

IKF 72-2Z



105862

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

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 2.0

Forberedelsesdato: 2023-03-22

Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed	2
1.1	Forklaring af advarselsord	2
1.2	Sikkerhedstips	3
1.3	Brug som beregnet	7
1.4	Ukorrekt brug	7
2	Generelle oplysninger.....	8
2.1	Ansvar og garanti.....	8
2.2	Ophavsret beskyttelse	8
2.3	Overensstemmelseserklæring	8
3	Transport, emballage og opbevaring	9
3.1	Leveringskontrol.....	9
3.2	Emballage.....	9
3.3	Opbevaring	9
4	Tekniske data	10
4.1	Tekniske data	10
4.2	Kompilering af apparatets komponenter	11
4.3	Apparatets funktioner.....	12
5	Installation og betjeninga.....	12
5.1	Installation.....	12
5.2	Betjening.....	17
6	Rengøring.....	32
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	32
6.2	Rengøring	32
7	Tips og råd.....	34
8	Mulige driftsfejl.....	36
9	Bortskaffelse.....	38



Læs grundigt denne betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!

Denne betjeningsvejledning indeholder en beskrivelse af enhedens installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i enheden. Desuden gælder bestemmelserne om ulykkesforebyggelse, sundheds- og sikkerhedsbestemmelser og gældende lovbestemmelser i enhedens anvendelsesområde.

Læs venligst denne betjeningsvejledning inden du begynder at arbejde med enheden, og især inden du sætter den i brug, for at undgå skader på personer og ting. Ukorrekt brug kan medføre skade.

Denne betjeningsvejledning er en integreret del af produktet og skal altid opbevares i nærheden af enheden. Den skal også være tilgængelig til enhver tid. Når enheden overføres, er det også nødvendigt at give denne betjeningsvejledning.

1 Sikkerhed

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.



FARE!

FARE symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.



ADVARSEL!

ADVARSEL symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.



FORSIGTIG!

FORSIGTIG symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

HENVISNING!

HENVISNING symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

1.2 Sikkerhedstips

Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.

- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnligt med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnligt med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

Brandfarlige materialer

- Udsæt aldrig apparatet til høje temperaturer, såsom en komfur, åben ild, varmeudstyr og lign.
- Rengør apparatet regelmæssigt for at undgå brandfare.
- Undlad at dække apparatet med aluminiumsfolie eller klud.
- Brug kun apparatet ved hjælp af de materialer, der er udpeget til dette formål og med de relevante temperaturindstillinger. Materialer, fødevarer og madrester i apparatet kan antændes.
- Brug ikke apparatet i nærheden af letantændelige materialer, såsom benzin, alkohol. Høj temperatur forårsager fordampning af disse materialer, og som følge af kontakt med antændelseskilder kan der forekomme en eksplosion.
- I tilfælde af brand skal du frakoble apparatet fra strømforsyningen, inden du udfører passende slukning. Sluk aldrig ilden med vand, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Når ilden er slukket, skal der sikres en tilstrækkelig tilførsel af frisk luft.

Sikkerhed ved betjening af induktionskogepladen

- Kogefeltet bliver meget varm under drift.

Information: Induktionskogepladen som sådan genererer ikke varme under tilberedningsprocessen. Kogegrejens temperatur opvarmer kogepladen, og overfladen forbliver varm efter brug. Rør ikke apparatets varme overflader.

- Apparatet kan kun transporteres og rengøres, når det er helt afkølet.
- Sprøjt ikke varme overflader med koldt vand eller brandfarlige væsker.
- Anbring ikke køkkenredskaber, låg, knive eller andre metalgenstande direkte på kogefeltet. Disse elementer bliver varme, efter du har tændt for apparatet.

Sikkerhed

- Bemærk, at genstande såsom ringe, ure osv. kan blive opvarmet, når de er tæt på kogepladen.
- Undgå at placere aluminiumsfolie eller metalplader direkte på varmeoverfladen, for at undgå overophedning.
- Lukkede beholdere, såsom dåser, må ikke opvarmes på kogefeltet. Det resulterende overtryk kan forårsage, at beholderen eller dåsen eksploderer (sprænger). Dåsemed opvarmes bedst ved at åbne dåsen og lægge den i en gryde fyldt med en lille mængde vand, som skal placeres til opvarmning på opvarmningsfeltet.
- Overfladen på kogepladen er lavet af varmebestandigt glas. I tilfælde af skade, selv om det kun er en lille revne, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen og kontakte kundeservice.

Elektromagnetisk felt

- Magnetiserede genstande som kreditkort, databærere og regnemaskiner må ikke være i nærheden af apparatet, når det er tændt. Det magnetiske felt kan beskadige dem.
- Du må ikke åbne bunddækslet!
- Placer altid køkkenredskaber midt i kogefeltet, så bunden af gryderne dækker det elektromagnetiske felt så meget som muligt.
- Videnskabelige undersøgelser har vist, at en induktionskogeplade ikke udgør en trussel. Ikke desto mindre skal folk, der har en pacemaker, holde mindst 60 cm afstand fra apparatet, mens de arbejder.

Anvendelse kun under tilsyn

- Apparatet må kun betjenes under tilsyn.
- Bliv altid i nærheden af apparatet.

Driftspersonale

- Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år samt personer med begrænset fysisk, sensorisk, mental evne og med lidt erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller instrueres i sikker brug af apparatet og forstår de deraf følgende risici. Børn må ikke lege med apparatet.
- Forlad ikke apparatet uden tilsyn.
- Rengørings- og vedligeholdelsestjenester kan ikke udføres af børn.
- Børn under 8 år må ikke befinde sig i nærheden af apparatet og el-kablet.

Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt eller forbudt brug kan beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet, hvis dets tekniske tilstand ikke viser nogen fejl og giver mulighed for sikker drift.
- Apparatet må kun anvendes, hvis alle tilslutninger er lavet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Apparatet kan kun bruges, når det er rent.
- Brug kun originale reservedele. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Foretag ikke ændringer eller modifikationer på apparatet.

1.3 Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Tilberedning og opvarmning af retter ved hjælp af passende gryder.

1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskaade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

Følgende anvendelse er ikke i overensstemmelse med den påtænkte anvendelse:

- Opvarmning af rum
- Opvarmning af brændbare, skadelige, let fordampende eller lignende væsker og materialer.

2 Generelle oplysninger

2.1 Ansvar og garanti

Alle oplysningerne og tips i denne betjeningsvejledning er udarbejdet under hensyntagen til gældende regler, aktuelle tekniske og professionelle viden samt vores mange års erfaring. Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra muligheder, og i tilfælde af brugen af den nyeste tekniske viden, kan apparatet, der leveres under visse omstændigheder, afvige fra forklaringerne og talrige tegninger i denne brugsanvisning.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller mangler som følge af:

- manglende overholdelse af anvisningerne,
- ukorrekt brug,
- indførelse af tekniske ændringer,
- brug af uautoriserede reservedele.

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer af produktet for at forbedre dets ydeevne og kvalitet.

2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

3 Transport, emballage og opbevaring

3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere, om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land. Genbrugsemballager skal genanvendes.

3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

4 Tekniske data

4.1 Tekniske data

Navn:	Induktionskogepladen IKF 72-2Z
Artikelnummer:	105862
Materiale:	aluminium, plast
Materiale kogeflade:	SCHOTT CERAN®
Antal kogefelter/ induktionszoner:	4 / 2
Mål glasfelt (b x d) i mm:	590 x 520
Mål induktionszoner (b x d) i mm:	220 x 400
Diameter kogefelt i mm:	220
Effekt pr.kogefelt:	1,8 kW / 3 kW
Effekt pr. induktionszone:	3 kW / 4 kW
Antal effektrin:	9
Tidsindstilling fra - til i min.:	1 - 99
Intervaller tidsindstilling i min.:	1
Forbindelsværdi:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Installationsstørrelse (b x d) i mm:	560 x 490
Mål (b x d x h) i mm:	590 x 520 x 60
Vægt i kg:	13,5

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

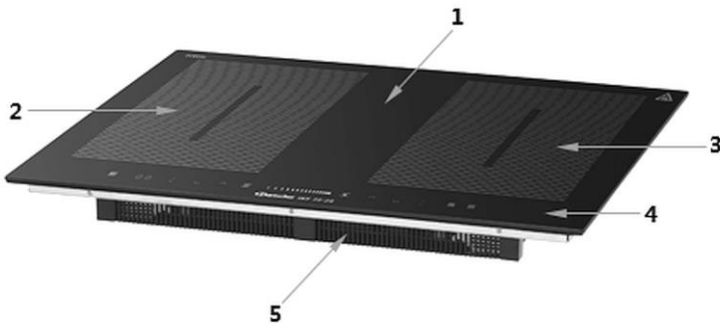
Version / egenskaber

- Tilslutning: 2NAC
- Type induktionszone: kombi-induktionsoverflade
- Styring: elektronisk, touch-knapper
- Regulering: effekt, tid
- Timer
- Grydere registrering

Tekniske data

- Pause-funktion
- Booster-funktion
- Låsetast (børnesikring)
- Digitalt display
- Overophedningssikring
- Tænd/sluk-knap
- Kontrollamper: TÆND/SLUK, effekt, tid

4.2 Kompilering af apparatets komponenter



DK

Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Glasfelt | 2. Kogefelter (2x) / induktionszone (1x) venstre |
| 3. Kogefelter (2x) / induktionszone (1x) højre | 4. Betjeningspanel |
| 5. Ventilationshuller | |

4.3 Apparatets funktioner

Effekten på 7,2 kW kan opdeles, du kan vælge mellem 4 kogefelter eller 2 induktionszoner. Dette giver dig mulighed for at udnytte induktionsoverfladen fuldt ud ved at bruge gryder i forskellige størrelser og former.

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation



FORSIGTIG!

I tilfælde af ukorrekt installation, indstilling, drift, vedligeholdelse eller ukorrekt håndtering af maskinen kan der opstå personskader eller driftsfejl.

Indstilling og installation samt reparation må kun udføres af en autoriseret servicetekniker i overensstemmelse med gældende nationale lovgivning.

DK

HENVISNING!

Producenten påtager sig intet ansvar eller garanti for skader, der skyldes manglende overholdelse af regler eller forkert installation.

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle eksterne og interne emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for kvælning!

Børn må ikke få adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade skiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.

Installation og betjeninga

- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
 - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
 - stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer
 - let tilgængelig
 - med god ventilation.

Montering med indbygning

Apparatet er tilpasset til montering i arbejdsbordet. Inden kogepladen installeres, skal du sørge for at:

- arbejdsbordpladen er planeret, og ingen af dens elementer påvirker pladsbehovet,
- arbejdsbordpladen er lavet af et materiale, der er modstandsdygtigt over for høje temperaturer og isoleret for at undgå deformation af varmestråling fra enheden,
- kogepladen installeres ikke direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugt kan beskadige kogepladens elektronik,
- når apparatet installeres over en ovn, har ovnen en indbygget ventilator,
- installationen overholder alle de krævede godkendelser, gældende standarder og forskrifter,
- faste ledninger er udstyret med en indbygget afbryder, som er monteret og placeret i overensstemmelse med lokale ledningsregler og forskrifter og giver fuldstændig isolation fra strømforsyningen,
- afbryderen er godkendt og har en luftspalte med en kontaktafstand på 3 mm i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere), hvis lokale ledningsforskrifter tillader en sådan variant.
- afbryderen er let tilgængelig for brugeren med installeret varmeplade,
- materialer anvendt i overfladerne på væggene omkring induktionskogepladen er modstandsdygtige over for høje temperaturer og lette at rengøre (f.eks. keramiske fliser),
- bagvæggen, tilstødende og omgivende overflader skal kunne modstå en temperatur på 90 °C.
- bordpladens tykkelse svarer til de krævede belastninger og er mindst 30 mm.

Forberedelse

1. Skær hullet ud i arbejdsbordpladen som vist i nedenstående figur.
2. Hold en afstand på mindst 50 mm omkring hullet under installationen.

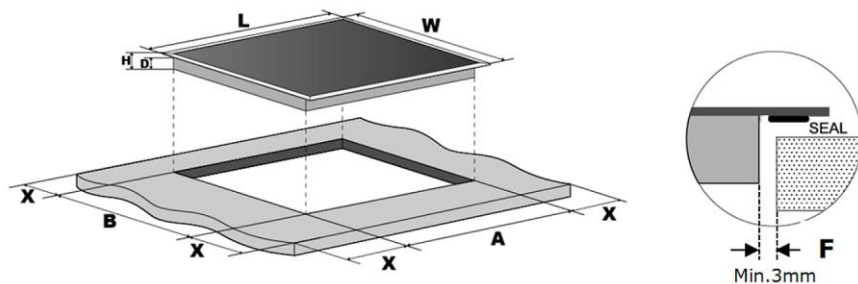


Fig. 2

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

Tab. 1

HENVISNING!

Sikkerhedsafstanden mellem kogefeltet og skabet over kogefeltet skal være mindst 760 mm.

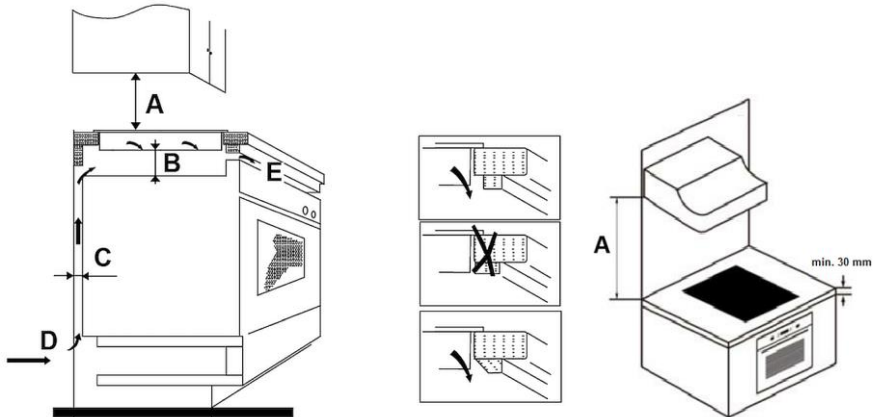


Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min. 50	min. 20	Luftindtag	Luftudtag 5 mm

Tab. 2

DK

- Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og luftudtaget ikke er blokeret.

ADVARSEL!

Utilsigtet kontakt med induktionskogepladens overophedede bund under drift kan resultere i forbrændinger eller uventet elektrisk stød.

- Fastgør træindsatsen med skruer i mindst 50 mm afstand fra bunden af kogepladen. Overhold afstandene angivet i fig. 4.

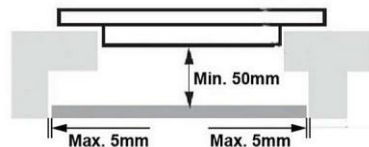


Fig. 4

5. Efter installation skal du fastgøre kogepladen til arbejdsfladen med 4 skruer på kogepladens underside (se fig. 5). Juster monteringsbeslagets position til bordpladens forskellige tykkelser.

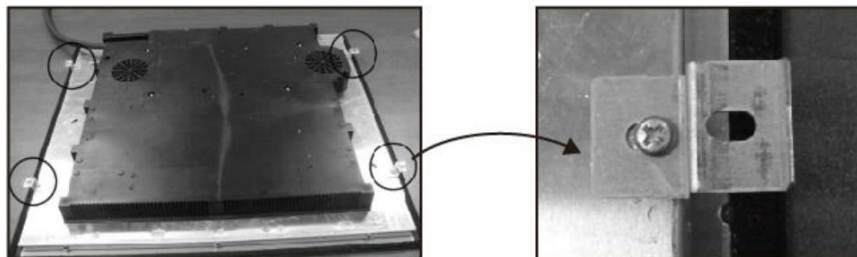


Fig. 5

6. Sørg for, at monteringsbeslagene efter installationen ikke berører bordpladens indvendige overflader (se fig. 6).

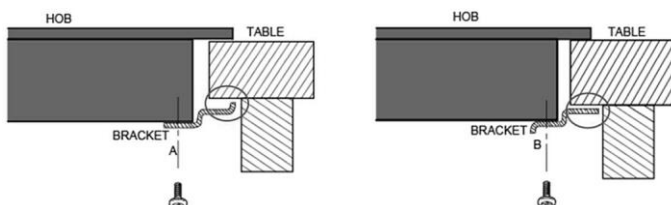


Fig. 6

OBS

Der er ventilationshuller under kogepladen. Sørg for, at de ikke blokeres af bordpladen, når du installerer kogepladen.

Bemærk, at klæbemidlet, der forbinder plast eller træ med møbler, skal kunne modstå temperaturer over 150 °C for at forhindre, at beklædningen løsnes.

Når du er færdig med at montere kogepladen, skal du sørge for, at:

- forbindelseskablet er frit tilgængeligt, ikke blokeret af skabsdøre eller skuffer,
- der er tilstrækkelig tilførsel af frisk luft fra skabets yderside til apparatets bund,
- når apparatet er installeret over en skuffe eller et skab, er der installeret en varmeisolerende skillevæg under bunden af varmepladen,
- afbryderen er let tilgængelig for brugeren.

Tilslutning - strøm

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslutning af apparatet til strømforsyningsinstallationen skal udføres af en autoriseret elektriker i overensstemmelse med gældende internationale, nationale og lokale bestemmelser.
- Induktionskogepladen er udstyret med et strømledning. Det skal tilsluttes stikket eller tilsluttes direkte til stikkontakten.
- Brug ikke adaptere, reducere eller flere stikdåser, når du slutter apparatet til strømforsyningen.
- Netledningen må ikke røre ved varme dele og skal placeres, så den aldrig udsættes for temperaturer over 75 °C.
- Brug ikke apparatet med en ekstern timer eller fjernbetjening.

5.2 Betjening

Sådan fungerer induktionsvarmefelter

I induktionskomfurer tilføres elektrisk spænding til en ledende spole under glas. Dette skaber et magnetfelt, der som en fysisk effekt opvarmer bunden af skålen.

Dette sparer tid og energi, fordi her - i modsætning til traditionelle kogezone sker ikke opvarmning af varmeapparatet og glasvarmefeltet.

En anden fordel - takket være de tekniske egenskaber beskrevet ovenfor - er en meget kort tilberedningstid.

Derudover skifter varmforsyningen straks med hver ændring af indstillingen og kan reguleres nøjagtigt. Induktionsvarmepladen reagerer på ændringer i indstillingerne så hurtigt som et gaskomfur, fordi energien straks når gryden uden først at skulle opvarme andre materialer.

Induktionsteknologien kombinerer denne reaktionshastighed med den største fordel ved strømmen, hvilket muliggør nøjagtig varmeindgangskontrol.

Egnede køkkenredskaber

- Køkkengrej lavet af jern
- Køkkengrej lavet af emaljeret jern
- Gryder/pander lavet af stål eller emaljeret støbejern
- Støbejernsgryder/pander
- Køkkengrej lavet af 18/0 rustfrit stål og aluminium, hvis det er markeret som egnet til induktion (bemærk beskrivelsen af køkkengrej)



På grund af den specielle betjening af induktionsvarmepladen, er det kun køkkengrej med en magnetiserende bund, der er egnede.

For at opnå bedre resultater, skal der kun bruges køkkengrej/beholdere med en diameter fra 14 til 28 cm.

Uegnede køkkenredskaber

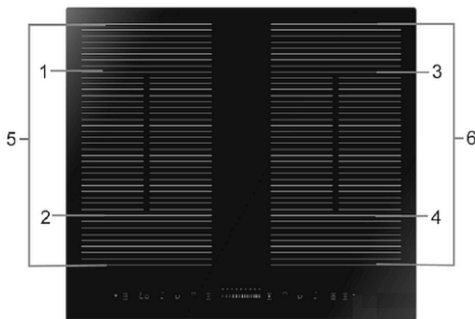
- Beholdere med en svulmende bund
- Tilberedningsredskaber af aluminium, bronze eller kobber, medmindre de er tydeligt mærket som egnet til induktion
- Gryder/pander med en diameter på under 14 cm
- Køkkengrej med fødder
- Keramiske køkkenredskaber
- Glas køkkenredskaber



Før maskinen tages i brug

1. Rengør apparatet i overensstemmelse med anvisningerne angivet i afsnit 6 "Rengøring" inden brug.
2. Derefter tør grundigt.
3. Placer en passende beholder med indhold på det ønskede kogefelt eller induktionszone.
4. Foretag de ønskede indstillinger som beskrevet nedenfor.

Effektfordeling af kogefelter / kogezoner



1. max. 1800/3000 W kogefelt
2. max. 1800/3000 W kogefelt
3. max. 1800/3000 W kogefelt
4. max. 1800/3000 W kogefelt
5. Venstre induktionszone 3000/4000 W.
6. Højre induktionszone 3000/4000 W.

Fig. 7

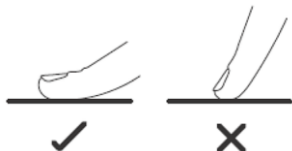
Kontrollementer / viste meddelelser



Fig. 8


1. Justeringsområde/
tilberedningsniveauer og tid
2. Valg af kogezoner
3. Start/Pauseknap
4. Digitalt display
5. Varmeopreholdsesknap
6. Booster-knap
7. Låseknap
8. TÆND/SLUK-knap

- Kontrollementerne reagerer på berøring uden behov for at trykke på.
- Brug kun fingerspidsen, ikke hele fingeren.



- Hver gang et tryk optages, høres et bip.
- Sørg for, at betjeningslementerne altid er rene og tørre, og at de ikke er dækket af genstande (f.eks. køkkenredskaber eller en klud). Selv et tyndt lag vand kan gøre det vanskeligt at kontrollere betjeningsknapperne.

Opstart af apparatet

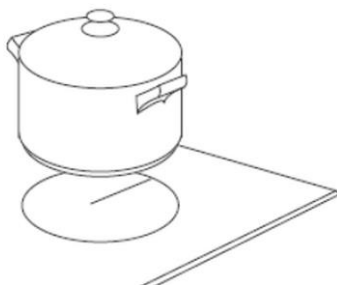
1. Tryk på tænd/sluk-knappen  på betjeningspanelet.

Efter tænding høres et akustisk signal, og det digitale display viser "00".

"—", "□" og "□" vises i feltet til valg af kogezone, og induktionskogepladen skifter til standbytilstanden.



2. Placer en passende gryde eller stegepande på den kogezone, der skal bruges.
3. Sørg for, at bunden af stegepanden/gryden og kogepladens overflade er ren og tør.

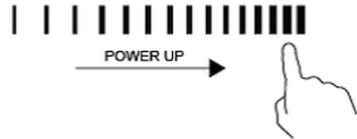


Installation og betjening

"0" -indikatoren blinker efter valg af det ønskede kogefelt.



4. Indstil tilberedningsniveauet i området 1 - 9 ved at trække fingeren over justeringsområdet, indtil det ønskede kogepunkt vises i valgfeltet til kogezone.



Tilberedningsniveau 1 = laveste niveau

Tilberedningsniveau 9 = laveste niveau

5. Hvis der ikke vælges et temperaturniveau inden for 1 minut, slukkes induktionskogepladen automatisk. Du skal derefter starte forfra fra trin 1.

Tilberedningsniveauet kan ændres når som helst under tilberedningsprocessen.

Hvis displayet viser skiftevis \geq \leq og tilberedningsniveauet betyder det, at:

- en gryde er ikke blevet placeret i den rigtige kogezone
- det anvendte køkkengrej er ikke egnet til induktionskomfurer
- gryden er for lille eller ikke i midten af kogezone.

Hvis kogepladen ikke opvarmer, kan det betyde, at der ikke er egnet kogegrej på kogezone.

Hvis der ikke er placeret passende kogegrej på kogepladen, slukkes det digitale display automatisk efter 1 minut.

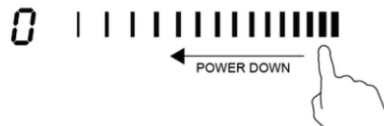
DK


Afslutning af tilberedningsprocessen

1. Berør symbolet for den kogeplade, du vil slukke for i valgfeltet af den bestemte kogezone.



2. Glid fingeren over justeringsområdet til venstre, indtil valgfeltet til kogezone for den valgte kogeplade viser "0".



- Sluk for hele kogepladen ved at trykke på Tænd/Sluk-knappen. .



OBS - varme overflader!

H viser, hvilken kogeplade er varm. Indikatoren slukkes, når overfladen køler ned til en sikker temperatur. Denne funktion kan bruges til at spare energi, når du vil opvarme et andet køkkengrej.



FORSIGTIG!

Efter hver brug skal induktionskogepladen være slukket ved hjælp af afbryderen. Vent ikke på, indtil kogepladen automatisk slukkes, hvis der ikke er flere gryder eller stegepander på den.

Brug af Booster-funktionen

ADVARSEL!

Fare for brand!

Olie og fedt opvarmes meget hurtigt og kan antænde.

Vær især forsigtig, når du bruger Booster-funktionen.

Aktivering af Booster-funktionen

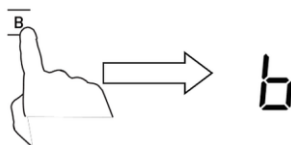
- Vælg den ønskede kogeplade i feltet til valg af kogezone.



2. Berør knappen for Booster-funktionen .

"b" vises i valgfeltet for den valgte kogeplade.

Hvis du vælger denne funktion, opnås den maksimalt mulige effekt på det valgte kogefelt.



Deaktivering af Booster-funktionen

1. Berør symbolet på den tidligere valgte kogeplade i feltet til valg af kogezone for at stoppe med at bruge Booster-funktionen.

- Berør Booster-knappen igen for at gendanne kogefeltet til dens oprindelige indstilling.

ELLER

- ved at glide fingeren over justeringsområdet vender kogefeltet tilbage til den tidligere valgte indstilling.

B



OR

Anvisninger

- Booster-funktionen kan bruges med alle kogezone.
- Efter 5 minutter vender kogepladen tilbage til sin oprindelige indstilling.
- Når Booster-funktionen til kogeplade nr. 1 er aktiveret, begrænses effekten af kogeplade nr. 2 automatisk til tilberedningsniveau 2 og omvendt.
- Hvis den oprindelige indstilling er "0", vender kogepladen tilbage til tilberedningsniveau 9 efter 5 minutter.

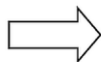
Varmeholdetid:

Aktivering af varmfunktionen

1. Vælg et af kogefelterne ved at trykke på det relevante symbol i feltet til valg af kogezone.



2. Berør knappen for at opretholde varmfunktionen |||.



„|“ vises i feltet til valg af kogezone for den valgte kogeplade.

Deaktivering af varmeholdelsesfunktionen

1. Berør den ønskede kogeplade i feltet til valg af kogezone.



Glid fingeren over justeringsområdet for at vende tilbage til det ønskede tilberedningsniveau.



Induktionszoner

DK

Induktionszoner kan, afhængigt af behovene, bruges som enkeltvarmer eller som to forskellige opvarmningszoner.

Hver af induktionszonerne består af to uafhængige induktorer, der kan styres separat. Når det bruges som enkelt kogezone, flyttes gryden inden i induktionszonen fra den ene zone til den anden, idet den samme effekt opretholdes som i den zone, hvor gryden oprindeligt var placeret. Enhver overflade, der ikke er dækket af et køkkenredskab, afbrydes automatisk.

OBS!

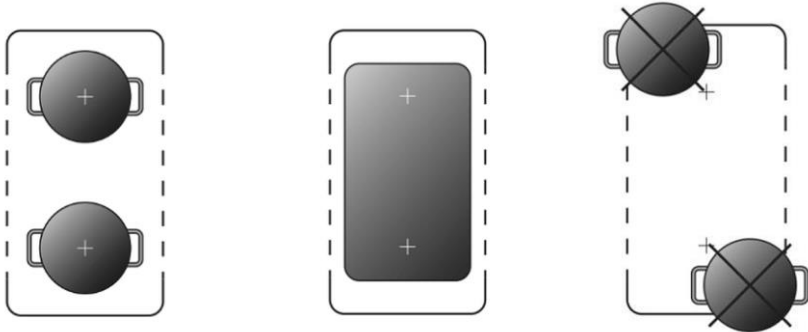
Anbring altid køkkengrejet i midten på det enkelte kogefelt/ kogezone.

Ved ovale, rektangulære eller aflange gryder skal du sørge for, at gryden er placeret i midten af kogezone, begge kryds er dækket, og at kogezyden dækker mere end 3/4 af kogezone.

Det anbefales ikke at placere en rund gryde i det midterste område.

Installation og betjening

Eksempler på korrekt og ugunstig placering af køkkengrej på opvarmningszoner.



Anvendes som en stor enkelt opvarmningszone

1. For at aktivere induktionszonen som en stor kogezone skal du blot berøre de relevante symboler i valgfeltet til kogezone.

Indstillingen fungerer ligesom ved ethvert andet normalt område.



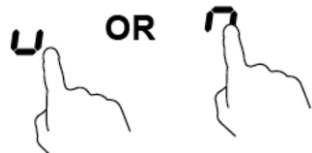
DK

Hvis gryden placeres forfra og bagfra (eller omvendt), registrerer induktionszonen automatisk den nye position, samtidig med at den samme effekt opretholdes.

2. For at tilføje endnu en gryde skal du trykke på symbolerne for dette igen for at genkende køkkengrejene.

Anvendelse som to uafhængige kogezone

1. For at aktivere induktionszonen som to uafhængige kogezone skal du blot trykke på de relevante symboler i valgfeltet til kogezone.



Låsning / oplåsning af kontrollerne

Kontrollementerne kan låses for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. utilsigtet tænding af kogezone af børn).

Sådan kan styringen blokeres:


1. Berør låseknappen .


Timer-indikatoren viser "L".

Sådan kan du låse op for kontrollerne:

1. Hold låseknappen  nede i et par sekunder.

HENVISNING!

Når apparatet er i låsetilstanden, al kontrol undtagen TÆND/SLUK-knappen  er inaktiv.

I en nødsituation kan du til enhver tid slukke for apparatet ved hjælp af TÆND/SLUK-knappen. , men det er nødvendigt at låse op for kontrollen ved næste tilberedningsproces.

DK

Timer kontrol

Timeren kan bruges på to forskellige måder:

- som en nedtællingstimer: i dette tilfælde, når den indstillede tid er forløbet, slukker timeren ikke for nogen kogeplade
- den kan indstilles, så et eller flere kogefelter slukkes efter den indstillede tid er udløbet.

Den maksimale tidsindstilling er 99 minutter.

Installation og betjeninga

Brug af timeren som en nedtællingstimer

1. Sørg for, at kogefeltet er tændt.

HENVISNING!

Timerdisplayet kan også bruges, når der ikke er valgt nogen kogeplade.

2. Berør justeringsområdet.

Det digitale display viser "10" og "0" blinker.



3. Indstil den ønskede tid (f.eks. 6) ved at glide fingeren over justeringsområdet.



4. Berør justeringsområdet.

"1" blinker på det digitale display.



5. Indstil den ønskede tid (f.eks. 9) ved at glide fingeren over justeringsområdet.

Den indstillede tid er nu 96 minutter.



Når den indstillede tid er gået, lyder der et akustisk signal i 30 sekunder, og det digitale display viser "00".



DK

Indstilling af timeren til at slukke for et eller flere kogefelter

Indstilling af et kogefelt

1. Ved at berøre feltet til valg af kogezone skal du vælge det kogefelt, som timeren skal indstilles til.



2. Berør justeringsområdet.

Det digitale display viser "10" og "0" blinker.



3. Indstil den ønskede tid (f.eks. 6) ved at glide fingeren over justeringsområdet.



4. Berør justeringsområdet.

"1" blinker på det digitale display.



5. Indstil den ønskede tid (f.eks. 9) ved at glide fingeren over justeringsområdet.



Den indstillede tid er nu 96 minutter.

Så snart tiden er indstillet, begynder timeren straks at tælle ned. Den resterende tid vises på det digitale display, og displayet blinker i 5 sekunder.

96

Når tiden er udløbet, slukkes den relevante kogeplade automatisk.

00

Andre kogezone, hvis de tidligere er tændt, fortsætter med at arbejde.

En rød prik vises ved siden af effektniveauvisningen for at indikere, at dette kogefelt er valgt, f.eks.:



Indstilling af flere kogefelter

For at indstille tiden for flere kogefelter skal du følge de samme trin som for indstilling af et kogefelt.

Hvis tiden er indstillet til flere kogefelter på samme tid, tændes decimaltegnet for de respektive kogefelter.

Displayet viser nedtællingstimeren. Punktet på det tilsvarende kogefelt blinker.

Det vises som vist nedenfor:

3. (indstillet til 15 minutter)

6. (indstillet til 45 minutter)

15

Så snart den tid, der er indstillet på nedtællingstimeren, er udløbet, slukker det relevante kogefelt. En ny nedtællingstimeren vises derefter, og punktet for det tilsvarende kogefelt blinker. Den præsenteres som til højre:

30


6.

(indstillet til 30 minutter)




Efter berøring af symbolet i valgfeltet til kogezone vises det passende tidspunkt på det digitale display.

DK


Brug af Start/Pause-funktionen

1. Når de valgte kogefelter fungerer, skal du trykke på Start/Pause knappen .

„||“ vises på alle kogefelter og opvarmning stopper.

I dette tilfælde er det kun muligt at betjene knapperne ,  og .



2. Berør Start/Pause-knappen  igen for at fortsætte tilberedningsprocessen. Displayet viser den originale indstilling, og kogezoneerne genopvarmer.

Automatisk slukning / standard arbejdstid

Automatisk slukning er en sikkerhedsfunktion på en induktionskogeplade. Den slukkes automatisk, hvis du nogensinde glemmer at slukke for apparatet. Standard driftstid for de forskellige tilberedningsniveauer er vist i nedenstående tabel:

Madlavnings-niveau	Varme-opretholdelse	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstid	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Hvis gryden tages af, kan induktionskogepladen muligvis stoppe opvarmningen med det samme og slukkes automatisk efter 2 minutter.

Anbefalinger til madlavning

- Start tilberedningsprocessen på den høje indstilling, og reducer den derefter, når maden er varm eller kogende.
- Brug af låget reducerer tilberedningstiden og sparer energi, fordi varmen bevares.
- Når du laver mad med låg på, skal du reducere tilberedningsniveauet, så snart der kommer damp ud mellem låget og gryden.
- For at forkorte tilberedningstiden skal du reducere mængden af væske eller fedt.
- Ved opvarmning af puréer, flødesupper og tykke saucer er det nødvendigt at omrøre dem fra tid til anden.
- Når tilberedningen er afsluttet, skal maden holdes varm i lukkede beholdere, indtil den serveres.
- Tilbered ikke maden for længe for at bevare næringsværdien.
- For at opnå sunder madlavningsresultater, opvarm ikke olie eller fedt til røgpunktet.
- For at brune maden skal du stege den i små portioner, den ene efter den anden.
- Kogegrej kan nå høje temperaturer under tilberedningsprocessen. Brug køkkenklude eller beskyttelseshandsker.

Indstillinger for kog niveauer

Følgende indstillinger skal kun betragtes som retningslinjer. Den nøjagtige indstilling afhænger af mange faktorer, herunder det anvendte køkkengrej og den mængde mad, der tilberedes. Man skal "eksperimentere" med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der fungerer bedst med de retter, du vælger.

Placering	Egnet til
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• let opvarmning af små mængder mad• smeltning af chokolade, smør og mad, der brænder hurtigt• let kogning• let opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opvarmning• hurtig kogning• kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• stegning• kogning af pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• stegning• bruning• kogning af supper• kogning af vand

Tab. 4

6 Rengøring

6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.
- Skuresvampe, nogle nylonskurepuder og ætsende / slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Brug kun egnede rengøringsmidler eller specielle svampe til keramikglas på induktionskogeplader. Følg instruktionerne fra producenten af dette rengøringsmiddel.

DK

6.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres regelmæssigt i slutningen af arbejdsdagen, om nødvendigt også oftere. Dette undgår forbrænding af madrester.
2. Varmeoverfladen må kun rengøres, når restvarmeindikatoren er slukket.
3. Dagligt snavs på varmeoverfladen (fingeraftryk, madpletter eller sukkerfrie madrester på glasset) skal rengøres med en blød, fugtig opvaskeklud.
4. Tør af med en blød klud med rent vand.
5. Tør varmeoverfladen grundigt med en blød klud / papirhåndklæde.

HENVISNING!

Brug ikke rengøringsmidler, så længe varmeoverfladen er varm, da dette kan plette. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel er fjernet.

6. Madrester, der er spildt over på varmeoverfladen, eller som er smeltet på den, samt sukkerholdige rester skal fjernes straks eller så hurtigt som muligt. De kan være vanskelige at fjerne fra den afkølede varmeoverflade, og glasoverfladen kan endda blive permanent beskadiget.

FORSIGTIG! Fare for forbrændinger!

Varmeoverfladen bliver meget varm efter afslutningen af tilberedningsprocessen.

Rør ikke varmeoverfladen.

7. Brug en glasskraber, der er egnet til glaskogeplader. Overhold producentens anvisninger.

ADVARSEL! Fare for snitsår!

Glasskraberens kniv er meget skarp, når beskyttelsesdækslet fjernes.

Vær forsigtig, når du bruger en glasskraber.

Opbevar glasskraberen utilgængeligt for børn.

8. Hold glasskraberen i en vinkel på 30° i forhold til varmeoverfladen, og flyt snavs eller spildt mad ind i det kolde område på varmeoverfladen.
9. Fjern snavs med en svamp eller klud, og rengør opvarmingsoverfladen som beskrevet ovenfor.
10. Når mad spildes ind i berøringsområdet, lyder der et signal, og apparatet fungerer muligvis ikke, så længe der er væske på det.
11. Sluk for apparatet, og brug en svamp eller klud til at fjerne af væsker eller madrester.
12. Tør berøringspanelet med en fugtig klud, og tør den derefter grundigt med en klud/papirhåndklæde.

7 Tips og råd

Fejl	Mulig årsag	Hvad skal man gøre
Det er ikke muligt at tænde for apparatet	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet strømforsyningen Apparatet er ikke tændt.	Tilslut apparatet til strømforsyningen Kontroller strømforsyningen Hvis problemet ikke kan løses, kontakt kundeservice
Berøringsstyringen ikke virker	Berøringsstyringen er blokeret	Oplås berøringsstyringen som beskrevet i afsnittet "Låsning/oplåsning af berøringsstyringen"
Berøringsstyringen er svær at bruge	Der er en lille mængde vand eller snavs på berøringsknappen Måske bruges en fingerspids til berøringskontrol	Hold berøringsområdet rent og tørt til enhver tid Brug fingerspidsen til berøringskontrol
Glasfeltet er ridset	Kogegrej med ru kanter Der er anvendt et upassende slibemiddel eller andre rengøringsmidler	Brug egnede køkkengrej ("Egnede og uegnede køkkengrej") Brug passende rengøringsmidler ("Rengøring")

Tips og råd

Fejl	Mulig årsag	Hvad skal man gøre
Nogle pander / gryder giver knæsende lyde eller klikker	Dette skyldes kogegrejets struktur: lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt	Dette er normalt for køkkengrej, der er egnet til induktionskomfurer, og det er ikke en fejl
Lav brummen ved drift med høj effektindstilling	Dette skyldes induktionskogeteknik	Dette er normalt, lyden bliver mere lydsvag eller forsvinder, når strømindstillingen sænkes
Støj, når blæseren kører	Indbyggede ventilatorer forhindrer elektronikken i at blive overophedet under drift og kort efter slukning af apparatet	Dette er normalt og kræver ingen reparation
Kogegrejet bliver ikke varmt	Apparatet genkender ikke kogegrejet, fordi: <ul style="list-style-type: none">– det er ikke egnet til induktion– det er for lille til det valgte kogefelt– det er ikke placeret centralt	Brug kun køkkengrej, der er egnede til induktion Sørg for, at diameteren/ størrelsen på bunden af gryden /stegepanden svarer til det valgte kogefelt Placer altid gryden centralt på kogefeltet


Tab. 5

8 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts-
betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Hvis de opståede driftsfejl
ikke kan rettes, bedes du kontakte servicecentret.

Fejlkode	Årsag	Løsning
LED- indikatorerne lyser ikke	Ingen strøm	Kontroller strømforsyningen
	Brudt forbindelse mellem strømkortet og displayet	Kontakt kundeservice og få forbindelsen kontrolleret
	Beskadiget strømkort og dets elementer	Kontakt kundeservice
	Beskadiget display	Kontakt kundeservice
Flere knapper fungerer ikke, eller LED- indikatorerne viser forkerte værdier	Beskadiget display	Kontakt kundeservice
	Defekte dele (fx transistoren).	Kontakt kundeservice
Tilberedningsindi- katoren tændes, men opvarmningen starter ikke	Varmepladens temperatur er for høj	Kontroller omgivelsestemperaturen Sørg for frit luftindtag og luftudtag
	Ventilator (er) blokeret eller beskadiget	Kontroller ventilatorerne, og udskift dem, hvis det er nødvendigt
	Strømkortet er beskadiget	Kontakt kundeservice

Mulige driftsfejl

Fejlkode	Årsag	Løsning
Under drift slukkes opvarmningen, og "u" blinker på displayet	Uegnet gryde	Brug kun passende køkkengrej
	Køkkengrejets diameter er for lille	
	Beskadiget gryde detekteringssensor	Kontakt kundeservice
	Overophedet varmeoverflade	Sluk for apparatet ved hjælp af knappen  og lad det køle af, derefter genstart
Kogefeltindikatorerne på samme side (1. og 2. kogefelt) viser „u“	Strømkort og display forbindelsesfejl	Kontakt kundeservice
	Beskadiget display	Kontakt kundeservice
	Beskadiget strømkort	Kontakt kundeservice
Høje lyde fra ventilatorerne	Defekt ventilator/er	Kontakt kundeservice
Apparatet eller kogezone slukker af sig selv Der høres et bip, og der vises en fejlkode	Teknisk fejl	Skriv fejlkoden ned, og kontakt kundeservice


Fejlkodemeddelelser

Fejlkode	Årsag	Løsning
F1-F6	Defekt temperaturregulator	Kontakt kundeservice
F9-FA	IGBT-fejltemperaturføler	Kontakt kundeservice
FC	Forbindelsen mellem skærmkortet og bundkortet mislykkedes	Kontakt kundeservice
E1/E2	Forkert forsyningsspænding	Kontroller strømforsyningen, og genstart apparatet
E3/E4	Glastemperaturføleren er for varm	Lad apparatet afkøle og genstart
E5	IGBT-temperaturføleren er for varm	Lad apparatet afkøle og genstart

DK

9 Bortskaffelse

Elektrisk udstyr

	Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet.
--	--

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.