

Brugsanvisning DK

Glaskeramisk induktionskogeplade – Multi-zones
(S. 1 - 15)

Bruksanvisning NO

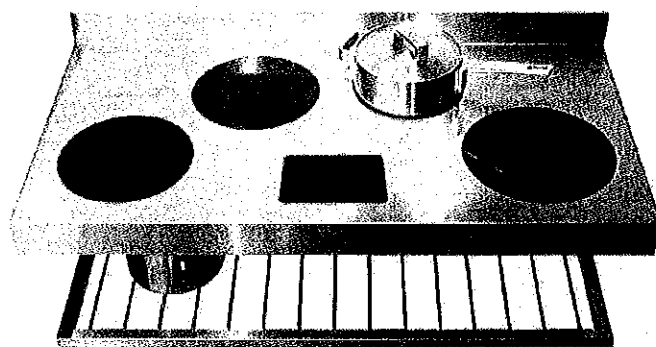
Keramisk induksjonsplatetopp – Multi-zones
(S. 16 - 30)

Bruksanvisning SE

Keramisk induktionshäll – Multi-zones
(S. 31 - 45)

Käyttöohje FIN

Keraaminen induktiokeittotaso – Multi-zones
(46 – 60)



**witt**

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsforanstaltninger	2
Beskrivelse af Multi-zones	4
Tekniske data	4
Betjeningspanel	4
Finger touch-betjening	5
Display	5
Restvarmeindikator	5
Sikkerhed ved overophedning	5
Betjening af Multi-zones	6
Inden De tager Multi-zones i brug	6
Induktionsprincippet	6
Sådan tænder De for Multi-zones	6
Automatisk registrering af manglende/uegnet kogegej	7
Timerfunktion	7
Brug af timeren som minatur	7
Boosterfunktion	8
Opkogningsautomatik	9
Låsetast	9
Kogegej	10
Egnet kogegej	10
Uegnet kogegej	10
Kogegejets diameter	10
Indstillingsområder	10
Rengøring og vedligeholdelse	11
Problemløsningsoversigt	12
Garanti	13
Serviceoversigt	14

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs venligst brugsanvisningen inden De tager Multi-zones i brug. På den måde beskytter De Dem selv og undgår skade på produktet.
- Gem denne brugsanvisning, så De kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål. Hvis multi-zones overdrages/sælges skal brugsanvisningen følge produktet og gives til den nye ejer.
- Før De tager multi-zones i brug, skal De omhyggeligt fjerne al emballage og undersøge, om produktet er beskadiget. Hvis produktet er beskadiget, eller hvis De er i tvivl om, at det har en skade, skal De kontakte en autoriseret servicemontør. De må IKKE tage Multi-zones i brug, hvis de er beskadiget.
En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor De har købt Multi-zones.
- Multi-zones er kun beregnet til normalt husholdningsbrug. Al anden brug er ikke tilladt, og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller u hensigtsmæssig brug af Multi-zones.
- Forsøg aldrig selv at reparere produktet. Reparation må kun foretages af en autoriseret servicemontør. Usagkyndig reparation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Lad aldrig børn lege med Multi-zones eller anvende den uden opsyn fra voksne.
- Glem ikke, at en kogezone bliver meget varm i brug, og at den også er varm i nogen tid efter, at den er slukket. Lad derfor aldrig en gryde eller pande, der indeholder varm olie/varmt fedtstof stå på kogezone uden at holde øje med den.
- Lad aldrig Multi-zones være uden opsyn, når De arbejder med fedt eller olie. Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og sætte ild til emhætten. Brandfare!
- Hvis fedt eller olie begynder at brænde, må De aldrig forsøge at slukke ilden med vand. Ilden skal kvæles med et klæde eller med skum fra en ildslukker.
- Overpladen på Multi-zones er lavet af glaskeramik. Den er meget stærk, men kan dog gå i stykker, hvis man f.eks. taber spidse eller skarpe ting ned på den.
- En induktionskogeplade må ikke indbygges over en ovn, der ikke har en afkølingsblæser.
- Er Multi-zones indbygget over en pyrolyseovn, må de ikke bruges under pyrolyserensningen af ovnen.
- En evt. skuffe lige under Multi-zones må ikke indeholde brandfarlige genstande, som fx sprayflasker.
- Benyt først Multi-zones når de er indbygget. Kun herved kan De sikre Dem, at De ikke kommer i kontakt med strømførende dele.
- Brug kun kogegrej med en tyk og plan bund. Aldrig gryder/pander med uslebet eller ridset bund, idet sådanne materialer kan ridse zoner og betjeningspanel. Sørg også for at kogegrejets bund er helt ren, idet selv små sandkorn kan lave ridser i Multi-zones.
- Sæt aldrig varmt kogegrej hen over betjeningskasterne, idet elektronikken nedenunder herved kan blive beskadiget.
Flambér aldrig direkte under en emhætte, idet fedtfilterne kan antændes af flammerne fra flamberingen.
- Pas på at ledningen fra små husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med en varm kogezone eller kommer i klemme i en varm ovenlåg.
- Opvarm aldrig lukkede beholdere (fx konservesdåser) på en kogezone, idet sådanne beholdere kan sprænges på grund af det tryk, der opstår i dem.
- Benyt aldrig Multi-zones som fralægningsplads for fx genstande af metal. Metallet kan opvarmes, smelte eller evt. bryde i brand ved varmen fra en tændt/restvarmen fra en slukket kogezone.
- Tænd aldrig for en kogezone uden at sætte kogegrej på den, og sæt aldrig tomt kogegrej på en tændt kogezone.

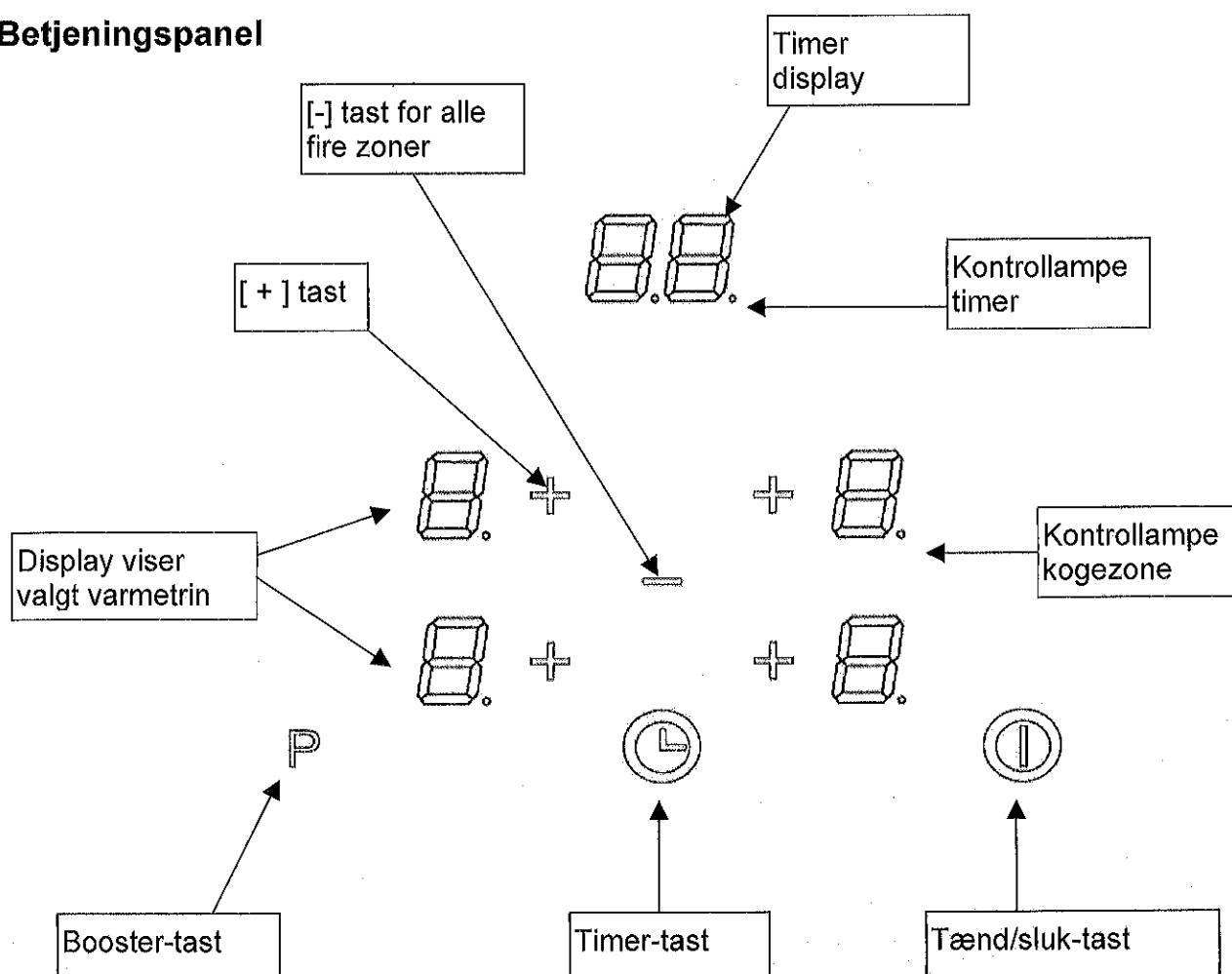
- Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med de varme zoner. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser eller brud på zonerne. Hvis det alligevel kommer i berøring med zonerne, skal De slukke for dem og fjerne sukkeret, plasten eller alufolien fra de endnu lune Multi-zones. De skal bruge en glasskraber til at fjerne det med.
Pas på ikke at brænde Dem på de endnu varme kogezone.
- Hvis Multi-zones bliver beskadiget, eller der kommer brud på dem, skal De straks afbryde strømmen, og kontakte en servicemontør.
- Sluk altid for strømmen før rengøring og vedligeholdelse.
- Brug aldrig kraftige rengøringsmidler, midler med skurende virkning som fx grill- og ovnspray, plet- eller rustfjerner eller en svamp med ridsende overflade.
- Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af Multi-zones. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele.
Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater.
- Opbevar ikke magnetiserbare genstande, fx kreditkort, lommeregner og disketter tæt ved, så længe Multi-zones er tændt, da de derved kan beskadiges.
- Personer med pacemakere bør tænke på, at der i umiddelbar nærhed af en tændt induktionskogeplade opstår et magnetisk felt, som evt. kan have indflydelse på pacemakeren. I tvivlstilfælde bør De kontakte Deres læge.
- Ved skrotning af Multi-zones bør De sørge for at klippe samtlige kabler over helt inde ved zonerne, så de ikke kan være til fare for børn. Sørg for at bringe produktet til et autoriseret genbrugscenter for at sikre en miljømæssig korrekt destruering. Tænk også på, at produktet kan indeholde dele, der kan genbruges.

BESKRIVELSE AF MULTI-ZONES

Tekniske data					
Volt	Total effekt	Normal *	Med booster*	Diameter	Min. bunddiameter på egnet kogegej
230V ~ 50Hz	7400W	1400W 1850W 2300W 2400W	1800W 2500W 3300W 3400W	145mm 180mm 210mm 260mm	90mm 110mm 135mm 180mm

*Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegejets størrelse og materiale.

Betjeningspanel



Finger-touch betjening

Multi-zones er udstyret med et elektronisk finger-touch betjeningspanel. Ved en let berøring af en kogezone-tast aktiveres den tilhørende kogezone. Så snart elektronikken har registreret ønsket, lyder der enten et bib-signal, en kontrollampe lyser, et bogstav eller et nummer vises i displayet.

Berør kun en tast ad gangen.

Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funktion</u>
0	Nul	Kogezonen er aktiveret
1...9	Varmetrin	Vælg varmetrin
<u>U</u>	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret
E	Fejlmelding	Elektronikfejl
F	Fejlmelding	Fejl i kogezone/zoner
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret

Restvarmeindikator

Så længe en kogezone stadig er varm efter brug, lyser symbolet for restvarmeindikatoren [H] for at angive, at kogezonens overfladetemperatur er over 60°C. Rør derfor ikke ved kogezonen, og stil ikke varmfølsomme ting på Multi-zones, så længe symbolet er tændt.

Vær opmærksom på at børn ikke lægger mærke til restvarmeindikatorne, der lyser som et tegn på varme kogezoner. Hold derfor øje med børn så længe restvarmeindikatorne lyser.

Bemærk: Så længe der lyser et [H], kan De benytte restvarmen fra den/de varme zone/zoner som simrezoner. På den måde kan De holde Deres mad varm, og spare energi.

Sikkerhed ved overophedning

For at undgå overophedning af Multi-zones, er hver af kogezonerne udstyret med en indvendig temperaturregulator, der slukker for zonen eller nedsætter effekten, hvis zonen bliver for varm.

BETJENING AF MULTI-ZONES

Inden De tager Multi-zones i brug

Rengør Multi-zones samt betjeningspanelet med en fugtig klud og tør dem grundigt. Brug ikke opvaskemiddel til rengøring af produktet, da det kan medføre blålige misfarvninger af glasset.

Induktionsprincippet

Under hver kogezone ligger der en induktionsspole. Når zonen tændes, frembringer denne spole et magnetfelt, som så danner (inducerer) induktionsstrømme i kogegrej, som har magnetiserbar bund. Herved opvarmes kogegrejets bund, hvorimod selve kogezone kun opvarmes indirekte gennem den varme, som kogegrejet afgiver.

Der kan komme en let brummen eller kliklyd fra Multi-zones, så længe Multi-zones er tændt. Dette er helt normale lyde for en induktionskogeplade.

Bemærk: Ikke alle gryder/pander er egnede til induktionskogeplader.

Sådan tænder De for Multi-zones

Tryk på [0/I] tasten, og tryk derefter på [+]

- Sådan tændes/slukkes Multi-zones

<u>Tryk på:</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>	<u>Indikatorlampe</u>
Sådan tænder De: Tryk på tasten	[0/I]	[0]	Tændt
Sådan slukker De: Tryk på tasten	[0/I]	Tom eller [H]	Slukket

- Sådan tændes/slukkes kogezoneerne

<u>Hvad vil De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Reducere varmetrin	Tryk på [-]	[9] til [1]
Slukke	Tryk samtidigt på [+] og [-]	[0] eller [H]

Automatisk registrering af manglede/uegnet kogegrej

Induktionsen virker ikke:

- hvis der ikke er stillet kogegrej på kogezone, eller hvis kogegrejet ikke er egnet til induktionskogeplader. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder igen, når egnet kogegrej placeres på kogezone.
- hvis kogegrej fjernes fra en kogezone, afbrydes kogezone automatisk. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder, når De igen placerer kogegrejet på kogezone. Kogezone fortsætter på samme varmetrin som før.

Timerfunktion

Ved hjælp af timeren kan De indstille længden af tilberedningstiden. Timeren kan bruges samtidigt på alle 4 zoner. De har ydermere mulighed for at indstille forskellige tilberedningstider på hver zone (fra 0 til 99 minutter).

Indstilling af timeren

<u>Sådan gør De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [+]	Kontrollampen tænder
Vælg varmetrin	Tryk på [+] eller [-]	[1] ... [9] [P]
Vælg « Timer »	Tryk på [⏻]	[00]
Nedsætte tilberedningstiden	Tryk på [-]	60, 59, 58, 57,
Øge tilberedningstiden	Tryk på [⏻]	Tiden øges...

Efter få sekunder holder kontrollampen op med at blinke, hvilket betyder, at timeren er indstillet. Zonen kører på det valgte varmetrin, indtil den når [00].

Slukning af timeren

<u>Sådan gør De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [+]	Kontrollampen tænder
Vælg « Timer »	Tryk på [⏻]	Den resterende tid vises
Slukning af « Timer »	Tryk på [-] <u>OG</u> [⏻]	[00] – timeren slukker

Hvis De ønsker at slukke mere end en timer, skal De blot gentage proceduren.

Kogezone slukker automatisk efter endt tilberedningstid.

I ca. 2 minutter efter endt tilberedningstid blinker [00] i timerdisplayet, og der lyder et signal. Hvis De ønsker at slukke for lydssignalet inden de 2 minutter er gået, trykker De på [⏻].

Brug af timeren som minutur

<u>Sådan gør De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænd Multi-zones	Tryk på [0/I]	Kontrollamperne tænder
Vælg « Timer »	Tryk på [⏻]	[00]

Nedsætte tilberedningstiden	Tryk på [-]	60, 59, 58, 57,
Øge tilberedningstiden	Tryk på [+]	Tiden øges.....

Efter få sekunder holder kontrollampen op med at blinke, hvilket betyder, at timeren er indstillet.

Efter endt tilberedningstid blinker [00] i timerdisplayet, og der lyder et signal. Hvis De ønsker at slukke for lydsignalet, trykker De på [⏏].

Boosterfunktion

Kogezonerne er udstyret med en boosterfunktion [P], dvs. en "varmeforstærker". Når denne funktion er slået til, arbejder kogezonerne i et tidsrum på 10 minutter på varmetrin 9 med en ekstra høj effekt. Boosteren er beregnet til fx hurtigt at kunne opvarme store mængder vand.

Efter de 10 minutter skiftes automatisk tilbage til det normale varmetrin 9 og kontrollampen slukker.

- Sådan tændes/slukkes boosterfunktionen

<u>Hvad vil De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Aktivere booster	Tryk på [P]	[P] lyser i 10 min
Deaktivere booster	Tryk på [-] Tryk på [P]	[9] [9]

Aktivering af booster [P] uden valg af varmetrin

<u>Hvad vil De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Aktivere booster	Tryk på [P]	[P] lyser i 10 min
Deaktivere booster	Tryk på [-] Tryk på [P]	[9] [9]

Alle 4 kogezoner er udstyret med boost, men De kan kun køre boost på 2 zoner ad gangen. Boosterens ekstra høje effekt kan kun opnås ved, at varmeeffekten på anden kogezone reduceres. Mens booster er aktiv, kan de andre zoner altså kun køre på varmetrin [6] eller [8]. Dette gælder også, selvom De har valgt en højere indstilling. Det vises ved, at kogezonen med den reducerede effekt først blinker 9 og derefter skifter til [6] eller [8].

<u>Boosteren er aktiv</u>	<u>Varmetrin reduceres på anden zone:</u> (fx: varmetrin 9)
[P] lyser i displayet	[9] skifter til [6] eller [8] afhængig af zonevalg

Opkogningsautomatik

Når opkogningsautomatikken er aktiveret, varmer kogezone automatisk på højeste varmetrin, og skifter derefter ned det til valgte varmetrin til videre tilberedning. Opkogningstiden er afhængig af det valgte varmetrin.

Sådan aktiveres opkogningsautomatikken

<u>Sådan gør De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [+]	[0] kontrollampen tænder
Vælg varmetrin 9	Tryk på [+]	[1] til..... [9]
Opkogningsautomatik	Tryk på [+]	[9] blinker skiftevis med [A]
Vælg varmetrin til videre tilberedning fx 7	Tryk på [-]	[9] [8] [7] [1]
		[7] blinker skiftevis med [A]

Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken

<u>Sådan gør De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Zone med opkogningsautomatik	Tryk på [-]	[9] [8] [7] [0]
Vælg varmetrin	Tryk på [+]	Varmetrin valgt

Låsetast

Aktivering af låsetasten hindrer, at De ved en fejl kommer til at slukke for Multi-zones. Brug af låsetasten beskytter også mod fejlbetjening, mens zonerne er tændte, og mod uheld under rengøringen af Multi-zones. De kan låse alle tasterne på betjeningspanelet med undtagelse af tænd/sluk-tasten.

Aktivering af låsetasten

<u>Sådan gør De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænd Multi-zones	Tryk på [0/1]	[0] eller [H]
Aktiver låsetasten	Tryk samtidigt på [-] og forreste højre [+] symbol Tryk på [+]	Ingen ændring [L]

Deaktivering af låsetasten

<u>Sådan gør De</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Deaktiver låsetasten	Tryk samtidigt på [-] og [+] Tryk på [-]	[0] eller [H] Tomt

KOGEGREJ

Egnet kogegej

- Kun gryder og pander med magnetiserbar bund kan bruges: (rustfrit stål, emaljeret stål, støbejern)

Uegnet kogegej

- Aluminium og kobber uden magnetisk bund.
Kogegej af glas, keramik og stentøj.
Kogegej i rustfrit stål uden magnetiserbar bund.

For at finde ud af om kogegej er egnet, kan De gøre følgende:

- Hold en magnet hen til kogegejets bund. Bliver magneten tiltrukket, er kogegejet egnet.
- Fyld lidt vand i kogegejet, og anbring det på en kogezone med en passende diameter. Tænd for zonen og vælg et varmetrin. Hvis kogegejet er uegnet, bliver tallet for den valgte varmeindstilling erstattet af symbolet [U].

Bemærk: noget kogegej støjer, når det placeres på en induktionskogeplade. Dette har ingen betydning.

Indstillingsområder

1 – 2	Smelte Genopvarmning	Sauce, smør og chokolade Færdiglavede retter
2 – 3	Simre Optøning	Ris, budding, sukker og sirup Grøntsager, fisk og frosne varer
3 – 4	Dampning	Grøntsager, fisk og kød
4 – 5	Videretilberedning efter kogning	Kartofler, suppe, pasta og friske grøntsager
6 – 7	Kogning Simre	Kød, æg og pølser Gullasch
7 – 8	Kogning	Kartofler
9	Stegning Opkogning	Steaks og æggekage Vand
P (Boost)	Stegning Opkogning	Steaks Opkogning af større mængder vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pas på at ting af plastik, alufolie eller lignende ikke kommer i kontakt med Multi-zones, så længe Multi-zones er tændt. Skulle det ske, skal De omgående fjerne det påbrændte ved hjælp af en glasskraber, og derefter rense zonerne med et specialrensemiddel. Samme forholdsregel gælder ved et evt. spild af sukker, marmelade eller andre sukkerholdige madvarer på en varm kogezone.

Sørg for at såvel kogeobjekt som kogezone er helt tørre, inden kogeobjektet tages i brug.

Rengør aldrig Multi-zones med ætsende eller slibende rengøringsmidler, og brug aldrig en kniv til at fjerne fastsiddende overkog.

Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af Multi-zones. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater.

Hvis De regelmæssigt behandler Multi-zones med et specialrensemiddel, holder de sig pæne og bliver samtidig modstandsdygtige over for snavs og pletter. Vask derefter zoner og betjeningspanel med koldt vand og tør til sidst omhyggeligt overfladen af.

PROBLEMLØSNINGSOVERSIGT

Multi-zones kan ikke tændes

- Kogegrejet er uegnet
- Der er ikke strøm til Multi-zones
- Der er sprunget en sikring
- Låsetasten er aktiveret
- Betjeningsstasterne er dækket til med vand eller fedt
- Betjeningspanelet er tildækket

Et [U] lyser i displayet

- Der er ikke kogegrej på zonen
- Kogegrejet er uegnet
- Kogegrejets diameter passer ikke til kogezone

Et [F] lyser i displayet

- Ring efter en servicemontør

Et [E] lyser i displayet

- Elektronikfejl
Tag stikket ud og ring efter en servicemontør

Kogezone/kogezonerne slukker mens den/de er i brug

- For at undgå overophedning slukker og tænder kogezone/kogezonerne
- Kogezone/kogezonerne har været tændt i meget lang tid
- Betjeningsstasterne er dækket til
- Tomt kogegrej med overophedet bund

Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning

- Dette er helt normalt – blæseren stopper automatisk, når Multi-zones er tilstrækkelig afkølet

Opkogningsautomatikken fungerer ikke

- Kogezone er stadig varm [H]
- De har valgt varmetrin [9]
- De anvendte [-], da De tændte for zonen

GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Multi-zones, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejds løn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

Garantien dækker ikke

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl

Hvis der er brugt uoriginale reservedele

Hvis anvisningerne i brugs- og installationsanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installationen er sket som anvist

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Ubegrundede servicebesøg

Hvis De tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at De selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne i brugs- eller installationsanvisningen eller ved at skifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICEOVERSIGT

Nordjysk Hvidevare Service, tlf. 98 18 22 54

Dækker følgende postnumre:

7700-7790 9400-9493 9800-9881
7900-7990 9690 9900-9990
9300-9382 9700-9760

Dansk Køle- og Vaskeservice, tlf. 98 31 90

28, Dækker følgende postnumre:

8900-8990 9500-9575
9000-9293 9600-9681

CJ Hvidevareservice ApS, tlf. 86 47 77 77

Dækker følgende postnumre:

8000-8100 8500-8592 8700
8200-8270 8641-8643 8732-8752
8300-8382 8654-8680 8850-8883
8400-8472

AP Hvidevare Service, tlf. 96 94 60 70

Dækker følgende postnumre:

6900-6990 7800-7884 8765-8766
7260-7280 8600-8632 8800
7323-7362 8653 8830-8840
7400-7680

Kvik Hvidevareservice, tlf. 75 56 99 99

Dækker følgende postnumre:

6000-6064 6640 8721-8723
6091-6094 7000-7184 8762-8763
6560-6622 7300-7321 8781-8783

Vestjysk Servicecenter, tlf. 75 26 91 90

Dækker følgende postnumre:

6240 6623-6630 6800-6893
6261 6650-6690 7190-7250
6510-6520 6700-6792

Storms Hvidevareservice, tlf. 74 41 50 05

Dækker følgende postnumre:

6100-6230 6300-6392 6400-6470
6270-6280 6500 6534-6541

Service-Centralen Brændekilde ApS, tlf. 65

96 13 40

Dækker følgende postnumre:

5000-5985

Hornshøj Hvidevareservice, tlf. 57 61 06 06

Dækker følgende postnumre:

4000 syd for city 4600-4690
4060 4300-4390 4700
4100-4190 4400-4490 4731-4733
4200-4295 4500-4593 4736

Scandia Serviceteknik A/S, tlf. 43 20 27 00

Dækker følgende postnumre:

1000-1473 2000-2990 4040-4050
1501-1799 3000-3670 4070
1800-1974 4000 city 4300 Orø

LF Servicecenter ApS, tlf. 54 85 70 66

Dækker følgende postnumre:

4720 4750-4793 4900-4990
4734-4735 4800-4895

BMMF Hvidevare Service, tlf. 56 95 26 63

Dækker følgende postnumre:

3700-3790

INNHold

Sikkerhetsanvisninger	16
Beskrivelse av Multi-zones	18
Tekniske data	18
Betjeningspanel	18
Finger touch-betjening	19
Display	19
Restvarmeindikator	19
Sikkerhet ved overoppheting	19
Bruk av Multi-zones	20
Før du tar Multi-zones i bruk	20
Induksjonsprinsippet	20
Slik slår du på Multi-zones	20
Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar	21
Timer-funksjon	21
Bruke timeren som minuttur	22
Booster-funksjon	22
Oppkokingsautomatikk	23
Betjeningssperre	23
Kokekar	24
Egnede kokekar	24
Ikke-egnede kokekar	24
Kokekarenes diameter	24
Effekttrinn	24
Rengjøring og vedlikehold	25
Feilfinning	26
Garanti	27
Service	28

SIKKERHETSANVISNINGER

- Les hele bruksanvisningen før du tar Multi-zones i bruk. På den måten beskytter du deg selv mot uhell og unngår skader på Multi-zones.
- Ta vare på denne bruksanvisningen slik at du kan slå opp i den senere hvis det er noe du kommer i tvil om. Hvis du selger eller overdrar Multi-zones, må du sørge for at den nye eieren også får bruksanvisningen.
- Før du tar Multi-zones i bruk, må du omhyggelig fjerne all emballasje og undersøke om Multi-zones er skadet. Dersom Multi-zones er skadet, eller hvis du er i tvil om Multi-zones har fått en skade, må du ta kontakt med en autorisert servicemontør. Du må IKKE ta Multi-zones i bruk hvis den er skadet.
En skade må straks meldes til butikken der du kjøpte Multi-zones.
- Multi-zones er bare beregnet for matlaging i en normal husholdning. Annen bruk er ikke tillatt og kan være farlig. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av feilaktig betjening eller uhensiktsmessig bruk av Multi-zones.
- Ikke prøv å reparere Multi-zones selv. Reparasjoner må bare foretas av en autorisert servicemontør. Reparasjoner utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Ikke trekk ut støpselet av stikkontakten ved å trekke i ledningen.
- Ikke la barn leke med Multi-zones eller bruke den uten å være under oppsyn av voksne.
- Vær oppmerksom på at en kokesone blir svært varm når den er i bruk, og at den vil være varm i et stykke tid etter at den er slått av. La derfor aldri en gryte eller panne som inneholder varm olje/varmt fettstoff bli stående på kokesonen uten å holde øye med den.
- Ikke la Multi-zones være uten oppsyn når du arbeider med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne og sette fyr på kjøkkenheten. Brannfare!
- Dersom fett eller olje begynner å brenne, må du aldri prøve å slukke ilden med vann. Kvel ilden med f.eks. et kjøkkenhåndkle eller med skum fra en brannslukker.
- Overplaten på de nye Multi-zones er laget av glasskeramikk. Den er meget sterk, men kan imidlertid gå i stykker hvis du f.eks. mister spisse eller skarpe gjenstander ned på den. Hvis Multi-zones har revner eller brudd i overflaten, må du straks slå av strømmen til Multi-zones og tilkalle en servicemontør.
- En induksjonsplatetopp må ikke bygges inn over en ovn som ikke har en kjølevifte.
- Er Multi-zones bygget inn over en pyrolyseovn, må de ikke brukes mens det utføres pyrolyserens av ovnen.
- En ev. skuff rett under Multi-zones må ikke brukes til lagring av brannfarlige gjenstander som f.eks. spraybokser.
- Multi-zones må ikke innbygges over oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler eller kjølemøbler.
- Multi-zones må først tas i bruk når de er installert. Bare på den måten kan du sikre deg at du ikke kommer i kontakt med strømførende deler.
- Bruk bare kokekar med tykk og plan bunn. Ikke bruk gryter/panner med uslipt eller ru bunn, da de kan ripe Multi-zones. Sørg for at kokekarene har helt ren bunn, da selv små sandkorn kan ripe Multi-zones.
- Sett aldri varme kokekar hen over betjeningstastene, da elektronikken under dem i så fall kan ta skade.
- Ikke flamber rett under en avtrekkshette, da fettfiltrene kan antennes av flammene fra flamberingen.
- Pass på at ledninger fra små husholdningsapparater ikke kommer i berøring med en varm kokesone eller kommer i klemme i en varm ovnsdør.
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f.eks. konservesbokser) på en kokesone, da slike

beholdere kan sprenges på grunn av trykket som oppstår inne i dem.

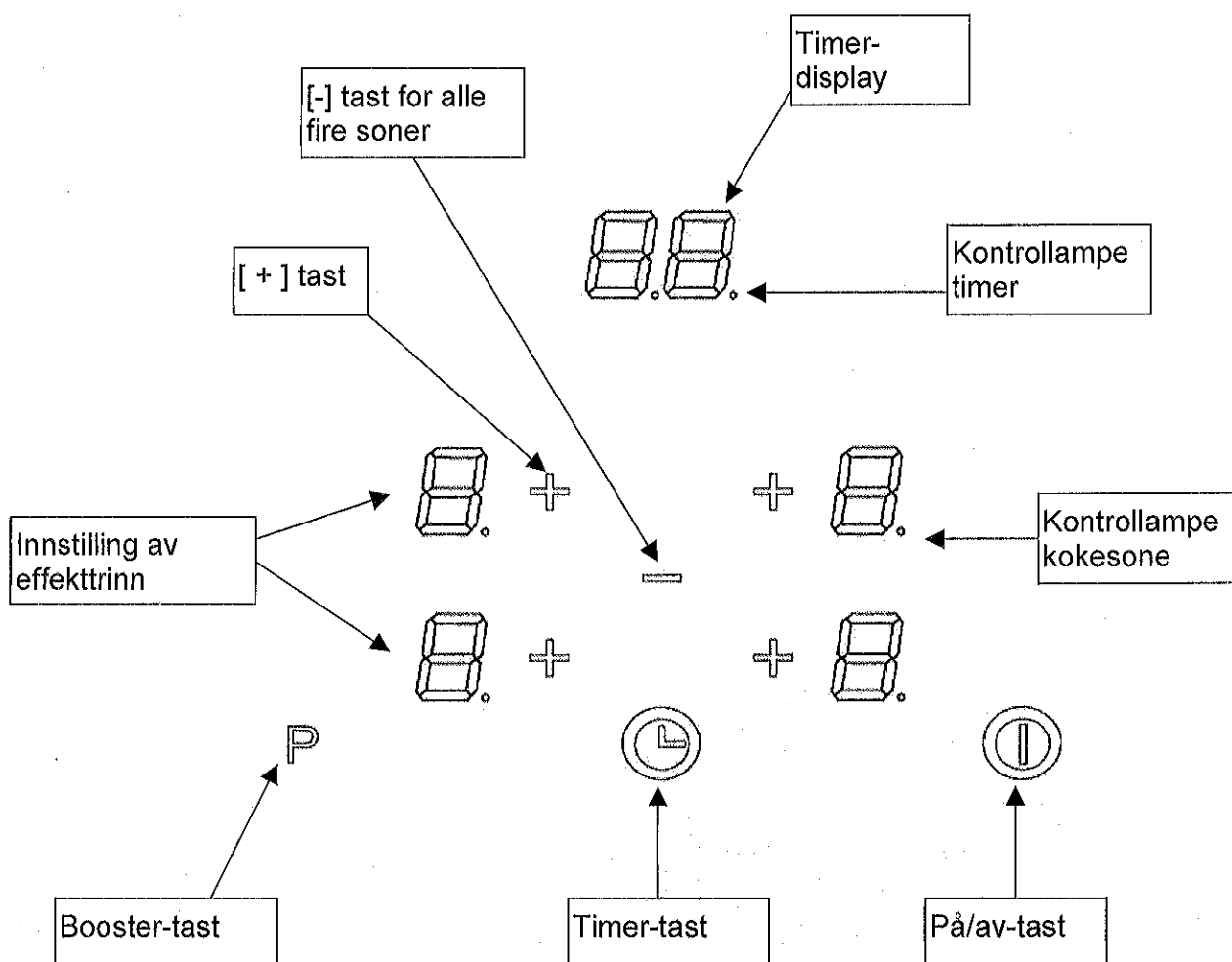
- Ikke bruk Multi-zones som avlastningsplass for f.eks. gjenstander av metall. Metallet kan bli varmt, smelte eller ev. bryte i brann på grunn av varmen fra en kokesone som er slått på, eller restvarmen fra en kokesone som er slått av.
- Ikke slå på en kokesone uten å sette kokekar på den. Sett heller aldri tomme kokekar på en kokesone som er slått på.
- Sukker i fast eller flytende form, plast eller aluminiumsfolie må ikke komme i berøring med varme Multi-zones. Disse materialene smelter og klistrer fast og kan medføre misfarging eller revner i Multi-zones. Dersom de likevel kommer i berøring med Multi-zones, må du straks slå den av og fjerne sukkeret, plasten eller aluminiumsfolien fra Multi-zones mens de ennå er varme. Bruk en glasskrape til å fjerne det med. Pass på at du ikke brenner deg på dem varme Multi-zones.
- Hvis Multi-zones blir skadet eller revner, må du straks slå av strømmen til Multi-zones og tilkalle en servicemontør.
- Slå av strømmen før rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, midler med skurende effekt som f.eks. grill- eller ovnspray, flekk- eller rustfjerner eller skuresvamp.
- Ikke bruk damprenser ved rengjøring av Multi-zones. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, lommeregner og disketter nær Multi-zones når de er slått på, da de i så fall kan ta skade.
- Personer med pacemaker bør ta hensyn til at det i umiddelbar nærhet av en induksjonsplatetopp som er slått på, oppstår et magnetisk felt som muligens kan påvirke pacemakeren. I tvilstilfeller bør du ta kontakt med din lege.
- Sett alltid kokekarene midt på kokesonen. Du er da sikker på å unngå de elektromagnetiske feltene.
- Når Multi-zones skal kasseres, bør alle kabler klippes over helt inne ved sonene slik at den ikke kan være til fare for barn. Sørg for at apparatet destrueres på en miljømessig forsvarlig måte ved å avlevere det på en mottaksstasjon for slikt avfall. Tenk også på at produktet kan inneholde deler som kan gjenbrukes.

BESKRIVELSE AV MULTI-ZONES

Tekniske data					
Volt	Samlet effekt	Normal *	Med booster*	Diameter	Min. diameter på egnede kokekar
230 V~ 50 Hz	7400 W	1400W 1850W 2300W 2400W	1800W 2500W 3300W 3400W	145mm 180mm 210mm 260mm	90mm 110mm 135mm 180mm

* Oppgitt effekt kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

Betjeningspanel



Finger touch-betjening

Multi-zones er utstyrt med et elektronisk finger touch-betjeningspanel. Ved en lett berøring av et kokesonesymbol aktiveres den tilhørende kokesonen. Med en gang elektronikken har registrert ønsket, høres et lydsignal. En kontrollampe lyser og en bokstav eller et tall vises på displayet. Bare rør én tast om gangen.

Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funksjon</u>
0	Null	Kokesonen er slått på
1...9	Effekttrinn	Velge effekttrinn
<u>U</u>	Induksjonen virker ikke	Ikke-egnet el. manglende kokekar
A	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk aktivert
E	Feilmelding	Elektronikkfeil
F	Feilmelding	Feil på kokesone(r)
H	Restvarme	Kokesonen er stadig varm
P	Booster	Booster-funksjonen er aktivert

Restvarmeindikator

Så lenge en kokesone stadig er varm etter bruk, lyser restvarmeindikatoren [H] for å vise at kokesonens overflatetemperatur er over 60° C. Derfor må kokesonen ikke røres. Sett heller ikke varmekfølsomme gjenstander på en kokesone så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Vær oppmerksom på at barn ikke legger merke til restvarmeindikatorene, som lyser som tegn på at kokesonene er varme. Hold derfor øye med barna, så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Merk: Så lenge en [H] lyser, kan du utnytte restvarmen fra de(n) varme sonen(e) til småkoking. På den måten kan du holde maten varm og spare energi.

Sikkerhet ved overoppheting

For å unngå overoppheting av Multi-zones er hver kokesone utstyrt med en innvendig temperaturregulator som slår av kokesonen eller reduserer effekten hvis sonen blir for varm.

BRUK AV MULTI-ZONES

Før du tar Multi-zones i bruk

Rengjør Multi-zones og betjeningspanel med en fuktig klut og tørk dem godt av. Ikke bruk oppvaskmiddel når du rengjør Multi-zones, da det kan medføre blålig misfarging av glasset.

Induksjonsprinsippet

Under hver kokesone ligger det en induksjonsspole. Når sonen slås på, skaper denne spolen et magnetfelt som på sin side danner (induserer) induksjonsstrømmer i kokekar med en magnetiserbar bunn. På den måten varmes bunnen av kokekaret opp, mens selve kokesonen bare varmes opp indirekte av den varmen som kokekaret gir fra seg.

Multi-zones kan gi fra seg en lett brumming eller klikkelyd. Dette er helt normale lyder for en induksjonsplatetopp.

Merk: Ikke alle gryter/panner er egnet for induksjonsplatetopper.

Slik slår du på Multi-zones

Trykk på [0/I]-tasten og deretter på [+].

- Slik slår du Multi-zones på/av

<u>Trykk på:</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>	<u>Indikatorlampe</u>
Slå på:			
Trykk på tasten	[0/I]	[0]	Lyser
Slå av:			
Trykk på tasten	[0/I]	Tom eller [H]	Slukket

- Slik slår du kokesonene på/av

<u>Du vil</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Øke effekten	Trykk på [+]	[1] til [9]
Redusere effekten	Trykk på [-]	[9] til [1]
Slå av	Trykk på [+] og [-] samtidig	[0] eller [H]

Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar

Induksjonen virker ikke:

- hvis det ikke står noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke er egnet for induksjonsplatetopper. Hvis det er tilfellet, virker induksjonen ikke, og du kan derfor ikke bruke kokesonen. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinner igjen når et egnet kokekar settes på kokesonen.
- hvis kokekaret fjernes fra en kokesone, slås kokesonen av automatisk. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinner igjen når et egnet kokekar settes på kokesonen. Kokesonen fortsetter på samme effektrinn som før.

Timer-funksjon

Ved hjelp av timeren kan du innstille tilberedningens varighet. Timeren kan brukes på alle 4 soner samtidig. Du kan også innstille forskjellige tilberedningstider på hver enkelt sone (fra 0 til 99 minutter).

Innstilling av timeren

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg en sone	Trykk på [+]	Kontrollampen lyser
Velg effektrinn	Trykk på [+] eller [-]	[1] [9] [P]
Velg « Timer »	Trykk på [⏰]	[00]
Redusere tilberedningstiden	Trykk på [-]	60, 59, 58, 57,
Øke tilberedningstiden	Trykk på [⏰]	Tiden økes...

Etter få sekunder holder kontrollampen opp med å blinke. Det betyr at timeren er innstilt. Sonen fortsetter på det valgte effektrinnet til timeren når [00].

Slå av timeren

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på [+]	Kontrollampen lyser
Velg « Timer »	Trykk på [⏰]	Resterende tid vises
Slå av « Timer »	Trykk på [-] og [⏰]	[00] – timeren slås av

Hvis du ønsker å slå av mer enn én timer, skal du bare gjenta prosedyren.

Kokesonen slås av automatisk når tilberedningstiden utløper.

I ca 2 minutter etter endt tilberedningstid blinker [00] på timer-displayet, og det høres også et lydsignal. Dersom du ønsker å slå av lydsignalet før de 2 minuttene har gått, skal du bare trykke på [⏰].

Bruke timeren som minuttur

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på Multi-zones	Trykk på [0/I]	Kontrolllampene lyser
Velg « Timer »	Trykk på [⏻]	[00]
Redusere tilberedningstiden	Trykk på [-]	60, 59, 58, 57,
Øke tilberedningstiden	Trykk på [⏻]	Tiden økes...

Etter få sekunder holder kontrollampen opp med å blinke. Det betyr at timeren er innstilt.

Når tilberedningstiden er slutt, blinker [00] på timer-displayet, og det høres også et lydsignal. Dersom du ønsker å slå av lydsignalet, skal du bare trykke på [⏻].

Booster-funksjon

Kokesonene er utstyrt med en booster-funksjon [P], dvs. en "varmeforsterker". Når denne funksjonen er slått på, arbeider kokesoner innstilt på effekttrinn 9 med en ekstra høy effekt i 10 minutter. Boosteren er f.eks. beregnet for å varme opp store mengder vann på kort tid.

Etter de 10 minuttene reduseres effekten automatisk ned til det normale effekttrinnet 9 og kontrollampen slokner.

- Slik slår du booster-funksjonen på/av

<u>Du vil</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge kokesone	Trykk på [+]	[0]
Øke effekten	Trykk på [+]	[1] til [9]
Slå på booster	Trykk på [P]	[P] lyser i 10 min.
Slå av booster	Trykk på [-] Trykk på [P]	[9] [9]

Slå på booster [P] uten å velge effekttrinn

<u>Du vil</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge kokesone	Trykk på [+]	[0]
Slå på booster	Trykk på [P]	[P] lyser i 10 min.
Slå av booster	Trykk på [-] Trykk på [P]	[9] [9]

Alle de fire kokesonene er utstyrt med booster, men du kan bare bruke booster på to soner om gangen. Den ekstra høye effekten på booster kan bare oppnås ved at varmeeffekten reduseres på en annen kokesone. Når booster er aktiv, kan de andre sonene altså bare innstilles på effekttrinn [6] eller [8]. Dette gjelder også selv om du har valgt en høyere innstilling. Det vises ved at kokesonen med redusert effekt først blinker [9] og deretter skifter til [6] eller [8].

<u>Boosteren er aktiv</u>	<u>Effekttrinn reduseres på annen sone:</u> (f.eks.: effekttrinn 9)
[P] lyser på displayet	[9] skifter til [6] eller [8] avhengig av sonevalg

Oppkokingsautomatikk

Når oppkokingsautomatikken er aktivert, varmer kokesonen automatisk på høyeste effekttrinn og skifter deretter ned til innstilt effekttrinn for videre tilberedning. Oppkokingstiden avhenger av effekttrinnet som er valgt.

Slik slår du på oppkokingsautomatikken

<u>Slik gjør du:</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på [+]	[0] kontrollampen lyser
Velg effekttrinn 9	Trykk på [+]	[1] til..... [9]
Oppkokingsautomatikk	Trykk på [+]	[9] blinker vekselvis med [A]
Velg effekttrinn for videre tilberedning f.eks. 7	Trykk på [-]	[9] [8] [7] [1]
		[7] blinker vekselvis med [A]

Slik slår du av oppkokingsautomatikken

<u>Slik gjør du:</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Sone med oppkokingsautomatikk	Trykk på [-]	[9] [8] [7] [0]
Velg effekttrinn	Trykk på [+]	Effekttrinn er valgt

Betjeningssperre

Ved å aktivere betjeningssperren hindrer du at du uforvarende kommer til å slå av Multi-zones. Betjeningssperren kan også brukes mot feilbetjening mens Multi-zones er på, og mot uhell under rengjøring av Multi-zones. Du kan sperre alle tastene på betjeningspanelet med unntak av på/av-tasten.

Aktivering av betjeningssperren

<u>Slik gjør du:</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på Multi-zones	Trykk på [0 / I]	[0] eller [H]
Aktivere betjeningssperren	Trykk på [-] og [+] foran till høyre samtidig	Ingen endring
	Trykk på [+]	[L]

Slå av betjeningssperren

<u>Slik gjør du:</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Deaktivere betjeningssperren	Trykk på [-] og [+] samtidig	[0] eller [H]
	Trykk på [-]	Tomt

KOKEKAR

Egnede kokekar

- Kun gryter og panner med magnetiserbar bunn kan brukes (rustfritt stål, emaljert stål, støpejern).

Ikke-egnede kokekar

- Kokekar av aluminium og kobber uten magnetisk bunn.
Kokekar av glass, keramikk og steintøy.
Kokekar av rustfritt stål uten magnetiserbar bunn.

For å finne ut om et kokekar er egnet, kan du foreta denne enkle testen:

- Hold en magnet i nærheten av bunnen på kokekaret. Blir magneten tiltrukket, er kokekaret egnet.
- Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et effekttrinn. Dersom kokekaret ikke er egnet, blir tallet for effektinnstilling erstattet av symbolet [U].

Merk: Visse kokekar kan lage litt støy når de settes på en induksjonsplatetopp. Dette har ingen betydning for tilberedningen.

Kokekarenes diameter

Kokesonene reagerer ikke på kokekar som har mindre diameter enn den som anbefales. Denne diameteren varierer for de forskjellige sonene.

For å oppnå best resultat anbefaler vi at du setter kokekarene midt på kokesonen.

Effekttrinn

1 - 2	Smelte Gjenoppvarming	Sauser, smør og sjokolade Ferdigretter
2 - 3	Småkoke Tining	Ris, pudding, sukker og sirup Grønnsaker, fisk og frysevarer
3 - 4	Damping	Grønnsaker, fisk og kjøtt
4 - 5	Videre tilberedning etter koking	Poteter, suppe, pasta og friske grønnsaker
6 - 7	Koking Småkoke	Kjøtt, egg og pølser Gulasj
7 - 8	Koking	Poteter
9	Steking Oppkoking	Biffer og omelett Vann
P (booster)	Steking Oppkoking	Biffer Oppkoking av større mengder vann

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at plastgjenstander, aluminiumsfolie eller lignende ikke kommer i berøring med en varm kokesone. Skulle det skje, må du straks fjerne det som har brent på, med en glasskrape og deretter rense Multi-zones med et spesialrensemiddel. Det samme gjør seg gjeldende hvis det er sølt sukker, syltetøy eller andre sukkerholdige matvarer på en varm kokesone.

Sørg for at både kokekar og kokesoner er helt tørre før kokekaret settes på Multi-zones.

Multi-zones må ikke rengjøres med etsende eller skurende rengjøringsmidler. Bruk heller ikke kniv for å fjerne overkok som sitter fast.

Ikke bruk damprenser ved rengjøring av Multi-zones. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser.

Hvis du behandler Multi-zones regelmessig med et spesialrensemiddel, holder de seg pene og blir samtidig motstandsdyktige overfor smuss og flekker. Vask deretter Multi-zones og betjeningspanel med kaldt vann og tørk til slutt av overflaten omhyggelig.

FEILFINNING

Ikke mulig å slå på Multi-zones

- Kokekaret er ikke egnet
- Multi-zones får ikke strøm
- Det har gått en sikring
- Betjeningssperren er aktivert
- Betjeningstastene er dekket med vann eller fett
- Betjeningspanelet er tildekket

En [U] lyser på displayet

- Det står ikke noe kokekar på kokesonen
- Kokekaret er ikke egnet
- Kokekarets diameter passer ikke til kokesonen

En [F] lyser på displayet

- Ring etter servicemontør

En [E] lyser på displayet

- Elektronikkfeil
Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

Multi-zones slås av mens de er i bruk

- For å unngå overoppheting kan kokesonen(e) bli slått av og på
- Kokesonen(e) har vært slått på i meget lang tid
- Betjeningstastene er tildekket
- Tomt kokekar med overopphetet bunn

Kjøleviften fortsetter etter at Multi-zones er slått av

- Dette er helt normalt – viften stopper automatisk når Multi-zones har blitt kjølt av tilstrekkelig

Oppkokingsautomatikken virker ikke.

- Kokesonen er stadig varm [H]
- Du har valgt effekttrinn [9]
- Du brukte [-] da du slo på sonen

GARANTI

Det ytes 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på Multi-zones fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og transport. Ved henvendelser om service ber vi deg oppgi apparatets navn og serienummer. Du finner disse opplysningene på typeskiltet. Skriv eventuelt opplysningene ned i denne bruksanvisningen slik at du har dem for hånden. Det gjør det lettere for serviceteknikeren å finne de riktige reservedelene.

Garantien dekker ikke:

Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil.

Hvis det har blitt brukt uoriginale reservedeler.

Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt.

Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

Transportskader

En transportskade som konstateres ved levering fra forhandleren til kunden, er primært en sak mellom kunden og forhandleren. Dersom kunden har stått for transporten av produktet selv, påtar leverandøren seg ikke noen forpliktelse i forbindelse med eventuell transportskade.

Eventuelle transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert.

Hvis ikke vil kundens krav kunne avvises.

Ubegrunnet servicebesøk

Hvis du tilkaller en servicemontør, og det viser seg at du like godt kunne ha rettet feilen selv ved f.eks. å følge anvisningene i denne bruksanvisningen, eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for servicebesøket.

Næringskjøp

Næringskjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller lignende formål (restaurant, kantine osv.) eller til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringskjøp ytes det ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet for bruk i en vanlig husholdning.

SERVICE

ApparatSERVICE
Vestvoldveien 8
2019 Skedsmokorset
Norge

Tlf. +47 64838120
Faks +47 63878233