakväggen, angränsande och omgivande ytor måste tåla en temperatur på 90 °C.
- arbetsplattans tjocklek motsvarar de erforderliga belastningarna och är minst 30 mm.

SV

Förberedelse

1. Skär ett hål i arbetsbordet enligt uppgifterna på ritningen och i tabellen nedan.

- Håll ett avstånd på minst 50 mm runt öppningen under installationen.

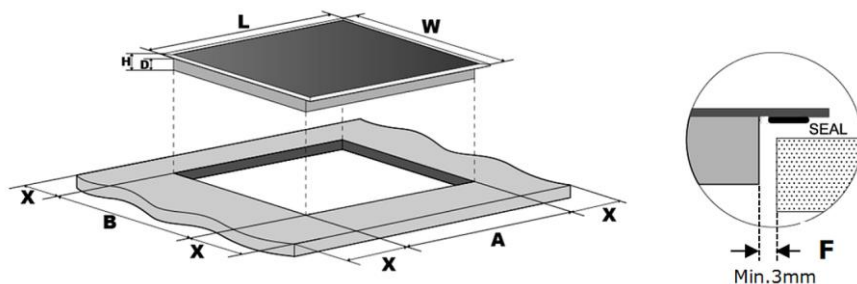


Bild 2

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Tabell 1

TIPS!

Säkerhetsavståndet mellan kokzonen och skåpet ovanför kokzonen bör vara minst 760 mm.

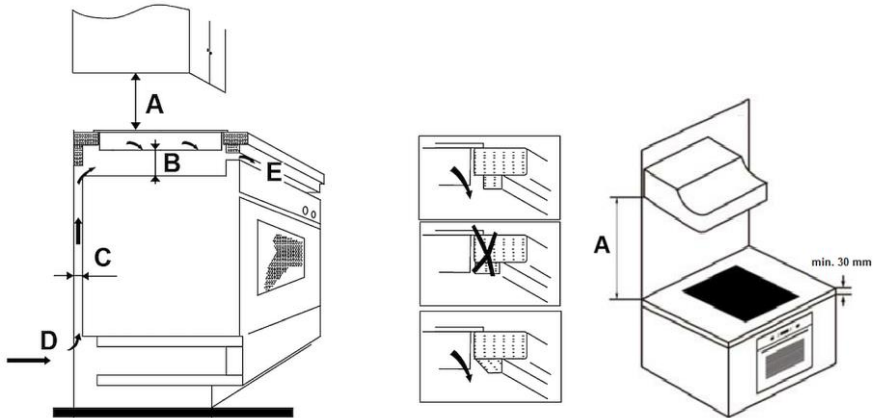


Bild 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min. 50	min. 20	Luftinlopp	Luftutlopp 5 mm

Tabell 2

- Se till att induktionsplattan är väl ventilerad och att luftinlopp och utlopp inte är blockerade.

VARNING!

Oavsiktlig kontakt med den överhettade basen på induktionsplattan under drift kan leda till brännskador eller oväntad elchock.

- Fäst tränsatsen på minst 50 mm avstånd från hällens botten med skruvar. Observera avstånden i fig. 4.

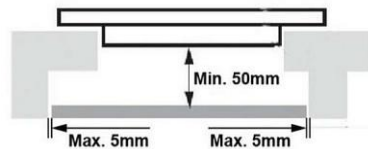


Bild 4

5. Efter installation, fäst plattan på arbetsytan med fyra skruvar på plattans undersida (se fig. 5). Justera monteringsfästets position till bänkskivans olika tjocklek.

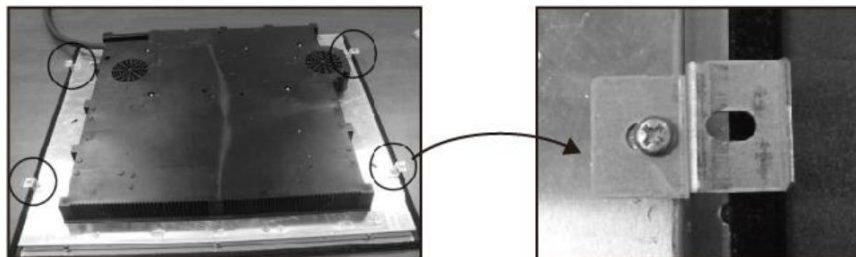


Bild 5

6. Se till att monteringsfästena inte rör vid bänkskivans inre ytor (se fig. 6).

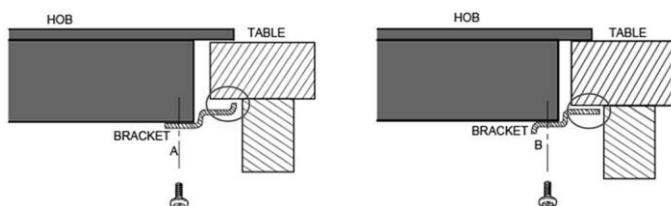


Bild 6

SV

OBSERVERA

Det finns ventilationshål under plattan. När du installerar värmehällen, se till att de inte blockeras av bänkskivan.

Observera att limet som förbinder plast eller trä med möbler måste tåla temperaturer över 150 °C för att förhindra att beklädnaden lossnar.

När du har installerat hällen, se till att:

- anslutningskabeln är fritt tillgänglig, inte blockerad av skåpdörrar eller lådor,
- det finns tillräckligt med frisk luft från skåpets utsida till apparattens bas,
- om apparaten installeras ovanför en låda eller ett skåp, installeras en värmeisolerande skiljevägg under basen på värmeplattan,
- frånkopplaren är lätt tillgänglig för användaren.

Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylden) passar till det lokala elnätets data.
- Enheten måste anslutas till elförsörjningsinstallationen av en behörig elektriker i enlighet med gällande internationella, nationella och lokala bestämmelser..
- Induktionskokaren är utrustad med en nätsladd. Den måste vara ansluten till kontakten eller ansluten direkt till lämpligt vägguttaget.
- Använd inte adaptrar, reducerare eller flera uttag samtidigt när du ansluter apparaten till strömförsörjningen..
- Nätsladden får inte röra vid några heta delar och måste placeras så att den aldrig utsätts för temperaturer över 75 ° C.
- Använd inte apparaten tillsammans med en extern timer eller fjärrkontroll.

5.2 Handhavande

Hur induktionsvärmesoner fungerar

I induktionskokare appliceras elektrisk spänning på en ledande spole under glas. Detta skapar ett magnetfält som, som en fysisk effekt, värmer upp skålens botten direkt.

Detta sparar tid och energi, eftersom här - som för traditionella kokzoner - uppvärmningen av värmaren och glasuppvärmningszonen inte sker.

En annan fördel - tack vare de tekniska egenskaperna som beskrivs ovan - är en mycket kort tillagningstid.

Dessutom ändras värmeförsörjningen omedelbart vid varje inställningsändring och kan justeras exakt. Induktionsuppvärmningspotten reagerar på förändringar i inställningar så snabbt som en gaskokare, eftersom energin omedelbart når potten utan att behöva värma andra material först.

Induktionsteknologi kombinerar denna reaktionshastighet med den grundläggande fördelen med ström, vilket möjliggör exakt värmeingångskontroll.

Lämpliga köksredskap

- Köksredskap gjorda av järn
- Köksredskap gjorda av emaljerat järn
- Krukor / stekpannor gjorda av stål eller emaljerad gjutjärn
- Krukor / gjutjärnspannor
- Köksredskap i 18/0 rostfritt stål och aluminium, om det är markerat som lämpligt för induktion (notera beskrivningen av köksredskapen)



På grund av den speciella driften av induktionshällen är endast köksredskap som har magnetiserande botten lämpliga.

För att uppnå bäst resultat ska endast kokkärl / krukor med en diameter från 14 till 28 cm användas

Olämpliga köksredskap

SV

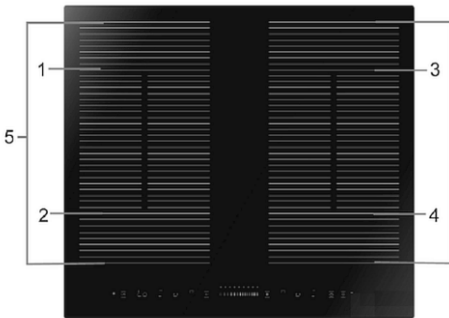
- Behållare med utbuktande botten
- Köksredskap i aluminium, brons eller koppar, såvida de inte tydligt är markerade som lämpliga för induktion
- Krukor / kokkärl med diameter mindre än 14 cm
- Kastruller med ben
- Keramiska kastruller
- Glaskastruller



Före användning

1. Rengör apparaten före första användning enligt anvisningarna i avsnitt 6 "Rengöring".
2. Torka apparaten noga.
3. Placera ett lämpligt kärl med dess innehåll på en vald värmezona eller induktionszon.
4. Gör önskade inställningar som beskrivs nedan.

Effektfördelning av värmzoner / kokzoner



1. max. 1800/3000 i värmzonen
2. max. 1800/3000 i värmzonen
3. max. 1800/3000 i värmzonen
4. max. 1800/3000 i värmzonen
5. Vänster induktionszon 3000/4000 W.
6. Höger induktionszon 3000/4000 W.

SV

Bild 7

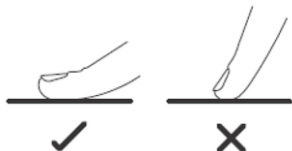
Styrningelement / visade meddelanden



Bild 8

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Tillagningsnivåer / tidsjusteringsintervall | 2. Val av kokzoner |
| 3. Start / Paus-knapp | 4. Digital display |
| 5. Knappen för funktionen att hålla värmen | 6. Knappen för Booster-funktionen |
| 7. Låsknapp | 8. På-/av-knapp |

- Kontrollerna svarar på beröring utan att behöva trycka på.
- Använd fingertoppen, inte spetsen.



- Varje gång en touch spelas in hörs ett pip.
- Se till att kontrollerna alltid är rena och torra och att de inte täcks av föremål (t.ex. köksredskap eller en trasa). Även ett tunt lager vatten kan göra det svårt att kontrollera manöverelement.

Start av apparaten

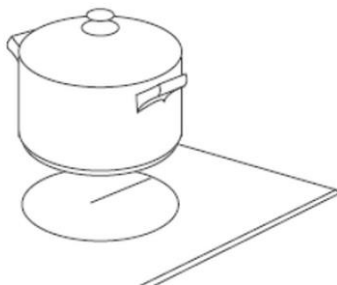
1. Tryck på På / Av-knappen  på kontrollpanelen. Efter inkopplingen hörs en akustisk signal och den digitala displayen visar "00".



SV

I fältet för val av kokzon visas ett valfält „—“, „□“ och „□“ och induktionshällen växlar till standbyläge.

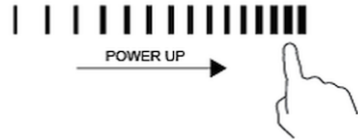
2. Placera en lämplig kastrull eller gryta på kokzonen som ska användas.
3. Se till att kokkärlets botten och hällens yta är rena och torra.



När du har valt en kokplatta blinkar indikatorn "0".



- Ställ in tillagningsnivån i intervallet 1-9 genom att dra fingret över justeringsområdet tills önskad tillagningsnivå visas i fältet för kokzon.



Tillagningsnivå 1 = lägsta nivå

Tillagningsnivå 9 = högsta nivå

- Om ingen temperaturnivå har valts under 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. Du bör sedan börja om från steg 1.

Tillagningsnivåinställningen kan ändras när som helst under tillagningsprocessen.

Om displayen blinkar växelvis $\geq \leq$ och tillagningsnivån betyder det att:

- en kastrull placeras inte i rätt kokzon
- det använda köksredskapet är inte lämpligt för induktionskokare
- kokbehållaren är för liten eller finns inte i mitten av kokzonen.

Om det inte finns någon uppvärmning kan det betyda att det inte finns några lämpliga köksredskap i kokzonen.

Om inga lämpliga köksredskap placeras på kokplattan stängs den digitala displayen automatiskt av efter 1 minut.

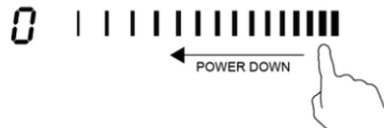
SV

Slutförande av tillagningsprocessen

- Peka på symbolen för den kokplatta som du vill stänga av i fältet för kokzon.



- Flytta fingret över justeringsområdet till vänster tills fältet för kokzon för den valda kokplattan visar "0".



3. Stäng av hela hällen genom att trycka på På / Av-knappen .



OBS - heta ytor!

H visar vilken kokplatta som är varm. Indikatorn släcks när ytan svalnar till en säker temperatur. Denna funktion kan användas för att spara energi när du vill värma ett annat kokkärl.



FÖRSIKTIGT!

Efter varje användning måste induktionshällen stängas av med brytaren. Vänta inte på att hällen stängs av automatiskt eftersom det inte finns fler krusor eller kokkärl på den.

Tillämpning av Booster-funktionen

SV

WARNING!

Brandfara!

Olja och fett värms upp mycket snabbt och kan ta eld.

Var särskilt försiktig när du använder Booster-funktionen.

Aktiverar Booster-funktionen

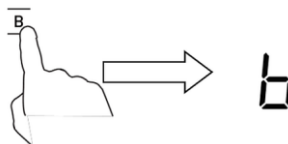
1. Välj önskad kokplatta i fältet för val av kokzon.



2. Tryck på knappen för Booster-funktionen .

"B" visas i valfältet för kokzon för vald kokplatta.

Om du väljer den här funktionen uppnås maximal effekt på vald värmezona.



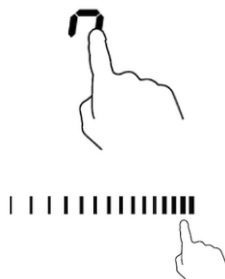
Inaktivera Booster-funktionen

1. Peka på symbolen för den tidigare valda kokplattan i fältet för val av kokzon för att sluta använda Booster-funktionen.

- Tryck på Booster-knappen  igen för att återställa tillagningszonen till sin ursprungliga inställning.

ELLER

- genom att skjuta fingret över justeringsområdet återgår värmeplattan till den tidigare valda inställningen.



OR

Tips

- Booster-funktionen kan användas med alla kokzoner.
- Efter 5 minuter återgår värmeplattan till sin ursprungliga inställning.
- När Booster-funktionen för kokplatta 1 är aktiverad begränsas kraften för kokplatta 2 automatiskt till tillagningsnivå 2 och tvärtom.
- Om den ursprungliga inställningen är "0" återgår hållaren till tillagningsnivå 9 efter 5 minuter.

SV

Funktionen att värmupphållning

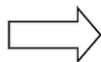
Aktiverar funktionen att värmupphållning

1. Välj en av kokplattorna genom att peka på den relevanta symbolen i fältet för kokzon.



2. Tryck på knappen för värmupphållning .

"  " visas i valfältet för kokzon för vald kokplatta.



Inaktiverar funktionen att hålla värmen

1. Välj önskad kokplatta i fältet för kokzon.



Flytta fingret över justeringsområdet för att återställa inställningen till önskad tillagningsnivå.



SV

Induktionszoner

Induktionszoner kan, beroende på behov, användas som enskilda uppvärmningszoner eller som två olika uppvärmningszoner.

Var och en av induktionszonerna består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När den används som enstaka kokzoner, flyttas kokkärlet inom induktionszonen från en zon till en annan, varvid effekten är densamma som i den zon i vilken pannan ursprungligen placerades. Alla ytor som inte täcks av ett köksredskap lossas automatiskt.

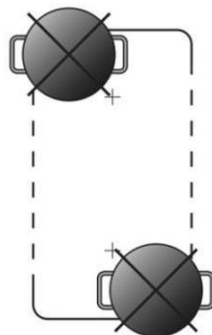
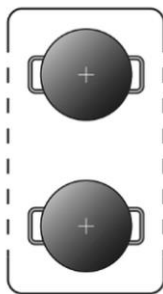
OBS!

Placera alltid köksredskapen i mitten på den enskilda kokplattan / kokzonen.

För ovala, rektangulära eller avlånga kokkärl, se till att pannan är placerad i mitten på kokzonen, att båda korsen är täckta och att kokpannan täcker mer än 3/4 av kokzonen.

Det rekommenderas inte att placera en rund kruka i mittområdet.

Exempel på korrekt och ogynnsam placering av köksredskap i värmezoner.



Används som en stor enskild värmezon

1. För att aktivera induktionszonen som en stor kokzon, tryck bara på de relevanta symbolerna i fältet för kokzon.

Inställningen fungerar precis som alla andra normala områden.



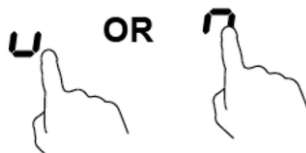
SV

Om kokkärlet placeras framifrån och bak (eller vice versa) känner induktionszonen automatiskt av den nya positionen samtidigt som den bibehåller samma effekt.

2. För att lägga till ytterligare en kruka, tryck på symbolerna för detta igen för att känna igen kokkärlet.

Använd som två oberoende värmezoner

1. För att aktivera induktionszonen som två oberoende kokzoner, tryck bara på lämpliga symboler i fältet för kokzon.



Låsa / låsa upp kontrollerna

Kontrollerna kan låsas för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. oavsiktlig inkoppling av kokzoner av barn).

Så här kan kontrollen blockeras:

1. Tryck på låsknappen .
Timerindikatorn visar "L".

Så här kan kontrollen låsas upp:

1. Håll låsknappen  nedtryckt i några sekunder.

TIPS!

När apparaten är i spärrläge kontrolleras all kontroll utom På / Av-knappen  är inaktiv.

I en nödsituation kan du stänga av apparaten när som helst med På / Av-knappen , men för nästa tillagningsprocess är det nödvändigt att låsa upp kontrollen först.

SV

Styr med Timer

Timern kan användas på två olika sätt:

- som en väckarklocka: i det här fallet stänger timern inte av någon kokplatta när den inställda tiden har gått
- den kan ställas in så att en eller flera kokzoner stängs av efter en inställd tid.

Den maximala tidsinställningen är 99 minuter.

Användning av timern som en väckarklocka

1. Se till att hällen är påslagen.

TIPS!

Timerdisplayen kan också användas när ingen kokplatta / värmzonen har valts.

2. Peka på justeringsområdet.

Den digitala displayen visar "10" och "0" blinkar.



3. Ställ in önskad tid (t.ex. 6) genom att skjuta fingret över justeringsområdet.



4. Peka på justeringsområdet.

"1" blinkar på den digitala displayen.



5. Ställ in önskad tid (t.ex. 9) genom att skjuta fingret över justeringsområdet.

Den inställda tiden är nu 96 minuter.



Efter att den inställda tiden har förflutit hörs en akustisk signal i 30 sekunder och den digitala displayen visar "00".



SV

Ställer in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Ställa in en kokplatta

1. Välj kokplattan för vilken timern ska ställas in genom att peka på valfältet för kokzon.



2. Peka på justeringsområdet.

Den digitala displayen visar "10" och "0" blinkar.



3. Ställ in önskad tid (t.ex. 6) genom att skjuta fingret över justeringsområdet.



4. Peka på justeringsområdet.

"1" blinkar på den digitala displayen.



5. Ställ in önskad tid (t.ex. 9) genom att skjuta fingret över justeringsområdet.



Den inställda tiden är nu 96 minuter.

Så snart tiden är inställd börjar timern omedelbart räkna ner. Återstående tid visas på den digitala displayen och displayen blinkar i 5 sekunder.

96

När tiden är ute stängs relevant kokplatta automatiskt av.

00

Om andra kokzoner har aktiverats fortsätter de att arbeta.

En röd punkt visas bredvid effektnivåindikeringen för att indikera att denna kokplatta är vald, t.ex.:



Ställ in flera kokplattor

För att ställa in tiden för flera kokplattor, följ samma steg som för att ställa in en kokplatta.

Om tiden är inställd för flera kokzoner samtidigt, aktiveras decimalpunkten för respektive kokzoner. Displayen visar antal minuter på timern. Punkt på motsvarande kokplatta blinkar.

Den visas som visas nedan:

3.

(inställd på 15 minuter)

6.

(inställd på 45 minuter)

15

Så snart den inställda tiden på minuturet har gått ut stängs den aktuella kokplattan. En ny minutur visas och punkten för motsvarande kokzon blinkar. Det presenteras som till höger:

30

6.

(inställd på 30 minuter)

Efter att du har tryckt på symbolen i fältet för kokzon, kommer lämplig tid att visas på den digitala displayen.

SV

Använd Start / Paus-funktionen

1. När kokzonerna är i drift, tryck på Start / Paus-knappen .

"||" Visas på alla kokplattor och värmestopp.

I detta fall kan bara knapparna manövreras ,  i .



2. Tryck på Start / Paus-knappen  igen för att fortsätta tillagningsprocessen. Displayerna visar originalinställningen och kokzonerna värms upp igen.

Automatisk avstängning / standard arbetstid

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion på en induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du någonsin glömmar att stänga av apparaten.

Standard driftstimmar för de olika tillagningsnivåerna visas i tabellen nedan:

Tillagningsnivå	Håller rätten varm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbetstid	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tabell 3

Om ugnen tas bort kan induktionshällen sluta värmas upp omedelbart och stängas av automatiskt efter 2 minuter.

Rekommendationer för matlagning

- Starta tillagningsprocessen på den höga inställningen och minska sedan när maten är varm eller kokar.
- Genom att använda locket minskas tillagningstiden och sparar energi när värmen bibehålls.
- När du lagar mat med locket, sänk tillagningsnivån så snart ånga släpper ut mellan locket och pannan.
- För att förkorta tillagningstiden, minimera mängden vätska eller fett.
- Rör om dem då och då när du värmer puréer, gräddsoppor och tjocka såser.
- Efter tillagningsprocessen ska maten hållas varm i slutna behållare tills den serveras.
- Koka inte mat för länge för att bevara näringsvärdet.
- För hälsosammare matlagningsresultat, varm inte olja eller fett till rökpunkten.
- För att bruna maten, steka den i små portioner, en efter en.
- Kokkärl kan nå höga temperaturer under tillagningsprocessen. Använd diskdukar eller skyddshandskar.

Inställningar för tillagningsnivå

Följande inställningar bör endast betraktas som riktlinjer. Den exakta inställningen beror på många faktorer inklusive kokkärl som används och mängden mat som tillagas. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som fungerar bäst med de rätter du väljer.

Placering	Lämplig för
1 - 2	• värm upp försiktigt små mängder mat • smält choklad, smör och mat som brinner snabbt • lätt kokande • långsam uppvärmning
3 - 4	• värmer upp • snabb kokning • matlagning ris
5 - 6	• pannkakor
7 - 8	• stekning • matlagningspasta
9/P	• stekning • fräsning • lagning av soppor • kokande vatten

Tabell 4

6 Rengöring

6.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring

- Före rengöring av apparaten ska den kopplas bort från elnätet.
- Låt apparaten torka helt.
- Se till att vatten inte kommer in i apparaten. Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor under rengöring. Använd inte högtrycksvattenstråle för att rengöra apparaten.
- Inga vassa eller metallföremål (en kniv, gaffel osv.) får användas för rengöring av apparaten. Vassa föremål kan skada apparaten och leda till olycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.
- Skurande svampar, några nylonskurplattor och frätande / slipande rengöringsmedel kan skrapa glas. Använd endast lämpliga rengöringsmedel eller specialsvampar för keramiskt glas på induktionshällar. Följ instruktionerna från tillverkaren av sådana rengöringsmedel och hjälpmedel.

SV

6.2 Rengöring

1. Apparaten ska rengöras regelbundet på slutet av arbetsdagen eller oftare vid behov. Detta undviker förbränning av matrester.
2. Värmeytan får endast rengöras när restvärmeindikatorn har slocknat
3. Daglig smuts på värmeytan (fingeravtryck, matfläckar eller sockerfri jord på glaset) ska rengöras med en mjuk, fuktig trasa för diskning.
4. Torka av med en mjuk trasa indränkt i rent vatten.
5. Torka värmeytan noggrant med en mjuk trasa / pappershandduk.

TIPS!

Använd inga rengöringsmedel så länge värmeytan är varm, eftersom det kan orsaka fläckar. Se till att alla rester av rengöringsmedlet som används har tagits bort.

6. Livsmedelsrester som har spillts över på värmeytan eller som har smält på den, samt sockerhaltiga rester bör avlägsnas omedelbart eller så snart som möjligt. De kan vara svåra att ta bort från den kylda uppvärmningsytan och glasytan kan till och med skadas permanent.

FÖRSIKTIGT! Risk för brännskada!

Värmeytan blir mycket varm efter tillagningens slut.

Rör inte vid den heta uppvärmningsytan.

7. Använd en glasskrapa som är lämplig för glashållar. Följ tillverkarens anvisningar.

WARNING! Risk för skärsår!

Glasskrapans blad är mycket vass när skyddsskyddet tas bort.

Var försiktig när du använder en glasskrapa.

Förvara glasskrapan utom räckhåll för barn.

8. Håll glasskrapan i en vinkel på 30 ° mot värmeytan och flytta smuts eller spillda livsmedel in i det kalla området på värmeytan.
9. Ta bort smutsen med en svamp eller trasa och rengör värmeytan enligt beskrivningen ovan.
10. När mat rinner ut i beröringsområdet, hörs en ljudsignal och apparaten kanske inte fungerar så länge det finns vätska på den.
11. Stäng av apparaten och torka bort vätskor eller matpartiklar med en svamp eller trasa.
12. Torka av styrplattan med en fuktig trasa och torka den sedan ordentligt med en trasa / pappershandduk.

7 Vägledning och rådgivning

Problem	Möjlig orsak	Vad ska man göra
Apparatten kan inte sättas på	Apparatten är inte ansluten till strömförsörjningen Apparatten är inte påslagen	Anslut apparatten till strömförsörjningen och slå på den Kontrollera strömförsörjningen Kontakta servicecentret om problemet kvarstår
Touch-kontroller svarar inte	Touch-kontrollerna är blockerade	Släpp stryrning enligt beskrivningen i avsnittet "Låsa / låsa upp kontrollerna"
Touchkontrollerna är svåra att använda	Det finns en tunn film av vatten eller smuts på pekreglaget Kanske en fingertopp används för beröringskontroll	Håll beröringskontrollområdet alltid rent och torrt Använd fingertoppen för beröringskontroll
Glasfältet är repat	Kokkärl med grova kanter Ett olämpligt slipmedel eller andra rengöringsmedel har använts	Använd lämpliga köksredskap ("Lämpliga och olämpliga köksredskap") Använd lämpliga rengöringsmedel ("Rengöring")

Problem	Möjlig orsak	Vad ska man göra
Vissa kokkärl eller krusor ger ett klickljud eller fräser	Detta beror på köksredskapens struktur: lager av olika metaller vibrerar olika	Detta är normalt för köksredskap som är lämpliga för induktionskokare och händer inte på grund av fel eller skada
Låg brum när man arbetar med hög effekt	Detta beror på induktionsteknik	Detta är normalt, ljudet blir tystare eller försvinner när effektinställningen sänks
Buller när fläkten är igång	Inbyggda fläktar förhindrar att elektroniken överhettas under drift och strax efter att apparaten stängts av	Detta är normalt och kräver ingen ingripande
Kokkärl blir inte heta	Apparaten känner inte igen kokkärlet eftersom: – det är inte lämpligt för induktion – den är för liten för kokzonen – den är inte placerad centralt	Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktion Se till att diametern / storleken på grytans / pannans botten matchar kokplattan Lägg alltid köksredskapen centralt på kokplattan

Tabell 5

8 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker till och åtgärdande av driftfel som förekommer under apparatens drift. Om ett driftfel inte kan åtgärdas kontakta service.

Felkod	Orsak	Åtgärd
LED-indikatorerna lyser inte	Ingen ström	Kontrollera strömförsörjningen
	Trasig anslutning mellan strömkort och displaykort	Kontakta tjänsten och kontrollera anslutningen
	Defekt kraftkortets hårdvara	Kontakta service
	Skadad bildskärm	Kontakta service
Flera knappar fungerar inte eller LED-indikatorerna är inte korrekta	Skadad bildskärm	Kontakta service
	Skadat element (t.ex. transistor).	Kontakta service
Indikatorn för tillagningsläge tänds men uppvärmningen startar inte	Värmeplattans temperatur är för hög	Kontrollera omgivningstemperaturen Frigör luftinloppet och utloppet
	Kontrollera omgivningstemperaturen	Kontrollera fläktarna, byt ut dem vid behov
	Strömkortet är skadat	Kontakta service

Felsökning

Felkod	Orsak	Åtgärd
Under drift stängs uppvärmningen av och "u" blinkar på displayen	Olämpliga köksredskap	Använd lämpliga köksredskap
	Kokkärlens diameter är för liten	
	Skadad kärleksdetekteringssensor	Kontakta service
	Överhettad värmeyta	Stäng av apparaten med knappen  och låt den svalna och slå sedan på den igen
Värmeplattans indikatorer på samma sida (första och andra kokplattan) visar "u"	Fel på anslutning av strömkort och skärmkort	Kontakta service
	Skadad bildskärm	Kontakta service
	Skadad kraftkort	Kontakta service
Höga ljud från fläktar	Skadade fläktar	Kontakta service
Apparaten eller kokzonen har stängts av Ett pip hörs och en felkod visas	Tekniskt fel	Skriv ner felkoden och kontakta servicen

SV

Felkodmeddelanden

Felkod	Orsak	Åtgärd
F1-F6	Trasig temperatursensor	Kontakta service
F9-FA	IGBT-fel temperatursensor	Kontakta service
FC	Anslutningen mellan skärmkortet och moderkortet har misslyckats	Kontakta service
E1/E2	Felaktig matningsspänning	Kontrollera strömförsörjningen och starta om maskinen
E3/E4	Fältets temperaturgivare för varm	Låt enheten svalna och starta om efter att den har svalnat
E5	IGBT-temperatursensorn är för varm	Låt enheten svalna och starta om efter att den har svalnat

SV

9 Återvinning

Elektriska apparater

	Elektriska apparater har denna symbol. Elektriska apparater skall bortskaffas och återvinnas på ett rätt och miljövänligt sätt. Elektriska apparater får inte slängas som hushållsavfall. Koppla bort apparaten från elnätet och avlägsna anslutningskabeln från apparaten.
---	--

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.