



ROMMELSBACHER

Bruksanvisning
Svenska



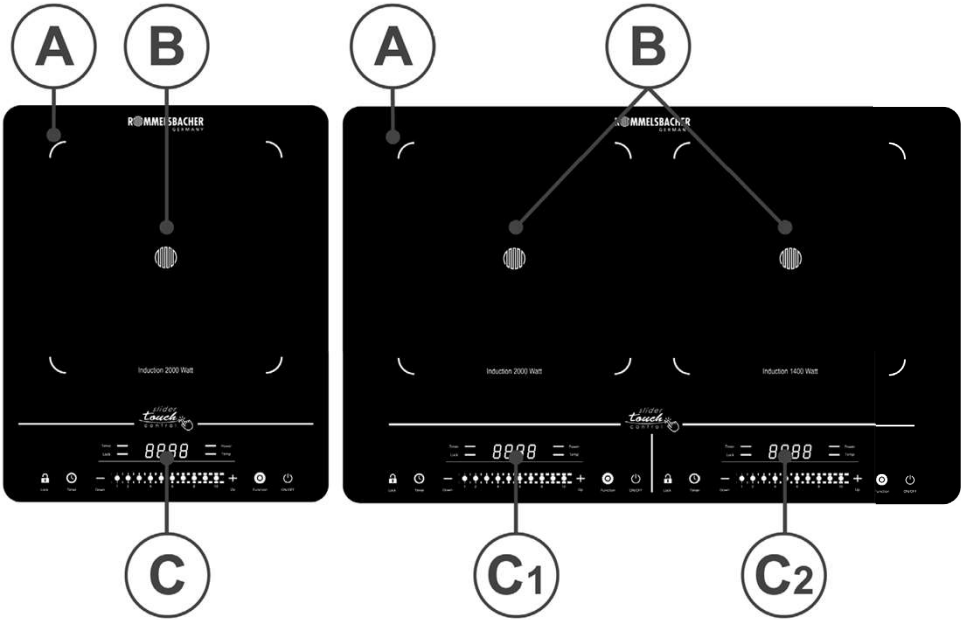
CT 2020/IN



CT 3420/IN

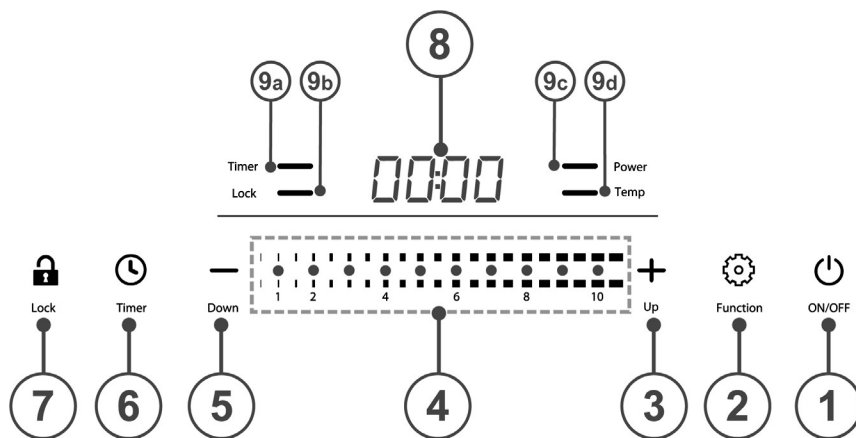
Induktionshällar

Beskrivning



A	Glaskeramisk platta
B	Kokzon
C	CT 2020/IN Kontrollpanel för kokzon
C1	CT 3420/IN Kontrollpanel för vänster kokzon
C2	Kontrollpanel för höger kokzon

Kontrollpanel



1	Sensor "ON/OFF" för huvudströmbrytare
2	Sensor "Funktion" -för att ställa in läget "Power Level" -för att ställa in läget "temperaturnivå" -för omkoppling mellan läget "effektnivå" och "temperaturnivå"
3	Sensor "+" för parameter setting (increase)
4	"Skjutreglage touch"-område "1 – 10" för parameterinställning
5	Sensor "-" för parameterinställning (minska)
6	Sensor "Timer" för körtidsinställning
7	Sensor "Lock" för nyckellås
8	Display som indikerar -den inställda effektnivån -den inställda temperaturnivån -den återstående tiden av den inställda tillagningstiden -den befintliga restvärmen i kokzonen -Felkoder vid fel
9	LED som indikerar funktionerna a) "Timer" för drift med körtidsinställning b) "Lås" för nyckellås c) "Power" för drift i "effektnivå"-läge d) "Temp" för drift i läget "temperaturnivå"

Innehåll

Produktbeskrivning	2
Kontrollpanelen	3
Introduktion	5
Avsedd användning	5
Tekniska data	5
Leveransens omfattning	5
Förpackningsmaterial.....	5
Avfallshantering/återvinning	6
Allmänna anvisningar för matlagning med induktionsmatlagning .	6
Välja kastruller och stekpannor	6
Viktig information	6
För din säkerhet	7
Allmänna säkerhetsråd	7
Säkerhetsanvisningar för användning av apparaten	8
Före första användning	9
Bekanta dig med din apparat	10
Sensorer för pekkontroll	10
Indikator för restvärme	10
Igenkänning av kokkärl	11
Kylfläkt	11
Begränsning av drifttid	11
Prioriterad förordning	11
Användning av apparaten	12
"Standby"-läge	12
Slå på apparaten	12
Matlagning i läget "effektnivå".....	13
Matlagning i läget "temperaturnivå"	14
Växla mellan läge "effekt/temperaturnivå".....	16
Ställa in drifttiden (timer)	16
Ställa in drifttid (timer) – återställningsfunktion	16
Aktivera/avaktivera nyckellåset	17
Stänga av apparaten	17
Stäng av apparaten permanent	18
Rengöring och underhåll	18
Felkoder	19
Utökad produktinformation i enlighet med EU-förordning 66/2014	20

Introduktion



Vi är glada att du bestämde dig för denna överlägsna induktionshäll och tackar för ditt förtroende. Dess enkla användning och breda utbud av applikationer kommer säkert att fylla dig med entusiasm också. För att vara säker på att du kan njuta av att använda denna apparat under lång tid, vänligen

Läs följande anmärkningar noggrant och följ dem. Förvara denna bruksanvisning på ett säkert sätt. Dela ut alla dokument till tredje person när du lämnar över apparaten. Tack så mycket.

Avsedd användning

Apparaten är utformad för att användas i hushållet och liknande områden, som t.ex.: personalkök i butiker, kontor och andra mindre kommersiella områden, Jordbruksföretag, av gäster på hotell, motell, bed & breakfast och andra liknande boendemiljöer.

Andra användningar eller modifieringar av apparaten är inte avsedda och kan utgöra betydande olycksrisker. För skador som uppstår på grund av felaktig användning tar tillverkaren inget ansvar. Apparaten är avsedd för uppvärmning, uppvärmning och tillagning av mat. Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Tekniska data

Anslut endast apparaten till ett isolerat jorduttag installerat enligt föreskrifterna.

Märkspänningen måste överensstämma med uppgifterna på märkskylten. Anslut endast till växelström.

Modell:	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Nominell spänning:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominell effekt:	2000 W	3400 W (left: 2000 W, right: 1400 W)
Strömförbrukning i standby:	< 1 W	< 1 W
Skyddsklass:	II	II
Antal kokzoner:	1	2
Kokzonens storlek:	ca. 120 – 260 mm Ø	ca. 120 – 260 mm Ø each
Glasplattans motståndskraft:	max. 10 kg	max. 10 kg per cooking zone

Leveransens omfattning

Kontrollera produktens perfekta skick omedelbart efter uppackning.

Förpackningsmaterial

Släng inte bara förpackningsmaterialet utan återvinn det.

Leverera pappers-, kartong- och wellpappförpackningar till samlingsanläggningar.

Lägg även plastförpackningsmaterial och folier i de avsedda uppsamlingskärlen.



I exempen för plastmärkning:
PE står för polyeten,
kodnummer 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropen, PS för polystyren.



Avfallshantering/återvinning

Enligt direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning får denna produkt inte slängas med ditt vanliga hushållsavfall vid slutet av dess livslängd. Vänligen leverera den därför utan kostnad till dina lämpligt licensierade lokala insamlingsanläggningar (t.ex. återvinningsgård) som är berörda av återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta dina lokala myndigheter för information om hur du kasserar produkten.

Allmänna tips för matlagning med induktion

Matlagning med induktion bygger på en uppvärmningsprincip som skiljer sig helt från matlagning på konventionella spishällar: Värmen genereras direkt i grytbotten av virvelströmmar. Själva spishällen värms inte upp, utan bara botten av kookkaret. Följaktligen undviks de vanliga värmeförlusterna och effektiviteten hos den förbrukade energin optimeras.

Fördelar med induktionsmatlagning

Eftersom grytans botten värms upp omedelbart är induktionskokning mycket energibesparande (sparar upp till 50 % jämfört med andra tillagningsmetoder).

- Induktionshällen genererar eller avbryter värmetillförseln omedelbart efter aktivering av kontrollen. Detta effektiva energiutnyttjande möjliggör en exakt styrning av värmetillförseln och är dessutom tidsbesparande i tillagningsprocessen.
- Ytterligare tid sparas på grund av den extrema hastigheten med vilken energi är tillgänglig efter påslagning. Inga väntetider! Till exempel, när du värmer 2 l vatten kommer du att vara 60 % snabbare än du är på vanliga spishällar!
- Induktionsmatlagning ger extra säkerhet: Även när köksredskapen tas bort från spishällen utan att ha stängts av, avbryts uppvärmningsprocessen automatiskt. Om en trasa eller annat brännbart material skulle placeras på spishällen av misstag, kan den inte brinna även om spishällen har aktiverats. Efter tillagningsprocessen märks inget annat än restvärmen som avges av grytan på den glaskeramiska plattan.
- Matlagningssytan är mycket lätt att rengöra. Eftersom den inte värms upp direkt kan rester inte brännas. Du behöver inte heller vänta på att den ska svalna innan du rengör den.

Välja kastruller och stekpannor

Lämplig: alla flatbottnade (12 – 26 cm i diameter) köksredskap av järn, såsom emaljerade kastruller, kastruller av gjutjärn eller av magnetiskt rostfritt stål. De mycket korta reaktionstiderna på inställningsändringar (kort förvärmningstid, snabb precis stekning) är endast möjliga i begränsad utsträckning vid tjocka grytbottnar.

Olämpliga: alla köksredskap som består av aluminium, koppar, glas eller keramik, samt alla kastruller med en grytdiameter på mindre än 12 cm.

Tips: Kontrollera med hjälp av en magnet om krukans botten är lämplig. Om magneten klamrar sig fast på utsidan av grytbotten är kärlet kvalificerat för induktionskokning.

Viktig information

Använd endast kastruller eller stekpannor som är lämpliga för induktionsmatlagning, dvs. köksredskap som är gjorda av ferromagnetiskt material. Håll alltid den glaskeramiska ytan och krukans botten rena och torra.

Lämna ingen mat i aluminiumfolie på den glaskeramiska ytan, inte heller bestick, grytlock eller andra föremål av metall eftersom de kan bli varma.

Använd aldrig ugnssprayer eller fläckborttagningsmedel för rengöring! Speciella rengöringsmedel för glasplattan finns på marknaden.

- Undvik repor på glasplattan orsakade av spetsiga eller vassa föremål. Skydda glasskivan mot brott på grund av fallande föremål.

För din säkerhet



VARNING: Läs alla säkerhetsråd och instruktioner. Underlåtenhet att följa säkerhetsråden och instruktionerna kan orsaka elektriska stötar, brand och/eller svåra skador!

Allmänna säkerhetsråd

Barn från 8 år och personer som inte har kunskap eller erfarenhet av att använda apparaten eller som har handikapp av fysisk, sensorisk eller mental natur får inte använda apparaten utan övervakning eller instruktion av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under drift. Barn får inte leka med apparaten.

Håll alltid barn under 8 år borta från produkten och nätsladden.

Barn från 8 års ålder måste övervakas vid rengöring eller underhåll av apparaten.

- Förpackningsmaterial som t.ex. foliepåsar bör hållas borta från barn.
- Före varje användning, kontrollera att apparaten och tillbehören är sunda. Den får inte användas om den har tappats eller visar synliga skador. I dessa fall måste strömförsörjningen kopplas bort och apparaten måste kontrolleras av en specialist.
- Använd inte denna enhet med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- När du lägger nätsladden, se till att ingen kan trassla in sig eller snubbla över den för att undvika att apparaten dras ner av misstag.
- Håll nätsladden borta från heta ytor, vassa kanter och mekaniska krafter. Kontrollera nätsladden regelbundet för skador och försämringar. Skadade eller tilltrasslade sladdar ökar risken för elektriska stötar.
- Dra inte i nätsladden för att koppla ur apparaten! För att koppla ur apparaten, dra i kontakten och inte i sladden.

- Sänk aldrig ner apparaten, basenheten, nätsladden och nätkontakten i vatten för rengöring. Se till att ingen ånga eller vatten kan tränga in på undersidan.
- Förvara inte apparaten utomhus eller i våtrum.
- Denna elektriska apparat uppfyller relevanta säkerhetsstandarder. Vid tecken på skada på apparaten, nätsladden, tätningen eller glasplattan, koppla ur apparaten omedelbart. Reparationer får endast utföras av auktoriserade fackverkstäder. Felaktiga reparationer kan leda till avsevärda faror för användaren.
- Felaktig användning och underlåtenhet att följa bruksanvisningen upphäver alla garantianspråk.

Säkerhetsråd för användning av apparaten



FÖRSIKTIGHET! Denna apparat uppfyller standarderna för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Ändå bör personer med pacemaker hålla sig borta från

induktionskokplattor! Vi kan inte verifiera att alla pacemakers som finns på marknaden uppfyller gällande standarder för säkerhet respektive elektromagnetisk kompatibilitet och att det inte finns några störningar som kan påverka pacemakerns korrekta funktion. Det kan också finnas fel på andra apparater, såsom hörapparater.



- **UPPMÄRKSAMHET! Risk för brand!**
Överhettade fetter och oljor kan inflamma. Därför får livsmedel som innehåller fetter och oljor endast tillagas under övervakning.

- **UPPMÄRKSAMHET! Risk för brand! Använd inte apparaten i närheten av eller under gardiner, väggskåp eller andra brännbara material.**
- **UPPMÄRKSAMHET! Risk för brand! Denna apparat är inte kvalificerad för installation.**
- **UPPMÄRKSAMHET! Risk för brand! Använd inte denna enhet som en bricka och täck inte över den under drift!**
- **UPPMÄRKSAMHET! Risk för brännskador! Glasplattan kan fortfarande vara varm på grund av förlorad värme från kokkärlen.**

- Det integrerade överhettningsskyddet säkerställer att kokzonen inte kan överhettas även om den används kontinuerligt. Om sprickor, sprickor eller brott orsakas och om det kan antas att säker drift inte längre är möjlig, stäng omedelbart av apparaten och dra ur stickkontakten.
- Hantera inte apparaten med våta händer!
- Följande måste observeras när du ställer upp apparaten: o Placera apparaten utom räckhåll för barn.
- Placera apparaten på en värmebeständig, stabil och jämn icke-metallisk yta (inga lackerade bord och arbetsytor, inga dukar etc.)!
- Använd inte apparaten nära andra värmekällor
- (ugn, gaslåga etc.) samt i explosiva miljöer, där brandfarliga vätskor eller gaser finns!
- Utrymmet ovanför apparaten måste hållas fritt, avståndet till alla väggar måste vara minst 10 cm. Obehindrad lufttillförsel måste säkerställas. Annars kan apparaten och/eller möblerna skadas.
 - o Använd inte apparaten under väggskåp, överhängande hyllor eller nära fuktkänsliga föremål. Obehindrad lufttillförsel måste säkerställas.
 - o Håll dig 1 m borta från apparater som är känsliga för elektromagnetiska fält (t.ex. skärmar, klockor, elektroniska apparater och magnetiska skivbärare).
 - o Transportera inte apparaten i varmt tillstånd.
 - o För en permanent och säker avstängning, dra ut stickkontakten ur uttaget efter varje användning.

Före första användningen

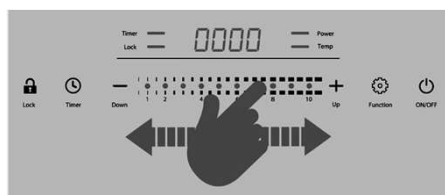
Torka av apparaten före första användningen med lätt fuktad trasa och torka den noggrant. För mer information, se "Rengöring och underhåll".

Bekanta dig med din apparat

Touch-kontrollsensorer

- Apparaten är utrustad med touchkontrollsensorer som ger en enkel och bekväm hantering.
- Att trycka på "Lock" – "Timer" – "Function" – "ON/OFF" med fingret bekräftas alltid med en signalton. Att vidröra de andra sensorerna "+" – "-" och området "Skjutreglage touch" bekräftas inte av en signalton.

OBS: Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Rör den inte med våta fingrar och använd den inte som en hylla eftersom det kan leda till funktionsfel.



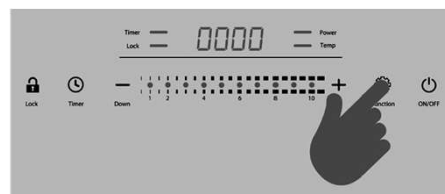
Området "Skjutreglage för beröring"

- Efter att ha placerat ett finger i området "Slider touch" kan inställningen ändras individuellt genom att flytta fingret fram och tillbaka.
- Genom att placera ett finger direkt på en specifik punkt i området "Slider touch" kan den önskade ändringen av inställningen genomföras direkt.

VIKTIG:

- Genom att placera ett finger i området "Slider touch" endast effektnivåerna "1, 2, 4, 6, 8, 10" eller
- temperaturnivåer "60, 80, 100, 140, 180, 220 °C" kan väljas direkt.
- Inställningen av mellannivåerna "3, 5, 7, 9" eller
- "90, 120, 160, 200 °C" kan väljas genom att placera ett finger direkt på en specifik punkt i området "Slider touch" eller via sensorerna "+" eller "-".

OBS: Området "Slider touch" är endast avsett för att ändra effekt- och temperaturnivåer.

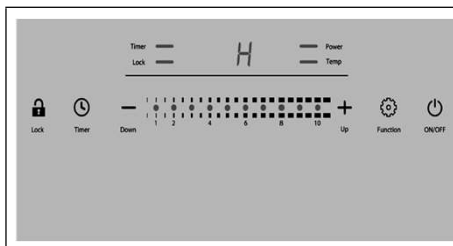


Touch-sensorer

- Genom att trycka direkt på en sensor utanför "Slider touch"-området kan alla andra funktioner väljas.
- Genom att kort trycka på sensorerna "+" eller "-" med ett finger kan både effekt- och temperaturnivåerna samt körtidsinställningarna ändras steg för steg.

Indikator för restvärme

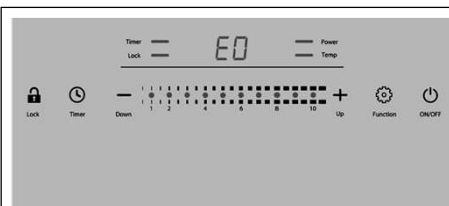
Varje kokzon är utrustad med en restvärmeindikator som visar om kokzonen fortfarande är varm.



- När temperaturen i kokzonen har nått ett värde på mer än 80 °C på grund av spillvärmens som avges av grytan, visar displayen "H" efter att apparaten stängts av.
- Så snart temperaturen har sjunkit under 80 °C eller när apparaten kopplas bort från elnätet upphör "H" i displayen.

Igenkänning av kokkärl

Varje kokzon har en sensor som känner av om det finns ett kärl på kokzonen.



När du slår på

- Om inget lämpligt kärl känns igen på kokzonen efter påslagning, visar displayen "E0" och en alternativ varningssignal hörs.
- Om ingen kastrull känns igen inom 60 sekunder växlar apparaten automatiskt till "Standby"-läge.

Under drift

- Om en kastrull tas bort från kokzonen under drift visar displayen "E0" och en alternativ varningssignal hörs.
- Om en kastrull byts ut inom 60 sekunder fortsätter tillagningsprocessen på den senast inställda nivån och en körtid fortsätter, om den har förinställts tidigare.
- Om ingen kastrull känns igen inom 60 sekunder växlar apparaten automatiskt till "Standby"-läget.

Kylfläkt

Efter påslagning börjar en invändig fläkt fungera, som kylvlar apparatens inre komponenter för att förhindra att apparaten överhettas. Det är normalt att fläkten fortsätter att gå i "Standby"-läge efter en lång drifttid.

Begränsning av drifttid

- Drifttidsbegränsningen gör att spishällen växlar automatiskt i "Standby"-läge om inställningarna inte har ändrats under en period av 2 timmar. Detta sker oberoende av respektive inställd nivå.
- Efter en automatisk avstängning kan kokplattan slås på igen och den maximala drifttiden blir aktiv igen.
- Om drifttiden (timern) är inställd på en period på mer än 2 timmar, har denna inställning prioritet. Apparaten stängs av automatiskt efter att den inställda tiden har förflutit.

Prioriterad förordning

Styrningen av apparaten kan när som helst under drift växlas till "Standby"-läge med den relevanta huvudströmbrytaren "ON/OFF", även om andra sensorer fortfarande är aktiverade.

Användning av apparaten



VARNING: Läs alla säkerhetsråd och instruktioner! Underlåtenhet att följa säkerhetsråden och instruktionerna kan orsaka elektriska stötar, brand och/eller svåra skador!

„Standby“-läge

	• Anslut nätkontakten till ett korrekt installerat och tillräckligt säkrat eluttag. • Det finns en kort kontroll av elektroniken. Displayen visar alla tillgängliga indikationer som blinkar upp.
	• När kontrollen av elektroniken är klar bekräftas detta med en signalton och displayen visar "OFF". • Kontrollen är i "Standby"-läge.

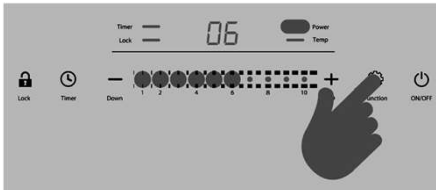
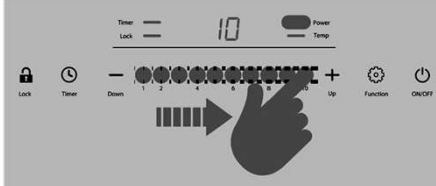
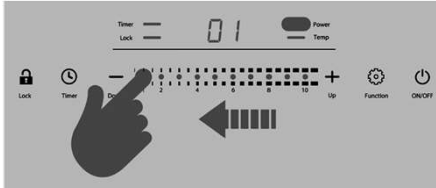
Sätt på apparaten

	• Placera ett lämpligt kokkärl i mitten av kokzonen. • För påslagning, tryck på huvudströmbrytaren "ON/OFF". • Att trycka på sensorn bekräftas av en signalton och displayen visar "00". • Bestäm nu vilket tillagningsläge du vill arbeta med (antingen "effektnivå" eller "temperaturnivå"-läge). OBS: Om det inte finns någon ytterligare aktivering inom 60 sekunder efter påslagning växlar kontrollen tillbaka till "Standby"-läget.
--	--

Tillagning i "effektnivå"-läge (perfekt för kokande vatten eller för ångkokning)

VIKTIGT: Genom att placera ett finger i området "Slider touch" kan endast effektnivåerna "1, 2, 4, 6, 8, 10" väljas direkt.

Inställningen av mellannivåerna "3, 5, 7, 9" kan väljas genom att placera ett finger direkt på en specifik punkt i området "Slider touch" eller via sensorerna "+" eller "-".

	• Tryck på "Funktion"-sensorn en gång. • Apparaten växlar automatiskt till effektnivå "06". • Att trycka på sensorn bekräftas med en signalton, medan displayen visar "06" och pilotlampan "Power" lyser kontinuerligt. OBS: Om apparaten inte hade separerats från strömförsörjningen efter tidigare användning visar displayen den senast inställda effektnivån som ett förslag.
	• Genom att placera ett finger på området "Slider touch" och flytta fingret åt höger kan effekten ökas upp till nivå "10". OBS: För ytterligare möjligheter att ändra inställningarna, se punkt "Touch Control"-sensorer.
	• Genom att placera ett finger på "Slider touch"-området och flytta fingret åt vänster kan effekten minskas ner till nivå "01". OBS: För ytterligare möjligheter att ändra inställningarna, se punkt "Touch Control"-sensorer.

- Som standard visas läget "effektnivå" med siffrorna "01" till "10". Genom att samtidigt trycka på sensorerna "+" och "-" i 3 sekunder växlar displayen över för att visa effektvärdena istället för effektnivåerna; Det betyder till exempel att "100" visas istället för "01" och "800" istället för "06", etc. Det här formatet är giltigt tills användaren återställer det. Det valda visningsformatet förblir sparad även efter avstängning. Först efter att ha dragit ut stickkontakten eller stängt av strömförsörjningen återställs kontrollen till standardformatet med siffrorna "01" till "10".

- De värden som anges nedan är referensvärden och gäller för standardstålgrytor med 20 cm Ø.

	CT 2020/IN	CT 3420/IN – Vänster	CT 3420/IN – höger sida
Nivå 01	100 W	100 W	100 W
Nivå 02	200 W	200 W	200 W
Nivå 03	350 W	350 W	300 W
Nivå 04	500 W	500 W	400 W
Nivå 05	650 W	650 W	500 W
Nivå 06	800 W	800 W	600 W
Nivå 07	1000 W	1000 W	700 W
Nivå 08	1250 W	1250 W	900 W
Nivå 09	1500 W	1500 W	1100 W
Nivå 10	2000 W	2000 W	1400 W

OBS: En sensor i mitten av kokzonen kontrollerar temperaturen i botten av kokkärlet. Regleringen fungerar endast korrekt om kokkärlet täcker detta område. Kokkärlet ska ha en platt och inte för tjock botten för att säkerställa en bra värmeöverföring. Den maximalt tolerabla temperaturen för läget "effektnivå" är 200 °C.

Tillagning i "temperaturnivå"-läge (perfekt för stekning, grillning eller stekning)

VIKTIGT: Genom att placera ett finger i området "Slider touch" kan endast temperaturnivåerna "60, 80, 100, 140, 180, 220 °C" väljas direkt.

Inställningen av mellannivåerna "90, 120, 160, 200 °C" kan väljas genom att placera ett finger direkt på en specifik punkt i området "Slider touch" eller via sensorerna "+" eller "-".

Tillagning av små mängder mat

Induktionsteknik med sin snabba och direkta värmeöverföring kan orsaka en kortvarig överhettning av små matmängder som ska tillagas. Därför rekommenderar vi att du för uppvärmning av små mängder börjar med "effektnivå"-läge vid låg effektnivå (01 – 03) och växlar över till önskad temperaturnivå efter några minuter.

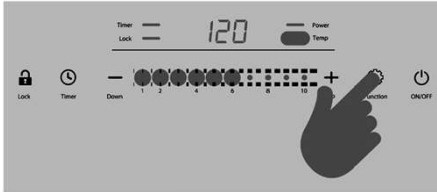
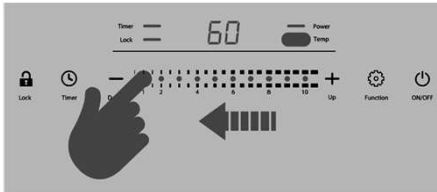
Tillagning av stora mängder mat

I det övre effektområdet för läget "temperaturnivå" reduceras uteffekten.

Så för att undvika långa uppvärmningssekvenser rekommenderar vi att du värmer större mängder

(> 1500 ml) för att starta med "Power Level"-läget på en hög nivå (09 – 10) och för att växla över till önskad temperaturnivå efter några minuter.

Den smarta kombinationen av båda tillagningslägena gör det möjligt att på ett bekvämt sätt utnyttja alla fördelar som induktionsmatlagning ger.

	• Tryck på "Funktion"-sensorn två gånger. • Apparaten växlar automatiskt till temperaturnivå "120 °C". • Knackning på sensorn bekräftas av en signalton, medan displayen visar "120" och signalen "Temp" lyser kontinuerligt. OBS: Om apparaten inte hade separerats från strömförsörjningen efter tidigare användning, visar displayen den senast inställda temperaturnivån som ett förslag.
	• Genom att placera ett finger på området "Slider touch" och flytta fingret åt höger kan temperaturen ökas upp till max 220 °C. OBS: För ytterligare möjligheter att ändra inställningarna, se punkten "Touch Control-sensorer".
	• Genom att placera ett finger på området "Slider touch" och flytta fingret åt vänster kan temperaturen sänkas ner till 60 °C. OBS: För ytterligare möjligheter att ändra inställningarna, se punkten "Touch Control-sensorer".

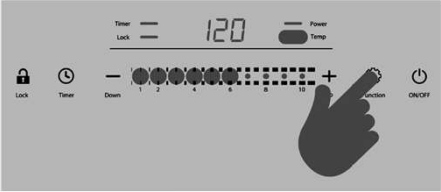
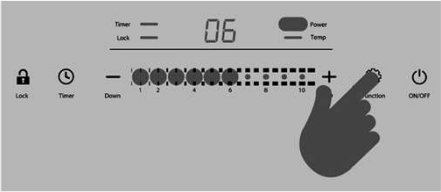
De värden som anges nedan är referensvärden och gäller för standardstålgrytor med 20 cm Ø.

Nivå 01	60 °C	level 04	100 °C	level 07	160 °C	Nivå 10	220 °C
Nivå 02	80 °C	level 05	120 °C	level 08	180 °C		
Nivå 03	90 °C	level 06	140 °C	level 09	200 °C		

OBS: En sensor i mitten av kokzonen kontrollerar temperaturen i botten av kokkärlet. Regleringen fungerar endast korrekt om kokkärlet täcker detta område. Kokkärlet ska ha en platt och inte för tjock botten för att säkerställa en bra värmeöverföring. Den högsta tolerabla temperaturen för läget "temperaturnivå" är 220 °C.

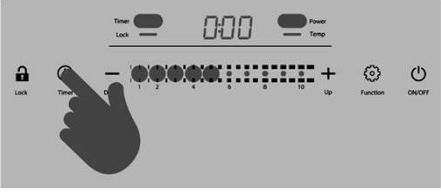
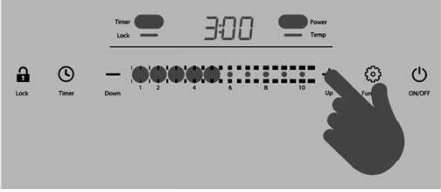
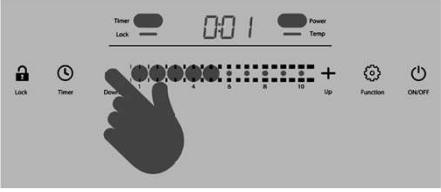
Växling mellan läget "effektnivå" och "temperaturnivå"

Du kan när som helst byta från läget "effektnivå" till läget "temperaturnivå" och vice versa. Den senast valda inställningen för respektive funktion sparas.

	• Under drift i "effektnivå"-läge, tryck på sensorns "Funktion" för en övergång till "temperaturnivå"-läge. • Knackning på sensorn bekräftas med en signalton.
	• Under drift i "temperaturnivå"-läge, tryck på sensorns "Funktion" för en övergång till "effektnivå"-läge. • Att trycka på sensorn bekräftas med en signalton.

Ställa in drifttiden (Timer) – från 1 upp till 180 minuter

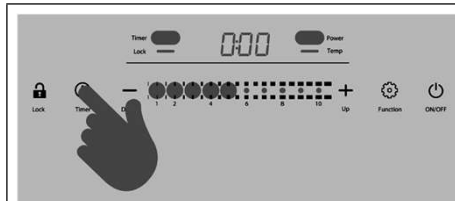
Timern kan aktiveras i läget "effektnivå" såväl som i läget "temperaturnivå".

	• För att aktivera inställningen av drifttiden, tryck på "Timer"-sensorn. • Apparaten växlar automatiskt till "Timer"-läget. • Att trycka på sensorn bekräftas av en signalton, medan displayen visar "0:00" och kontrollampen "Timer" lyser kontinuerligt.
	• Genom att trycka på "+"-sensorn kan du öka drifttiden med 1 minuts intervall upp till 3 timmar (180 minuter). • Genom att kontinuerligt trycka på "+"-sensorn kan du öka drifttiden i 10-minutersintervaller. OBS: Om det inte finns någon ytterligare aktivering inom 5 sekunder efter att drifttiden har aktiverats växlar kontrollen tillbaka till normalt tillagningsläge utan timer.
	• Genom att trycka på "-"-sensorn kan du minska drifttiden i intervaller om 1 minut. • Genom att kontinuerligt röra vid "-"-sensorn kan du minska drifttiden i 10-minutersintervaller. OBS: Från och med "-"-sensorn börjar displayen med "3:00" (180 minuter). Genom att trycka på denna sensor igen kan du minska drifttiden.

- På displayen ser du den justerade drifttiden, t.ex. "1:15" (1 timme, 15 minuter). Cirka 5 sekunder efter att timern ställts in växlar displayen tillbaka till den ursprungliga funktionen. När du trycker på sensorns "timer" igen, visar displayen den aktiva återstående drifttiden i cirka 5 sekunder; Nu kan du justera timern igen. Signallampan "Timer" indikerar att drifttiden är aktiv.
- När den inställda tiden har förflutit hörs en kort signalton och kontrollen växlar automatiskt över till "Standby"-läge. Displayen visar antingen "H" eller "OFF".

OBS: En ändring av effekt- eller temperaturnivån påverkar inte den inställda drifttiden.

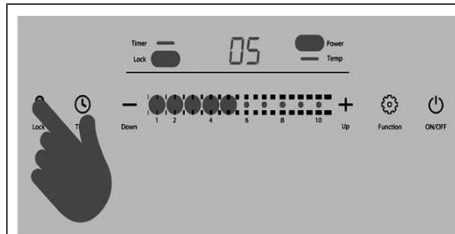
Ställa in drifttid (timer) - återställningsfunktion



- Tryck på "timer"-sensorn i 3 sekunder för att avaktivera drifttidsläget.
- Att trycka på sensorn bekräftas av en signalton och timerdisplayen återställs till värdet "0:00".
- Inställningen av drifttiden är inte längre aktiv.

OBS: I det här fallet kommer det inte att ske någon automatisk avstängning och apparaten fortsätter att fungera.

Aktivera/avaktivera nyckellåset (Lås)



- För att aktivera nyckellåset, tryck och håll ned "Lås"-sensorn i 3 sekunder.
- Knackning på sensorn bekräftas med en signalton och signalen lamp "Lock" lyser kontinuerligt.

OBS: Alla sensorer - utom "ON/OFF"-sensorn - är nu låsta mot oavsiktlig användning.

- För att avaktivera nyckellåset, tryck på "Lås"-sensorn igen och håll den intryckt i 3 sekunder.
- Beröring av sensorn bekräftas med en signalton och lampen "Lock" går ut.

Stänga av apparaten



- För avstängning, tryck på huvudströmbrytaren "ON/OFF".
- Beröring av sensorn bekräftas av en signalton.
- Displayen visar:
- "OFF" - om temperaturen på hällen är under 80 °C, på grund av grytans spillvärme.
- "H" - om temperaturen på hällen är över 80 °C, på grund av grytans spillvärme. När temperaturen har sjunkit under 80 °C visar displayen "OFF".
- Nu är kontrollen i "Standby"-läge.

OBS: Fläkten går fortfarande i läge "Standby", vilket är normalt efter en lång drifttid.

Stänga av apparaten permanent



- För att stänga av apparaten permanent och säkert, dra ut stickkontakten ur eluttaget efter varje användning.

Rengöring och underhåll



OBSERVERA: Risk för skador och/eller brännskador!
Före rengöring, koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen!



Sänk aldrig ner apparaten, nätsladden och nätkontakten i vatten eller rengör under rinnande vatten!

Låt apparaten svalna innan du rengör den!

- Ta bort eventuella grova rester från den glaskeramiska plattan med hjälp av en speciell glasskrapa, som finns i fackhandeln och i hushållsbutiker.
- Rengör sedan den kalla glasytan med en fuktig trasa och lite diskvatten och torka av den med en ren trasa eller hushållspapper. Det finns lämpliga rengöringsmedel för glaskeramiska spishällar på marknaden, med vilka hela glasytan behandlas med hjälp av en köksservett tills det inte längre finns någon smuts synlig.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och använd inte ångrengörare.
- Se till att inget vatten eller ånga kan skada apparaten underifrån.
- Använd aldrig slipmedel, stålull eller vassa, repiga föremål.
- Om det finns synlig smuts i området för ventilationsöppningarna, ta bort den från utsidan med hjälp av en dammsugare

Felkoder

- Den elektroniska styrningen har flera interna övervakningsfunktioner.
- Om ett fel uppstår stängs strömförsörjningen av och en felkod visas på displayen. Dessutom hörs en signalton under de första 60 sekunderna.

Tabell över felkoder:

E0	Grytigenkänning: Varje kokzon har en sensor som känner av om det finns ett kärl på kokzonen. Om inget lämpligt kärl känns igen på kokzonen efter påslagning, kommer displayen att visa "E0". Självhjälp: Placera en kastrull på kokzonen inom 60 sekunder; annars kommer elektroniken att växla enheten till "Standby"-läge. (Se även punkten "Bekanta dig med din apparat")
E1	Elektroniskt fel: En kortslutning har inträffat i en elektronisk krets i apparaten. Självhjälp: Inte möjligt – apparaten måste i alla fall vidarebefordras till kundtjänsten.
E2	Temperatursensor: Temperatursensorn under glaskeramikplattan ger ett onödigt värde. Självhjälp: Låt apparaten stå en stund för att anpassa sig till omgivningstemperaturen.
E3	Elektronisk styrning av överspänning: Ett fel har uppstått i en elektronisk krets i apparaten på grund av för hög spänning ($> 270\text{ V}\sim$). Självhjälp: Se till att apparaten är ansluten till spänning som anges på märkningsetiketten.
E4	Elektronisk styrning av underspänning: Ett fel har uppstått i en elektronisk krets i apparaten på grund av för låg spänning ($< 160\text{ V}\sim$). Självhjälp: Se till att apparaten är ansluten till voltage som anges på märkningsetiketten.
E5	Överhettningsskydd ("effektnivå"-läge): Under "effektnivå"-läget överstiger temperaturen på spishällen det maximalt tolerabla värdet på $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ (t.ex. på grund av het olja eller fett eller en tom kastrull eller något annat metallföremål när apparaten är påslagen). Självhjälp: Eliminera orsaken till överhettning. När spishällen har svalnat kan apparaten tas i drift igen. Använd sedan läget "temperaturnivå" för konstanta temperaturer över $200\text{ }^{\circ}\text{C}$.
E6	Innertemperatur: Apparaten insida är för varm (t.ex. på grund av hindrad lufttillförsel, blockerad eller defekt fläkt eller för hög omgivningstemperatur). Självhjälp: Rengör ventilationshålen eller ta bort eventuella föroreningar som kan finnas där, förbättra ventilationen.
OBS: För alla visade felkoder, förutom "E0", är det nödvändigt att manuellt återställa kontrollen genom att dra ur nätkontakten eller separera enheten från strömförsörjningen.	

Utökad produktinformation i enlighet med EU-förordning 66/2014 (energiparförordningar)

Tabell

Identifiering av modell	CT 2020/IN	CT 3420/IN
Typ av håll	Fristående	Fristående
Antal kokzoner	1	2
Uppvärmningsteknik	Induktionsvärmare	Induktionsvärmare
Diameter	12 – 26 cm	12 – 26 cm varje
Kokzonens energiförbrukning, kg per styck	195 Wh/kg	195 Wh/kg varje
Energiförbrukning för komplett spishåll, kg styck	195 Wh/kg	195 Wh/kg

Tillvägagångssätt vid provningen

Produkten testades enligt teststandarden DIN EN 60350-2: Elektriska hushållsapparater – Del 2: Hällar – Metoder för att mäta prestandaUser information – Saving energy and resources Tips for energy saving:

- Använd kokkärl som är lämpliga för induction.
- Både kokzonen och grytbotten måste vara rena och fria från rester för att garantera bästa möjliga värmeöverföring.
- Placera alltid kokkärlet på kokzonen innan du slår på apparaten.
- Placera kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd inte kokkärl med en diameter under 12 cm.
- När du värmer vatten, varm bara den mängd du faktiskt behöver.
- Under tillagningen rekommenderas att du täcker kokkärlet med ett lock, om möjligt.
- Stäng av kokzonen i tid och använd restvärmen för att hålla värmen, smälta etc.



Tillverkare:

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tyskland

Importör och kundservice i Sverige:

www.rommelsbacher.nu
Kenny Nordic AB
Sverige
www.kenny.se
08-7149898
kundservice@kenny.se