

## IKIW 70



105800

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](http://www.bartscher.com)



Version: 2.0

Skapandedatum: 2024-02-22

## 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	Apparatens funktion .....	11
4.3	Sammanställning av apparatens komponenter .....	12
5	Installation och handhavande .....	13
5.1	Installation.....	13
5.2	Handhavande .....	14
6	Rengöring .....	22
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring .....	22
6.2	Rengöring .....	22
7	Felsökning .....	23
8	Återvinning.....	24



**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

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.

## 1.2 Säkerhetsanvisningar

### Elektrisk ström

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till olycksfall.
- 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 knytnas.
- Apparaten 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.

### Säkerhet vid användning av induktionsplattan

- Hotzonen blir mycket varm under drift.  
**Information: Induktionskokaren genererar inte värme under kokningsprocessen. Kokkärls 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.
- 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

- Denna apparat är inte avsedd för att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

## 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.
- Krukor eller kokkärl ska alltid lyftas från induktionsmatlagingszonen och inte flyttas, annars kan deras botten skrapa glaset.



### 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.

### 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 reklamationstiden.

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-wok-kombination IKIW 70
Artikelnummer:	105800
Material:	rostfritt stål
Material kokyta:	glas
Material koktråg:	glas
Antal plattor:	1 x induktionsspis   1 x induktionswok
Mått glasfält (bredd x djup) i mm:	285 x 285
Diameter platta i mm:	240
Diameter koktråg i mm:	270
Antal effektlägen:	17
Effekt induktionsspis i kW:	3,5
Effekt induktionswok i kW:	3,5
Temperaturområde från – till, i °C:	35 - 240
Antal temperaturlägen:	205
Intervall temperaturinställning i °C:	1
Tidsinställning från – till i min.:	1 - 180
Intervall tidsinställning i min.:	1
Anslutningsvärde:	3,5 kW+3,5 kW   220-240 V   50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	680 x 435 x 145
Vikt i kg:	11,9

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

### Version / egenskaper

- Färg: svart/silver
- Apparatanlutning: 2 x 1 NAC
- Typ av plattor: induktion
- Placering av kokplattorna: bredvid varandra
- Styrning: elektronisk, touch
- Reglering av: effekt, temperatur, tid
- Detektering av kokkärl
- Överhettningsskydd
- Digital display
- På/av-knapp: 1 knapp / apparat
- **Viktig anmärkning:** 2 separata uttag krävs

### 4.2 Apparatus funktion

Induktionsspis-wok-kombination är avsedd för att tillaga och värma upp mat med lämpliga kokkärl.

Båda plattorna kan användas och ställas in oberoende av varandra - vare sig det gäller effekten på 3500 W vardera, temperaturen eller timern.

## 4.3 Sammanställning av apparatens komponenter



Fig. 1

Vy från baksidan

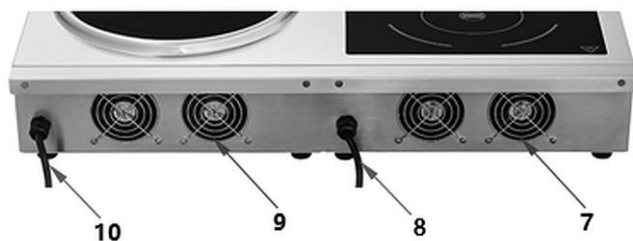


Fig. 2

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Kokyta induktionsspis       | 2. Koktrång induktionswok          |
| 3. Hus                         | 4. Fötter (4x)                     |
| 5. Kontrollpanel induktionswok | 6. Kontrollpanel induktionsspis    |
| 7. Fläkt induktionsspis (2x)   | 8. Anslutningskabel induktionsspis |
| 9. Fläkt induktionswok (2x)    | 10. Anslutningskabel induktionswok |

## 5 Installation och handhavande

### 5.1 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 namnskylten och varningstexterna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- 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.
- Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och falla annars.
- Installera inte enheten i närheten av enheter eller objekt som är känsliga för magnetfält (t.ex. radioapparater, tv-apparater etc.).
- Håll ett minimalt avstånd till väggar eller andra föremål 5 - 10 cm.

### Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylten) passar till det lokala elnätets data.
- Anslut apparaten till ett enkeluttag som är tillräckligt skyddat med skyddskontakt. Anslut apparaten inte till dubbeluttag.
- Placera anslutningskabeln så att inte någon kan trampa eller snubbla på den.
  
- Använd inte apparaten tillsammans med en extern timer eller fjärrkontroll.

#### TIPS!

**För att driva båda plattorna (induktionsspis och induktionswok) krävs två separata enkeluttag.**

## 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. Induktionsuppvärmningspatten 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.



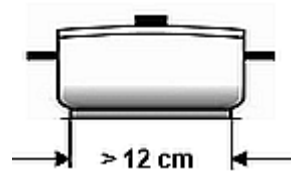
### Lämpliga köksredskap

- 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 induktionsspisens specifika funktionsprincip är endast kokkärl som har magnetiserande botten lämpliga för användning.

För att uppnå bättre resultat bör endast pannor/kastruller med en diameter på 12 till 26 cm användas.



Till exempel

Induktions kökskrukor, 9-delad Bartscher grytuppsättning krom-nickelstål, antidroppskant, icke-värmande handtag

#### 4 krukor med lock

2,0 liter, 16 cm i diameter, höjd 10,0 cm

2,7 liter, 18 cm i diameter, höjd 11,0 cm

5,1 liter, 24 cm i diameter, höjd 11,5 cm

6,1 liter, 20 cm i diameter, höjd 20,0 cm

#### 1 stekpanna

2,8 liter, 24 cm i diameter, höjd 6,5 cm

**Artnr: A130442**

### Olämpliga köksredskap

- 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 12 cm
- Kastruller med ben
- Keramiska kastruller
- Glaskastruller



### Lämpliga kokkärl induktionswok

Använd endast runda wokpannor gjorda av stål, rostfritt stål eller annat material för induktionswoken om de är märkta som lämpliga för induktion (observera beskrivningen av kokkärlet).

#### TIPS!

**För att fungera korrekt måste wokpannan ha en magnetisk botten: anbringad magnet måste fästa på den.**

Om induktionswoken upptäcker en avvikelse som är för hög jämfört med en magnetiserbar behållare resulterar detta i sämre prestanda och kan leda till att överhettningsskyddets effektivitet försämras. Använd därför inte aluminium, koppar eller icke-metalliska köksredskap.

Vi rekommenderar följande Bartscher wokpannor för induktionswoken:

- Wokpanna A105960
- Wokpanna A105971

### Före användning

1. Före första användning, rengör apparaten enligt anvisningarna i avsnitt 6 "Rengöring".
2. Torka apparaten noggrant.
3. Placera lämpligt kokkärl med maten som ska tillagas centrerat på önskad platta eller i kokråget.



Fig. 3

### TIPS!

För att ångkoka eller konventionellt tillaga mat (max. temperatur 170 °C), välj ett av effektlägen (1 - 17).

För att steka eller fritera (max. temperatur 240 °C), välj temperaturläge och ställ in en temperatur i intervallet 35 °C till 240 °C.

### Manöverorgan / indikatorlampor

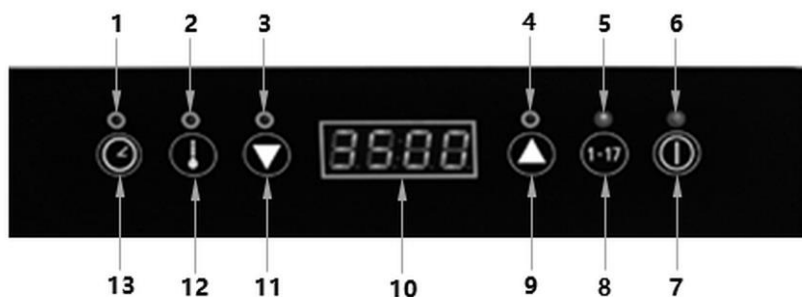



Fig. 4

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. LED-indikatorlampa för tid                | 2. LED-indikatorlampa för temperatur |
| 3. LED-indikatorlampa för minskning          | 4. LED-indikatorlampa för ökning     |
| 5. LED-indikatorlampa för effekt             | 6. LED-indikatorlampa på/av          |
| 7. På-/av-knapp                              | 8. Knapp för effektinställning       |
| 9. Knapp för att öka inställningsvärdena     | 10. Digital display                  |
| 11. Knapp för att minska inställningsvärdena | 12. Knapp för temperaturinställning  |
| 13. Knapp för tidsinställning                |                                      |

### Sätta apparaten i drift



#### TIPS!

**Följande inställningar gäller för båda plattorna!**

1. Anslut apparaten till ett lämpligt enkeluttag.  
Efter anslutningen tänds LED-indikatorlampan för på/av.
2. Tryck på på-/av-knappen  för att slå på apparaten.  
LED-indikatorlampan för på/av släcks.  
LED-indikatorlampan för effektinställning blinkar och den förinställda effekten "2000 W" visas i den digitala displayen.

### Inställningar

#### Effekt



1. När du trycker på knappen **1-17** värms apparaten upp med 2000 W.
2. Tryck på knapparna  eller  för att välja önskad effekt i området från 100 W till 3500 W.

Följande inställningar är möjliga:


**100 W, 200 W, 300 W, 400 W, 500 W, 800 W, 1000 W, 1300 W, 1500 W,  
1800 W, 2000 W, 2300 W, 2500 W, 2700 W, 2900 W, 3100 W, 3500 W**



Den valda effektinställningen visas i den digitala displayen.

LED-indikatorlampan för effektinställning tänds.



Effektinställningen kan ändras när som helst under drift med knapparna  eller .

#### Temperatur

1. Tryck på knappen  för att gå in i temperaturläge.  
Den förinställda temperaturen **"100 °C"** visas i den digitala displayen.  
LED-indikatorlampan för temperaturinställning tänds.



2. Tryck på knapparna  eller  för att välja önskad temperatur i området från 35 °C till 240 °C i steg om 1 °C.

Den valda temperaturinställningen visas i den digitala displayen.

Temperaturinställningen kan ändras när som helst under drift med knapparna  eller .

#### Tid

1. Tryck på knappen  för att ställa in tiden.  
Motsvarande LED-indikatorlampa tänds.

2. Tryck på knapparna  eller  för att välja önskad tidsinställning i intervallet från 0 till 180 minuter i steg om 1 minut.

#### TIPS!

**Genom att kort trycka på knapparna  eller  kan inställningen göras med 1 minuters intervaller.**

Genom att längre trycka på knapparna ▼ eller ▲ kan inställningen göras med 10 minuters intervaller.

3. När den inställda tiden har gått ut hörs ett pip och apparaten stängs av.
4. Om du vill avbryta timerfunktionen i förtid, tryck helt enkelt på knappen ⓘ.
5. Tryck på på/av-knappen igen ⓘ för att starta apparaten och fortsätta tillagningen i effektläge eller temperaturläge utan att ställa in tid.

### Stänga av apparaten

1. Stäng av apparaten genom att trycka på på/av-knappen efter att du är klar med tillagningen eller varmhållningen ⓘ.

Alla LED-indikatorlampor slocknar.

Fläktarna fortsätter att gå i några minuter för att kyla ner elektroniken.

Meddelandet ”HOT” visas i den digitala displayen och förblir tänd så länge som plattan är varm.

### VAR FÖRSIKTIG!

**De tillgängliga ytorna och matlagningstorna på apparaten kan bli varma under drift!**

Rör aldrig vid apparatens heta ytor.

Låt apparaten svalna.

### Överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med överhettningsskydd. Om den kritiska temperaturgränsen överskrids stängs apparaten av av säkerhetsskäl.

**OBS!**

**Uppvärmning av en tom kastrull eller panna aktiverar överhettningsskyddet, en ljudsignal hörs och apparaten stängs av.**

**Felmeddelandet "E1" visas i den digitala displayen.**

Placera aldrig kokkärl utan mat på plattan.

Om överhettningsskyddet aktiveras, ta bort kokkärlet från plattan och låt apparaten svalna i några minuter.

Efter avkylning kan apparaten tas i drift igen.

## 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.

### 6.2 Rengöring

1. Rengör apparaten regelbundet i slutet av arbetsdagen eller oftare vid behov.
2. Rengör kokytan eller kokråget, kontrollpanelen och apparatens hölje med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt, icke-slipande rengöringsmedel.
3. Torka sedan de rengjorda ytorna noggrant med en mjuk trasa.
4. Håll alltid ventilationsöppningarna på baksidan och undersidan av apparaten fria från smuts och damm. Använd en mjuk borste eller dammsugare för rengöring.



## 7 Felsökning

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

Vänligen ange artikelnummer, modellnamn och serienummer. Dessa data finns på typskylten på apparaten.

Felkod	Orsak	Åtgärd
E0	Fel i strömkretsen	Kontrollera strömförsörjningen Kontakta kundservice
E1	Inget kokkärl eller olämpligt kokkärl på plattan	Använd endast lämpliga kokkärl
E2	Underspänning / överspänning	Se till att spänningen och frekvensen motsvarar informationen på apparatens märkskylt.
E3		
E4	Vid uppvärmning av ett tomt kokkärl blir kokytan mycket varm och apparaten stängs av. Överhettningsskyddet har löst ut	Ta bort kokkärlet från plattan. Låt apparaten svalna och sätt den i drift igen
E9	Apparaten blir för varm (t.ex. på grund av övertäckta ventilationsöppningar)	Rensa ventilationsöppningarna Låt apparaten svalna och sätt den i drift igen

### 8 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.