

## **IK 25-1TCK - IK 35-1TCK**



**105917 - 105919**

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



Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2024-02-19

## 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 .....	13
4.3	Apparatets funktioner.....	13
5	Installation og betjeninga.....	14
5.1	Installation.....	14
5.2	Betjening.....	16
6	Rengøring.....	22
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	22
6.2	Rengøring .....	22
7	Mulige driftsfejl.....	24
8	Bortskaffelse.....	26



**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.

### 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 fordamning 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.

DK

### 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.
- 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.

## Sikkerhed

---

- Lukkede beholdere, såsom dåser, må ikke opvarmes på kogefeltet. Det resulterende overtryk kan forårsage, at beholderen eller dåsen eksploderer (sprænger). Dåsemad 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

- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

## 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.

Disse enheder er beregnet til kommerciel brug, fx i restauranter, kantiner, hospitaler og kommercielle virksomheder som bagerier, slagtere osv., men ikke til kontinuerlig produktion af store mængder fødevarer.

### **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

#### Version / Egenskaber 105917 / 105919

- Apparatets forbindelse: klar til tilslutning

Farve: rustfrit stål | sort

- Type kogefelter: induktion
- Styring: berøringsknap | drejeknap
- Grydedetektion
- Overophedningssikring
- Digitalt display
- Regulering: effekt | temperatur
- Egenskaber:
  - min. grydediameter: 160 mm
  - maks. grydediameter: 280 mm
  - maks. grydevægt: 20 kg

## Tekniske data

<b>Navn:</b>	<b>Induktionskogeplade IK 25-1TCK</b>
Artikelnr.:	<b>105917</b>
Materiale:	rustfrit stål
Materiale kogefelt:	glaskeramik
Mål glasfelt (bredde x dybde) i mm:	280 x 280
Antal kogefelter:	1
Diameter kogefelt i mm:	195
Kogefelteffekt max.:	2,5 kW
Antal effekttrin:	30
Temperaturområde fra – til i °C:	30 - 250
Antal temperaturtrin:	45
Intervaller temperaturindstilling i °C:	5
Tilslutningsværdi:	2,5 kW   220-240 V   50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	310 x 385 x 130
Vægt i kg:	5,0

DK

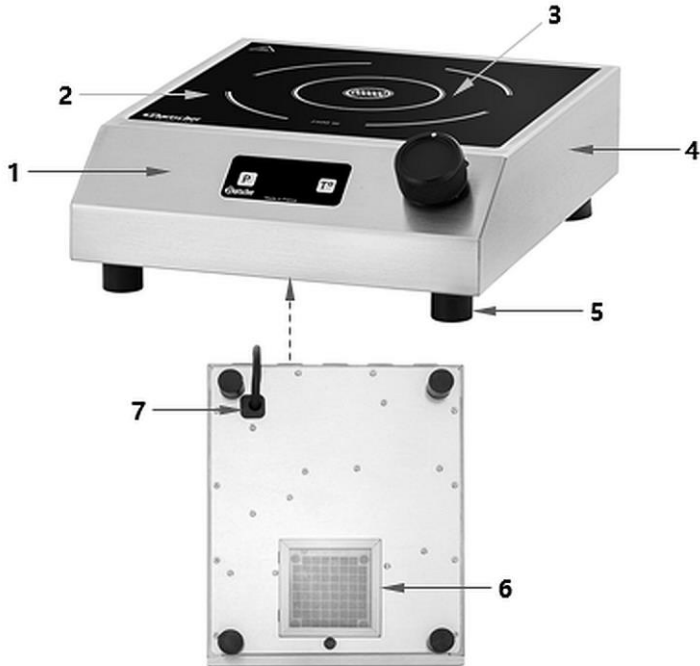
Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

<b>Navn:</b>	<b>Induktionskogeplade IK 35-1TCK</b>
Artikelnr.:	<b>105919</b>
Materiale:	rustfrit stål
Materiale kogefelt:	glaskeramik
Mål glasfelt (bredde x dybde) i mm:	280 x 280
Antal kogefelter:	1
Diameter kogefelt i mm:	195
Kogefelteffekt max.:	3,5 kW
Antal effektrin:	35
Temperaturområde fra – til i °C:	30 - 250
Antal temperaturtrin:	45
Intervaller temperaturindstilling i °C:	5
Tilslutningsværdi:	3,5 kW   220-240 V   50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	310 x 385 x 130
Vægt i kg:	5,0

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

## 4.2 Kompilering af apparatets komponenter

105917 / 105919



DK

Fig. 1

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Kontrolpanel til varmeplade | 2. Varmeplade               |
| 3. Kogefelt                    | 4. Hus                      |
| 5. Fødder (4x)                 | 6. Støvfiltre og fedtfiltre |
| 7. Strømkabel                  |                             |

## 4.3 Apparatets funktioner

Du kan tilberede og opvarme mad ved at bruge de passende indstillinger og passende køkkenredskaber.

For at justere effekten eller temperaturen er der et touch-kontrolpanel og en drejekontrol.

## 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.

#### **HENVISNING!**

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

DK

#### **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.
- 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



## Installation og betjening

---

- stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer
  - let tilgængelig
  - med god ventilation.
- Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan tippe og falde.
  - Undlad at montere apparatet i nærheden af enheder eller genstande, der er følsomme over for magnetfelter (f.eks. radioer, fjernsyn osv.).
  - Hold en afstand på mindst 5 -10 cm fra letantændelige vægge eller andre genstande.

## Tilslutning til strømforsyning

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut apparatet til en enkelt, jordet og tilstrækkeligt beskyttet stikkontakt. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt med flere stik.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.
- Brug ikke apparatet med en ekstern timer eller fjernbetjening.

### 5.2 Betjening

#### Sådan fungerer induktionskogepladen

I induktionskogepladen 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 kogezoneer sker ikke opvarmning af varmeapparatet og glasvarmefeltet.

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

Derudover skifter varmeforsyningen 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.

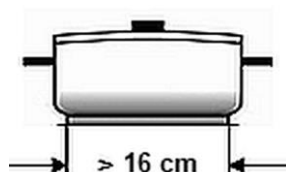
#### Egnede køkkenredskaber

- 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 16 til 28 cm.



## Installation og betjeninga

For eksempel

Induktionsgryder, 9-delt Bartscher grydesæt  
krom-nikkelstål, anti-drypkant, ikke-varmehåndtag

### 4 gryder med låg

2,0 liter, diameter 16 cm, højde. 10,0 cm

2,7 liter, diameter 18 cm, højde. 11,0 cm

5,1 liter, diameter 24 cm, højde. 11,5 cm

6,1 liter, diameter 20 cm, højde. 20,0 cm

### 1 pande

2,8 liter, diameter 24 cm, højde. 6,5 cm

**Art.nr.: A130442**

## 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 16 cm
- Køkkengrej med fødder
- Keramiske køkkenredskaber
- Glas køkkenredskaber



### Før brug

1. Rengør apparatet i overensstemmelse med anvisningerne angivet i afsnit 6 "Rengøring" inden brug.
2. Tør apparatet grundigt.
3. Anbring en egnet beholder med indholdet centralt på kogefeltet.
4. Tilslut apparatet til et enkelt jordet stikkontakt.

### OBS!

**Apparatet er udstyret med en grydedetektion.**

**Hvis enheden er tændt, og der ikke er noget passende kogegrej på kogefeltet eller intet kogegrej, blinker det valgte effektniveau på det digitale display.**

**Så snart et passende kogegrej er placeret på kogefeltet, lyser det indstillede effektniveau permanent på det digitale display, og apparatet begynder at arbejde.**

Brug kun køkkengrej, der er egnet til induktion.

Brug ikke apparatet uden kogegrej eller med tomme kogegrej.

DK

### Kontrollementer / viste meddelelser

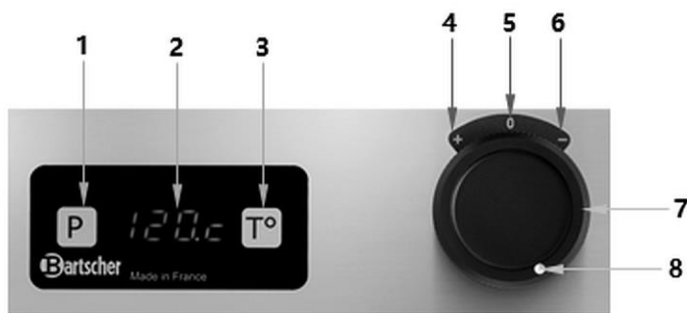


Fig. 2

- |  |   |
|--|---|
| 1. Strømjustering på berøringsfeltet       | 2. Digitalt display   |
| 3. Temperaturregulering på berøringsfeltet | 4. Knap til øgning af de indstillede værdier (effekt og temperatur)   |
| 5. Drejeknap SLUK-position                 | 6. Knap til reducere af de indstillede værdier (effekt og temperatur) |
| 7. Reguleringsknap                         | 8. Indstillingsmarkør drejeregulator                                  |

### Indstillinger

Enheden er udstyret med en drejeregulator til at regulere de indstillede effekt- og temperaturværdier. Ved siden af det digitale display er der to berøringsfelter ("P" for effekt og "T" for temperatur). Apparats standardvisning er strømindsstillingen.

Tryk på berøringsfeltet "T", hvis du vil have vist temperaturindstillingen. Den aktuelle temperatur inde i apparatet vises på det digitale display.

### Effekt

Den forudindstillede effekt kan til enhver tid ændres ved hjælp af drejeknappen.

9. Tryk på "P" berøringsfeltet.

Det indstillede effektniveau vises på det digitale display.

10. Drej drejeknappen mod uret for at øge de indstillede værdier eller med uret for at reducere dem, indtil det ønskede effektniveau vises på det digitale display.

11. Du kan indstille følgende effekt niveauer:

	<b>105917</b>	<b>105919</b>
Effektniveau	Effekt i watt	Effekt i watt
1	50	100
2	100	200
3	150	300
4	200	400
5	250	500
6	300	600
7	350	700
8	400	800
9	450	900
10	500	1000
11	600	1100
12	700	1200
13	800	1300
14	900	1400
15	1000	1500
16	1100	1600
17	1200	1700

18	1300	1800
19	1400	1900
20	1500	2000
21	1600	2100
22	1700	2200
23	1800	2300
24	1900	2400
25	2000	2500
26	2100	2600
27	2200	2700
28	2300	2800
29	2400	2900
30	2500	3000
31		3100
32		3200
33		3300
34		3400
35		3500

Tabel. 1

### ANVISNING!

Opvarm ikke mad ved maksimal effekt, når du bruger køkkengrej med non-stick belægning (Teflon) uden væske eller med meget lidt fedt.

Det maksimale effektniveau bruges til madlavning og stegning.

## Installation og betjeninga

---

### Temperatur

Temperaturen kan indstilles mellem 30 °C og 250 °C.

**Temperaturindstillingsintervaller** afviger for begge apparater som følger:

**105917:** hver 1 °C fra 30 til 140 °C / hver 5 °C fra 140 til 250 °C

**105919:** hver 5 °C fra 30 til 250 °C

1. Tryk på "T" berøringsfeltet.

Den aktuelle temperatur i °C inde i apparatet vises på det digitale display.

2. Drej drejeknappen mod uret for at øge de indstillede værdier eller med uret for at reducere dem, indtil den ønskede temperaturindstilling vises på det digitale display.

### Forberedelse af madretter

1. De nødvendige retter skal tilberedes ved passende effekt- eller temperaturindstillinger.
2. Overhold maden under tilberedningen, og skift om nødvendigt effekt- eller temperaturindstillingerne afhængigt af tilberedningsstadierne.

### Sluk for apparatet

1. Drej drejeregulatoren til positionen "0" SLUK, efter at have afsluttet tilberedningen eller varmekoldeprocessen.

Apparatet slukker med det samme.

Ventilatoren afkøler apparatets elektronik i et minut og slukker derefter ved afslutningen af operationen.

2. Fjern gryden fra kogefeltet.
3. Afbryd apparatet fra strømforsyningen. Stol ikke på grydedetektion.

### ADVARSEL!

**Meget varm overflade! Fare for forbrændinger!**

**Kogegrejets temperatur opvarmer kogefeltet, og overfladen forbliver varm efter brug.**

Rør ikke apparatets varme overflader.

## 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.

### 6.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres regelmæssigt i slutningen af arbejdsdagen, om nødvendigt også oftere.
2. Rengør kogepladen, kontrolpanelet og huset med en blød, fugtig klud og et mildt, ikke-slibende rengøringsmiddel.
3. Tør af med en ren klud.
4. Hvis der opstår brændte pletter på glaspladen, skal de lægges i blød med en fugtig klud eller svamp. Fjern derefter pletterne med en speciel glasskraber. Tør løse madrester af med en blød klud.
5. I tilfælde af kalkpletter påføres området med lidt hot spirit eddike og lad stå i et par minutter. Tør derefter glasvarmepladen af med en blød klud Brug et husholdningsprodukt.
6. Tør derefter alle rensede overflader med en blød klud.
7. Ventilationsåbningerne på bagsiden af apparatet må ikke være tilstoppede med snavs eller støv. De bør rengøres med en børste eller støvsuger.
8. Tør tilslutningskablet af kun med en let fugtig klud.



## Rengøring

9. Fjern støv- og fedtfilteret fra enheden til rengøring.

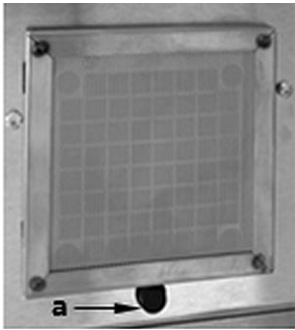


Fig. 3

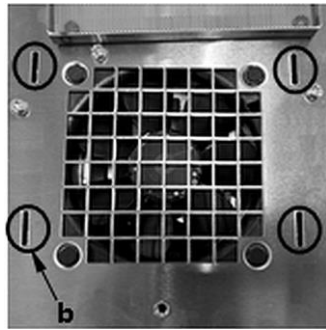


Fig. 4

10. For at gøre dette skal du skrue skruen ud (a).

11. Fjern støv- og fedtfilteret fra hullerne (b).

12. Rengør støv- og fedtfilteret regelmæssigt (en gang om ugen) med et mildt rengøringsmiddel eller i opvaskemaskinen.

13. Placer det helt tørre støv- og fedtfilter tilbage i åbningerne (b) efter rengøringsproceduren.

14. Skub derefter støv- og fedtfilteret opad i hullerne.

15. Fastgør det med skruen (a).

### 7 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.

Angiv artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets  
typeskilt.

#### Fejlkodemeddelelser

Fejlkode	Mulig årsag	Fjernelse
F3	Kortslutning af den keramiske glastemperaturføler	Kontakt kundeservice
F4	Keramisk glastemperaturføler afbrudt eller mangler	Kontakt din kundeservice
F5	Kortslutning af den keramiske glastempertursensor (strømforsyningskomponenter)	Kontakt din kundeservice
F6	Keramisk glastempertursensor afbrudt eller mangler (strømforsyningskomponenter)	Kontakt din kundeservice
F7	Overophedning af elektroniske strømkomponenter	Lad apparatet køle af, og kontroller, at ventilationshullerne ikke er blokerede
F22	Keramisk glastemperatur for høj	Hvis apparatet stadig ikke fungerer, kontakt kundeservice
F24	Elektronisk generatorkort overophedet på grund af omgivelsestemperatur	

## Mulige driftsfejl

Fejlkode	Mulig årsag	Fjernelse
<b>F9</b>	Lav netspænding	Problem i elnettet
<b>F10</b>	Høj netspænding	Problem i elnettet
<b>F11</b>	Temperaturføleren på det elektroniske kort mangler eller er deaktiveret	Kontakt kundeservice
<b>F12</b>	Temperaturføleren på det elektroniske kort er kortslettet	Kontakt kundeservice
<b>F8-13</b>	Ventilatorerne mangler eller er beskadiget	Kontakt kundeservice
<b>F8-14</b>	Kortslutning i ventilatorerne	Kontakt kundeservice
<b>F8-15 / 16</b>	Problem med måling af spolestrøm (IPP-værdi eller synkronisering)	Kontakt kundeservice
<b>F8-18</b>	Spændingsfejl (13,8V på generatorkort)	Kontakt kundeservice
<b>F19 / F20</b>	Netfrekvensfejl (>maxi eller <mini)	Problem med den elektriske installation
<b>F8-27</b>	Elektronisk fejl på bundkortet	Kontakt kundeservice
<b>F8-28</b>	Forkert tildeling af det elektroniske kort i apparatet Konfigurationsproblem	Kontakt kundeservice
<b>F8-29</b>	Beskyttelse af elektronisk udstyr	Tryk på ON/OFF-knappen for at bekræfte fejlen eller afbryd enheden fra stikkontakten og tilslut den igen Hvis apparatet stadig ikke fungerer, kontakt kundeservice
<b>F8-31</b>	Kommunikationsfejl mellem kontrolkortet og bundkortet	Kontakt kundeservice

### 8 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.