



DA	INSTALLATIONSVEJLEDNING BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING INDUKTIONSKOGEPLADE	3
SV	INSTALLATIONSHANDBOK BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK INDUKTIONSHÄLL	37
NO	INSTALLASJONSVEILEDNING BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING INDUKSJONSTOPP	71

FRA FORMANDEN

Kære kunde,

Tak, fordi du har valgt Bertazzoni hårde hvidevarer til dit hjem.

Min familie har bygget køkkener siden 1882 og har derfor opnået et solidt ry for fremragende teknik, som udspringer af passionen for god mad.

I dag har vores produkter et eksklusivt, typisk italiensk design og teknologi på højt niveau. Vores mission er at fremstille apparater, der fungerer perfekt og tilfredsstillende brugerne fuldt ud.

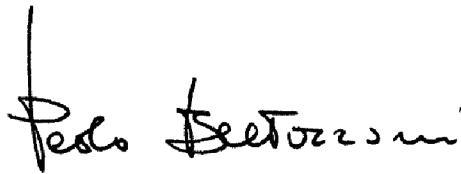
Ved at skabe produkter af høj æstetisk kvalitet imødekommer vi vores kunders behov. Vores hårde hvidevarer er derudover alsidige og nemme at håndtere, så madlavning bliver en sand fornøjelse.

Denne manual vil hjælpe dig med at bruge og pleje et Bertazzoni-produkt på den sikreste og mest effektive måde, så det giver dig maksimal tilfredshed i mange år fremover.

Jeg håber, du får glæde af den!

Paolo Bertazzoni

Formand

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

MANUALENS GYLDIGHED

Følgende manual gælder for alle produktkoder, der er anført nedenfor:

- P604I1M30NP
- P784I1M30CP
- P784I1M30GP
- P784I1M30NP
- P784I1M30XP

INDEKS

GENERELLE OPLYSNINGER	7
LÆSNING AF MANUALEN	7
INTRODUKTION OG SIKKERHED	7
IDENTIFIKATION AF APPARATET	8
GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	8
ADVARSLER	10
PRODUCENTANSVAR	10
MILJØBESKYTTELSE	10
INSTALLATION	11
VIGTIGE ADVARSLER	11
ADVARSLER OM BRUG	11
INDSÆTTELSE AF KOGEPLADEN	12
INSTALLATION OVER INDBYGNINGSOVN	14
INSTALLATION OVER RUM ELLER SKUFFER	14
NEDFÆLDET INSTALLATION	15
FASTGØRELSE AF KOGEPLADE	15
RUMVENTILATION	16
ELEKTRISK TILSLUTNING	16
MULIGE TILSLUTNINGER MED DET MEDFØLGENDE KABEL	17
BRUG	18
GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER	18
BESKRIVELSE AF KOGEPLADER	19
TILBEREDNING MED INDUKTION	20
BRUG AF TOUCH-BETJENINGSELEMENTER	20
STØRRELSE TIL INDUKTION	20
VALG AF PASSENDE GRYDER/PANDER	21
BEGRÆNSNING AF TILBEREDNINGSTID	22
TÆNDE OG SLUKKE	22
BRUG AF KOGEZONER	22
POWER FUNKTION	22
MULTIZONE	22
AUTOMATISK OPVARMNINGSFUNKTION	23
AUTOMATISK SLUKNING	23
RÅD OM DEN EFFEKT, DER SKAL BRUGES TIL FORSKELLIGE MADLAVNINGSPROCESSER	24
EFFEKTSTYRING	25
TIMERFUNKTIONER	25
RESTVARME	26
CHILD LOCK (BØRNELÅS)	26
TASTATURLÅS	26
TILSTEDEVÆRELSE AF GRYDE	26
FRAVÆR AF GRYDE	26
OVERTEMPERATUR PÅ DISPLAY	26
OPVARMING	26
GRILL	27
CLEAN	27
BRUGERMENU	28
VEDLIGEHOLDELSE	30
UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	30
EFFEKTBEGRÆNSNING	31
STØJ I FORBINDELSE MED FUNKTION	31
RENGØRING AF APPARATET	31
TING, DU SKAL UNDGÅ	31
RENGØRING AF PYNTERAMMER	31
RENGØRING AF GLAS	31
AFHJÆLPNING AF PROBLEMER	32
GARANTI	34
GARANTI OG SERVICE	34
ASSISTANCE	35
KUNDESERVICE	35

LÆSNING AF MANUALEN

Disse instruktioner er tilpasset forskellige typer apparater, så de kan indeholde beskrivelser af funktioner, som dit apparat muligvis ikke indeholder eller understøtter.

Billederne og grafikken i dokumentet henviser til forskellige modeller og kan variere en smule fra det produkt, du har købt.

Producenten påtager sig intet ansvar for person- eller tingsskade forårsaget af forkert eller ukorrekt installation af apparatet.

Producenten forbeholder sig ret til at foretage nødvendige ændringer i de forskellige modeller for at overholde de gældende tekniske standarder.

I tilfælde af klager, bedes du kontakte kundeservice.

INTRODUKTION OG SIKKERHED

Før installation og/eller brug af apparatet, bedes du læse instruktionerne i denne vejledning omhyggeligt.

Det vil hjælpe dig med at blive fortrolig med dit nye apparat.

Opbevar dette dokument, så du til enhver tid kan slå op i det og give det videre til eventuelle efterfølgende ejere.

Læs sikkerhedsmeddelelserne i indledningen til denne vejledning, og vær opmærksom på sikkerhedsanvisninger som f.eks: "Forsigtig", "Advarsel" og "Fare" i teksten.



FARE

Dette symbol fremhæver en farlig situation for dig selv og andre. Læs det omhyggeligt og sørg for, at du fuldt ud forstår årsagerne til potentielle farlige eller dødelige ulykker.



ADVARSEL

Dette symbol fremhæver en sikkerhedsoplysning. Læs det omhyggeligt og sørg for, at du fuldt ud forstår årsagerne til potentielle farlige ulykker.



PAS PÅ

Dette symbol fremhæver en handling, der kan bringe udstyrets struktur eller dets komponenter i fare. Udfør disse handlinger med særlig forsigtighed.



BEMÆRK

Dette symbol angiver nyttige råd og henleder opmærksomheden på korrekte procedurer og adfærd. Undgå problemer ved at følge instruktionerne, der er markeret med dette symbol.

Symbolet fremhæver metoder eller procedurer, der skal udføres for at bruge apparatet korrekt.

GENERELLE OPLYSNINGER

IDENTIFIKATION AF APPARATET

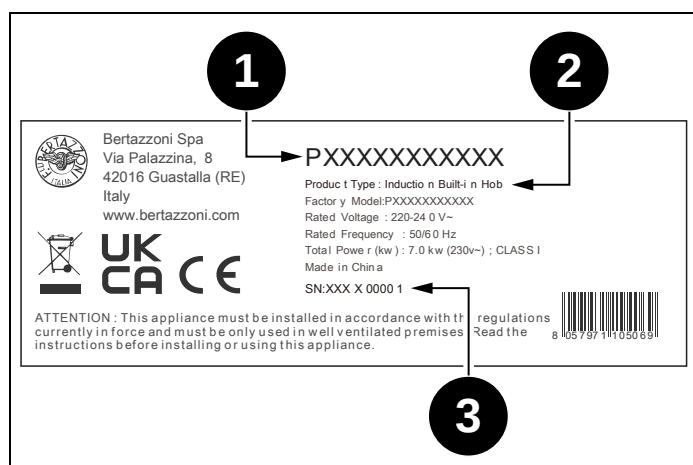


Fig. 1

Skiltet indeholder følgende oplysninger:

- 1) Salgskode
- 2) Model
- 3) Serienummer

GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/95/EF (RoHS).



Dette apparat er klassificeret i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU om elektrisk- og elektronisk affald (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv fastlægger reglerne for indsamling og genbrug af kasserede apparater i hele EU.



Symbolet med den overstregede skraldespand på produktet angiver, at affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke må smides væk som husholdningsaffald (dvs. sammen med "blandet kommunalt affald"), men skal forvaltes særskilt så det kan genanvendes, eller det skal behandles på en særlig måde for at fjerne og på sikker vis bortskaffe stoffer, som er skadelige for miljøet og udtrække de råmaterialer, der kan genbruges.

WEEE-produkter indleveres til genbrugsstationer (også kaldes genbrugspladser), der drives af kommunerne eller af renovationsselskaberne. Når du køber et nyt apparat, kan du levere indlevere dit WEEE til sælgeren, der er forpligtet til at indsamle det gratis (indsamling "én for én"). WEEE fra "meget små" (dvs. hvor ingen mål er over 25 cm) kan indleveres gratis til sælger, selv når du ikke køber noget (indsamling "én for nul" - men det er kun obligatorisk for butikker med salgsområder på over 400 kvadratmeter).



FARE

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer, herunder børn, med nedsatte mentale eller motoriske evner eller manglende erfaring og viden om betjening af produktet. Disse personer må kun bruge apparatet under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed og korrekt instruktion i brugen af apparatet.



FARE

Hvis overfladen på induktionskogepladen er revnet, skal man slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

GENERELLE OPLYSNINGER



FARE

Brandfare: Efterlad ikke brændbare genstande på kogepladen.



FARE

Automatisk tilberedning på kogepladen med fedt eller olie kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ikke at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammen med et låg eller et brandtæppe.



FARE

Apparatet må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat det sker under opsyn eller efter at disse er blevet instrueret om den sikre anvendelse af apparatet og forståelse for de farer, der ligger i den. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet, som skal udføres af brugeren, må kun udføres af børn, hvis de er under overvågning.



ADVARSEL

De tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand.



ADVARSEL

Apparatet må ikke installeres på en piedestal.



ADVARSEL

Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.



PAS PÅ

Brug ikke en ekstern timer eller andre fjernbetjeningssystemer til at betjene apparatet.

ADVARSLER

LÆS BRUGSANVISNINGEN, FØR DU INSTALLERER OG BRUGER APPARATET.

Disse instruktioner gælder kun for de destinationslande, hvis identifikationssymboler er angivet på forsiden af brugsanvisningen og på apparatets etiket.

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på ejendom eller personer som følge af forkert installation eller forkert brug af apparatet.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle unøjagtigheder i brugsanvisningen, som skyldes tryk- eller transskriptionsfejl.

De viste figurer er udelukkende vejledende.

Producenten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i sine produkter, når det anses for nødvendigt og nyttigt, uden at gå på kompromis med væsentlige sikkerheds- og funktionsegenskaber.

DETTE APPARAT ER DESIGNET TIL IKKE-PROFESSIONEL BRUG I HJEMMET.

Denne brugsanvisning er en integreret del af apparatet og skal opbevares intakt og inden for rækkevidde af brugeren i hele apparatets levetid.

Læs manualen, før du bruger apparatet.

PRODUCENTANSVAR

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på personer og ejendom forårsaget af:

- brug af apparatet på anden måde end den tilsigtede;
- manglende overholdelse af kravene i brugsanvisningen;
- at manipulere med selv en enkelt del af apparatet;
- brug af uoriginale reservedele;



PAS PÅ

Ved at placere **CE**-mærket på dette produkt erklærer vi på eget ansvar, at dette apparat overholder alle europæiske sikkerheds-, sundheds- og miljøkrav, der er fastsat i lovgivningen.

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaf venligst emballagen på en miljøvenlig måde.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv fastlægger reglerne for indsamling og genbrug af kasserede apparater i hele EU.

Apparatets emballage består af de elementer, der er strengt nødvendige for at sikre effektiv beskyttelse under transport. Emballagematerialerne er fuldstændig genanvendelige, og deres miljøpåvirkning er derfor reduceret. Vi opfordrer dig til at bidrage til beskyttelsen af miljøet ved også at overveje følgende råd:

- Bortskaf emballageelementer i de relevante genbrugscontainere,
- Før du afleverer det gamle apparat til indsamlingscenteret, skal du gøre det ubrugeligt. Spørg på det relevante lokale kontor om det nærmeste indsamlingscenter for genanvendelige materialer for at bortskaffe dit apparat,
- Hæld ikke brugt olie i vasken. Opbevar det i en lukket beholder, og aflever det til et indsamlingscenter, eller hvis det ikke er muligt, så smid det i skraldespanden (på den måde bliver det bortskaffet på en kontrolleret genbrugsplads; selv om det ikke er den bedste løsning, så undgår man vandforurening).

INSTALLATION

Installation, alle justeringer, ombygninger og vedligeholdelse, der er anført i denne del, må kun udføres af kvalificeret personale (i henhold til gældende regler). Forkert installation kan medføre skader på personer, dyr eller ejendom, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Sikkerhedsanordninger eller anordninger til automatisk regulering af apparater i løbet af systemets levetid må kun ændres af producenten eller en behørigt autoriseret leverandør.

Fortsæt kun med installationen iført personlige værnemidler.

VIGTIGE ADVARSLER

Kogepladen kan installeres mellem køkkenskabe eller mellem et skab og en muret væg. Bagvæggen og de omgivende overflader skal kunne modstå en temperatur på 90°C. For at undgå, at plastlaminatet, der dækker møblerne, løsner sig, skal limen, der forbinder dem, kunne modstå temperaturer på mindst 100°C.

Bordpladen, som kogepladen installeres på, skal være stabil, plan og vandret. Arbejdsfladen, som apparatet indbygges i, skal kunne modstå belastninger på ca. 60 kg. I tilfælde af tynde bordplader skal du bruge et varme- og fugtbestandigt forstærkningsmateriale. Kontrollér først, om kogepladen er vandret, når den er sat ind.

Installationen af apparatet skal udføres i overensstemmelse med de gældende regler.

Denne enhed er ikke forbundet med enheder til evakuering af forbrændingsprodukter. Den skal derfor tilsluttes i overensstemmelse med de ovenfor nævnte installationsregler. Man skal være særlig opmærksom på ventilations- og udluftningskrav i lokalet.

Afstanden mellem emhætten og kogepladen skal mindst svare til den afstand, der er angivet i installationsvejledningen til emhætten.

Hvis der er installeret letantændelige materialer (f.eks. en hylde) over kogepladen, skal sikkerhedsafstanden F, der er angivet i Fig. 2, overholdes.

ADVARSLER OM BRUG

- Brug beholdere med flad bund, der egner sig til induktion
- Sæt gryderne på kogezoneerne, før du tænder for dem
- Sørg for, at gryden er centreret på kogezone
- Gå ikke væk, når du laver mad med olie og fedt, som er letantændeligt
- For at undgå, at kogepladen bliver ridset, skal du flytte gryderne ved at løfte dem uden at trække dem over kogepladen
- Gryder med ridset eller beskadiget bund kan beskadige det keramiske glas
- Sand, salt, sukker eller andre slidende stoffer kan beskadige keramisk glas
- Hold altid kogezone og grydernes bund tørre
- Brug aldrig frosne gryder
- Stil eller efterlad ikke tomme gryder på kogepladen, selv om den er slukket
- Stil aldrig en varm beholder på betjeningspanelet. Elektronikken under glasset kan blive beskadiget
- Brug aldrig 2 gryder/pander på en enkelt kogezone på samme tid
- Opvarm ikke lukkede beholdere (f.eks. konserverdåser). På grund af overtryk kan beholdere og/eller dåser sprænge og forårsage kvæstelser
- Keramisk glas er meget modstandsdygtigt, men det er ikke ubrydeligt. Undgå at tabe genstande, selv små, på det keramiske glas
- Slå ikke mod kanterne af glasset med gryder
- Brug kun maksimal effekt til at koge vand eller stege
- Forvarm ikke tomme gryder. Bunden af gryden kan hurtigt nå meget høje temperaturer og beskadige både det keramiske glas og grydens indvendige beklædning
- Vær særlig opmærksom på at undgå at spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen, og undgå materialer eller stoffer, der kan smelte (plastik eller sølvpapir). Hvis det sker, skal du straks slukke for kogepladen og rengøre den med en skraber, mens kogezone stadig er varm. Hvis den glaskeramiske kogeplade ikke rengøres med det samme, kan der dannes rester, som ikke kan fjernes, når kogepladen er kølet af
- Den elektroniske del kan forårsage hørbare lyde under brug. Køleventilatoren kan også høres. Køleventilatoren kan fortsætte med at køre efter endt tilberedningsproces for at køle de elektroniske komponenter. Det betyder ikke, at induktionskogepladen er defekt eller fungerer unormalt
- Hvis kogepladen installeres over en skuffe, skal de afstande, der er angivet i installationstegningerne, overholdes nøje, og den må ikke bruges til opbevaring af brændbare genstande. Alle genstande i skuffen skal være varmebestandige og forblive mindst 2 cm fra bunden af bordpladen

INSTALLATION

- Hvis kogepladen installeres over en skuffe, opvarmer kogepladens ventilation emnerne i skuffen under tilberedningsprocessen. Opbevar ikke skarpe eller små genstande, papir, servietter osv. De kan trænge ind i eller blive suget ind gennem ventilationsåbningerne og beskadige køleventilatoren eller forringe kølingen
- Hvis apparatet er installeret over en ovn, der er udstyret med et pyrolytisk rengøringssystem, må det ikke betjenes, mens den pyrolytiske proces er i gang, da kogepladens overophedningsbeskyttelse kan blive udløst
- Advarsel til personer med pacemaker: Vær opmærksom på, at der dannes et elektromagnetisk felt i umiddelbar nærhed af apparatet, når det er i drift. Risikoen for, at pacemakerens funktion bliver påvirket, er meget lille. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte producenten af pacemakere eller din læge.
- Den tændte kogeplades elektromagnetiske felt kan påvirke driften af objekter, der er udsat for magnetisering. Opbevar ikke kreditkort, hukommelsesenheder eller lommeregner i umiddelbar nærhed af kogepladen
- Hvis der bruges en adapter til gryder/pander, der ikke er egnet til induktion, kan kogepladens varmesystem blive beskadiget.



PAS PÅ

Tilberedningsprocessen skal overvåges konstant

INDSÆTTELSE AF KOGEPLADEN

Når du har fjernet de forskellige aftagelige dele fra deres indvendige og udvendige emballage, skal du sørge for, at pladen er intakt. Brug ikke apparatet, hvis du er i tvivl, og kontakt servicecentret.

Tag hensyn til apparatets kritiske dimensioner (se Fig. 2), og lav en åbning i bordpladen i henhold til målene i tabellen.

INSTALLATION

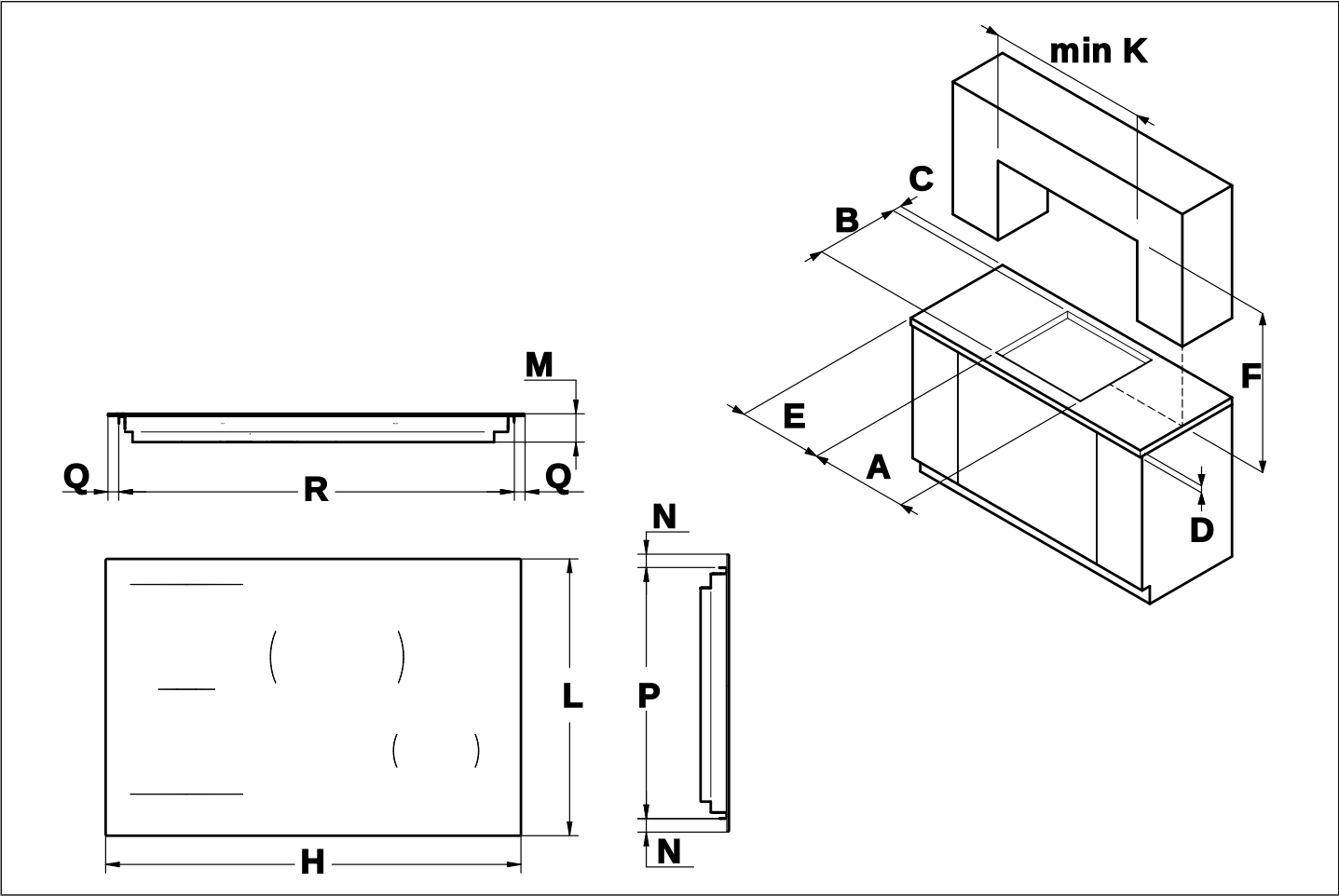


Fig. 2

	A	B	C	D	E	F	K
Kogeplade 60 cm	560 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 590 mm
Kogeplade 78 cm	745 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 780 mm
Kogeplade 78 cm + ramme	745 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 780 mm

	H	L	M	N	P	Q	R
Kogeplade 60 cm	590 mm	520 mm	49 mm	25 mm	470 mm	17,5 mm	555 mm
Kogeplade 78 cm	780 mm	520 mm	49 mm	25 mm	470 mm	20 mm	740 mm
Kogeplade 78 cm + ramme	820 mm	524 mm	49 mm	27 mm	470 mm	40 mm	740 mm

INSTALLATION

INSTALLATION OVER INDBYGNINGSOVN

Hvis kogepladen installeres oven på en ovn, skal man efterlade et frirum mellem kogepladens bund og toppen af det produkt, der er installeret nedenunder, og sikre ventilation af hele rummet (som vist på figuren). Ovnens skal være udstyret med en afkølingsanordning. Producenten påtager sig intet ansvar i tilfælde af, at der installeres en ovn af et andet mærke.

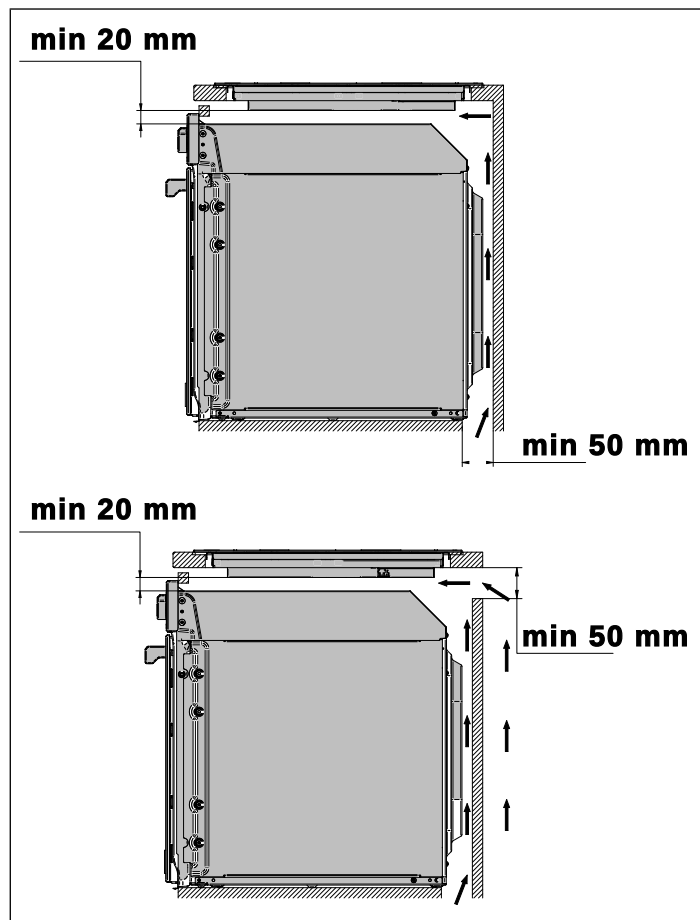


Fig. 3

INSTALLATION OVER RUM ELLER SKUFFER

Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementerne eller de indbyggede apparater skal være således, at den sikrer en tilstrækkelig ventilation og luftudskiftning.

Køkkenelementets indvendige bredde skal være mindst lige så bred som den indvendige bredde på hullet i bordpladen, så der er fri adgang til kogepladen nedenunder, når den er indbygget, og den nederste skærm kan tages af i forbindelse med vedligeholdelse. Hvis kogepladen ikke er frit tilgængelig nedefra efter installationen, skal pakningen fjernes fra køkkenbordet, så kogepladen kan fjernes (når arbejdet er udført, skal pakningen sættes på plads igen).

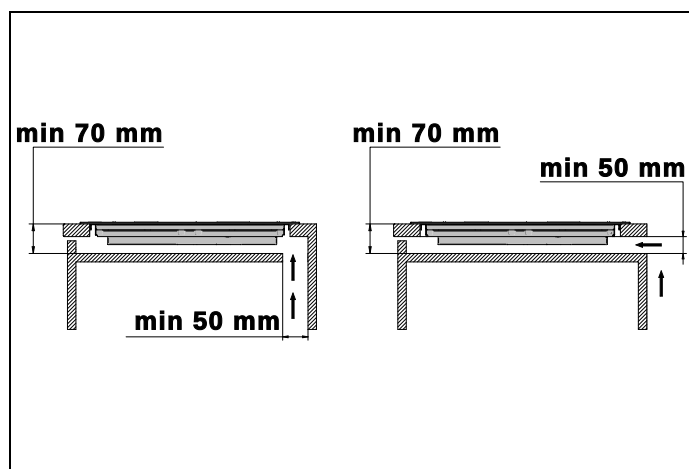


Fig. 4

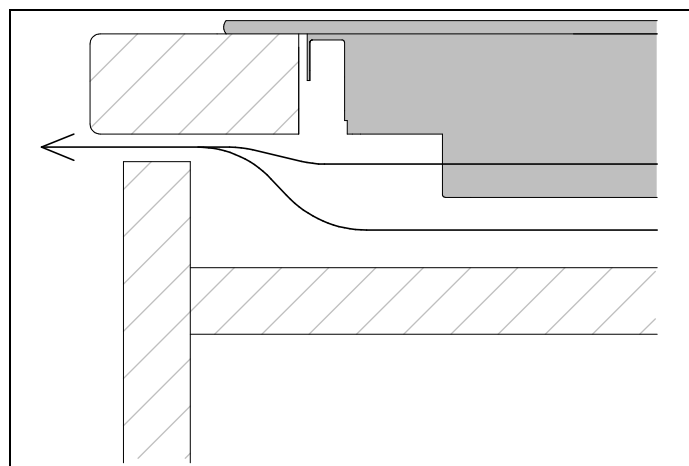


Fig. 5

BEMÆRK



For yderligere at optimere produktets ydeevne kan der laves et frontalt udsugningsåbning til køleluft i køkkenelementet

INSTALLATION

NEDFÆLDET INSTALLATION

Kogepladen kan kun installeres nedfældet i bordplader af natursten (granit, marmor), massivt træ og fliser. For bordplader af andre materialer skal du kontakte producenten for at tjekke, om de er egnede til nedfældet installation.

Kontrollér først, om kogepladen er vandret, når den er sat ind.

Efter montering i nichen sprøjtes varmebestandig silikonepakning (mindst 160°C) ind i mellemrummet mellem kogeplade og bordplade.

Tegningen viser den anbefalede størrelse for pakningen.

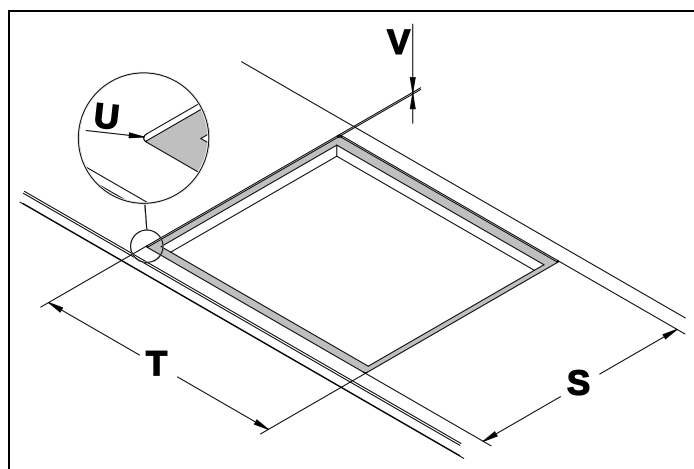


Fig. 6

	T	S	U	V
Kogeplade 60 cm	594 mm	524 mm	5 mm	5 mm
Kogeplade 78 cm	784 mm	524 mm	5 mm	5 mm

FASTGØRELSE AF KOGEPLADE

For at forhindre utilsigtet udsivning af væske i køkkenelementet nedenunder er udstyret udstyret med en særlig pakning.

- 1) Læg tætningspakningen langs den nederste kant af indbygningskogepladen efter rengøring af dens overflade.
- 2) Lim den fast 2 mm fra kanten af det ydre glas eller pynterammen.

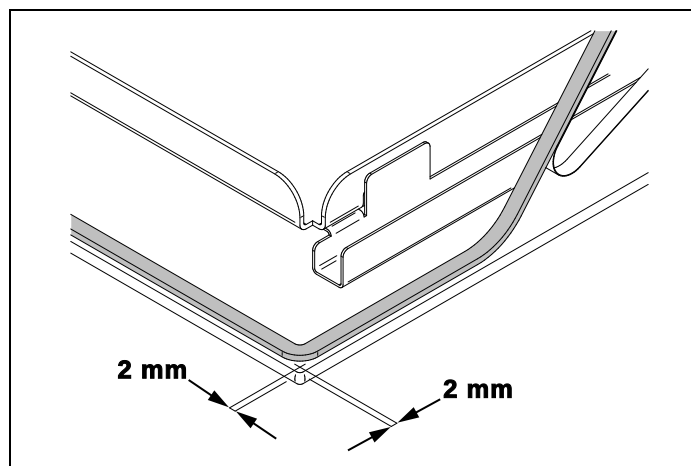


Fig. 7

- 3) Sæt kogepladen ind i køkkenelementets åbning.



BEMÆRK

Pakningen skal også indsættes ved nedfældet installation.

INSTALLATION

RUMVENTILATION

For at sikre, at apparatet fungerer korrekt, skal rummet, hvor det er installeret, være ordentligt ventileret.

Ventilationen af rummet skal sikres i overensstemmelse med de relevante bestemmelser.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Den elektriske tilslutning skal udføres i overensstemmelse med de gældende standarder og forskrifter.

Før du udfører tilslutningen, skal du kontrollere, at:

- Elnettets egenskaber passer til dataene på identifikationsmærket.
- Tilslutningen og installationen er jordet i overensstemmelse med gældende regler.



BEMÆRK

Det medfølgende kabel muliggør både enfaset og tofaset tilslutning.

Strømkablet skal placeres, så det ikke når en temperatur på 90°C på noget tidspunkt.

Indsæt en omnipolær afbryder, der er dimensioneret til apparatets belastning, mellem apparatet og lysnettet. Alternativt kan den elektriske forbindelse også beskyttes med en fejlstrømsafbryder.

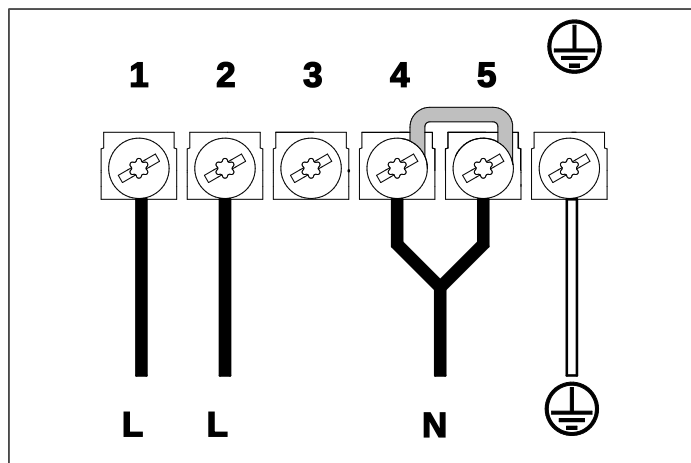
Jordkablet må ikke afbrydes af kontakten og skal fastgøres til jordingssystemet.

INSTALLATION

MULIGE TILSLUTNINGER MED DET MEDFØLGENDE KABEL

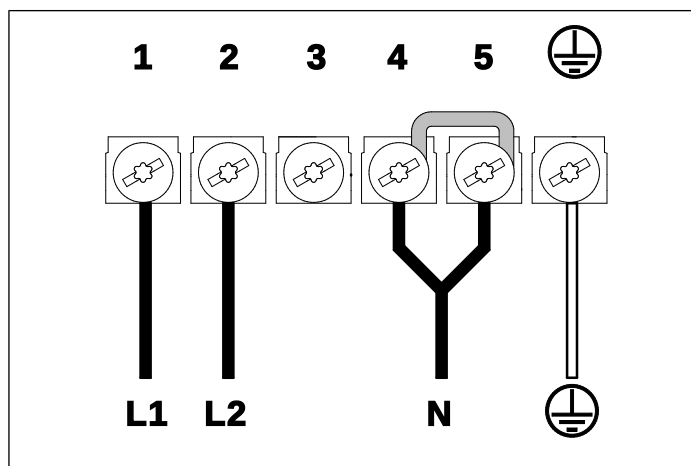
ENFASET TILSLUTNING

- Tilslut de to matchende ledninger i den BLÅ kappe til lysnetnets nulpunkt
- Tilslut den gulgrønne ledning til netjord
- Tilslut de to sorte og brune ledninger til netfasen
- Kabeltværsnit: 5 x 1,5 mm²
- Spænding: 220-240 V1N~



TO-FASET TILSLUTNING

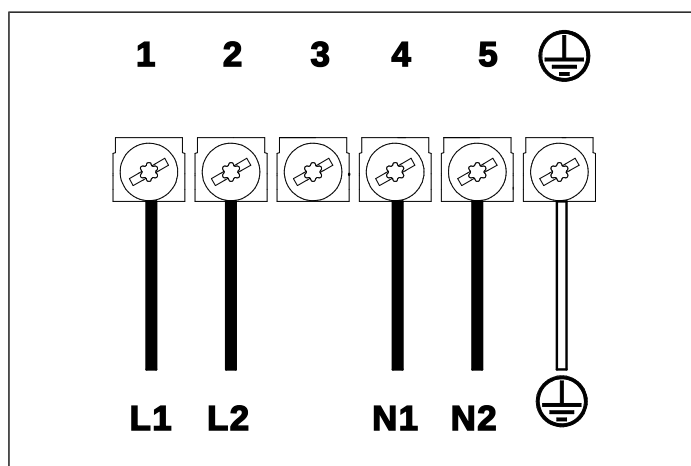
- Tilslut de to matchende ledninger i den BLÅ kappe til lysnetnets nulpunkt
- Tilslut den gulgrønne ledning til netjord
- Tilslut den brune L1-ledning til F1-nettet
- Tilslut den sorte L2-ledning til F2-nettet
- Kabeltværsnit: 5 x 1,5 mm²
- Spænding: 220-240/380-415 V2N~



Fjern jumperen fra klemrækken (for instruktioner, se kapitel *UDSKIFTNING AF KOMPONENTER*)

TOFASET TILSLUTNING NL

- Adskil de to neutrale ledninger med den BLÅ kappe, og tilslut den blå ledning til N1 og den grå ledning til N2
- Tilslut den gulgrønne ledning til netjord
- Tilslut den brune L1-ledning til F1-nettet
- Tilslut den sorte L2-ledning til F2-nettet
- Kabeltværsnit: 5 x 1,5 mm²
- Spænding: 220-240 V2N~



GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

- For at kunne bruges skal apparatet installeres korrekt i et køkken og på en egnet bordflade i overensstemmelse med de relevante sikkerhedsforskrifter og instruktionerne i dette hæfte.
- Apparatet må ikke bruges over en opvaskemaskine eller tørretumbler: damp kan beskadige apparatets elektroniske komponenter.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.

Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.

- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal du øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brug.
- Placer ikke metalgenstande på apparatet under brug, da de kan blive glødende.
- Sluk apparatet efter brug.
- Efterlad ikke genstande på kogepladerne.
- Sørg for, at overfladerne er kølet af, før du rengør apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, som ridser eller ætser (f. eks. produkter i pulverform, pletfjerner eller metalsvampe) på delene i glas.
- Temperaturændringer kan få glasset til at gå i stykker; hæld ikke kolde væsker på kogepladen under brug.
- I tilfælde af revner og sprækker i kogepladens glas skal du straks slukke for kogepladen og koble den fra strømforsyningen. Kontakt serviceafdelingen.
- Beskadigede beholdere, for små beholdere, eller beholdere, der overskrider kogepladens kanter eller er forkert placerede, kan forårsage alvorlige skader.
- Brug af kogepladen genererer varme, fugt og forbrændingsprodukter, ventiler rummet godt under drift.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Stik ikke genstande ind i åbningerne.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Hold børn under 8 år på afstand, hvis de ikke er under konstant opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.

- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.

BESKRIVELSE AF KOGEPLADER

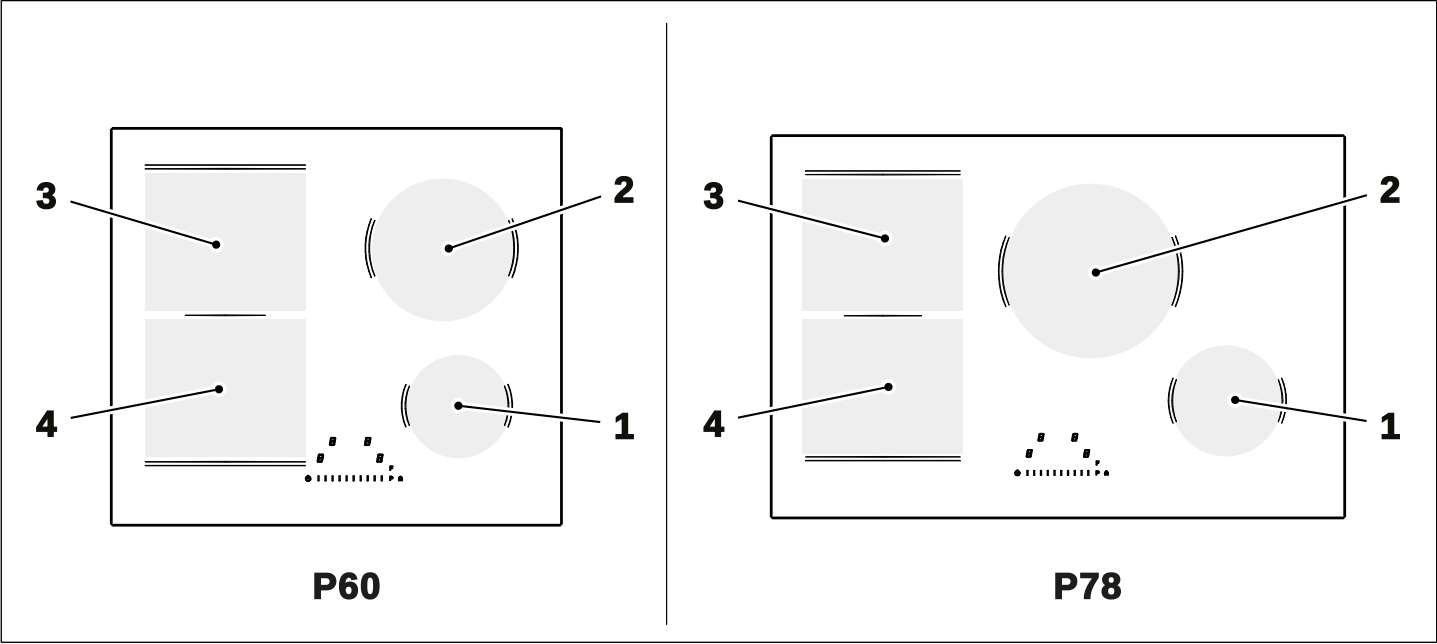


Fig. 8

POSITION	DIMENSION		EFFEKT
	P60	P78	
1	145 mm dia.	145 mm dia.	1,4 kW / 1,8 kW
2	200 mm dia.	250 mm dia.	2.3 kW / 3.0 kW
3	210 x 190 mm	210 x 190 mm	2.1 kW / 3.0 kW
4	210 x 190 mm	210 x 190 mm	2.1 kW / 3.0 kW

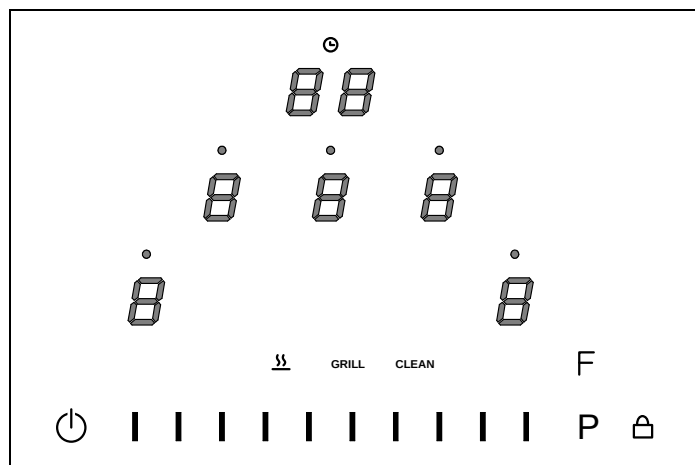


Fig. 9

IKON	BESKRIVELSE
	Tænder og slukker for kogepladen
	Låsning af betjening
	Visning af timer
	Aktiv timer
	Kogezonens effekt
	Funktionstast
	Tænd/sluk-knap
	Øger eller mindsker en kogezones effekt, giver mulighed for at ændre indstillinger og vælge brugermenuindstillingerne
	Opvarmningsfunktion
GRILL	Grill-funktion
CLEAN	Clean-funktion

TILBEREDNING MED INDUKTION

Under hver kogezone er der en spole, som kaldes en induktor. Induktoren genererer et variabelt magnetfelt ved hjælp af elektrisk energi. Når en gryde placeres inden for dette magnetfelt, opvarmes bunden og producerer den varme, der er nødvendig for tilberedningen.

BRUG AF TOUCH-BETJENINGSELEMENTER

- Betjeningselementerne reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke.
- Brug fingerspidsen og ikke neglen.
- Hver registreret berøring udløser et akustisk signal.
- Sørg for, at betjeningselementerne altid er rene, tørre og ikke dækket af nogen genstande (f.eks. et værktøj eller en klud). Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at bruge betjeningselementerne.

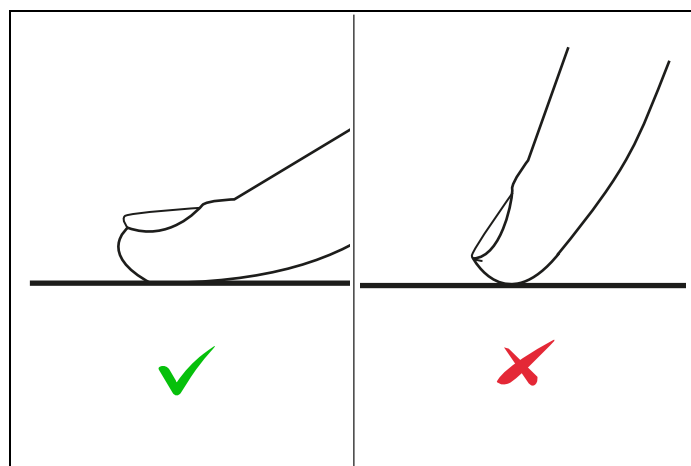


Fig. 10

STØRRELSE TIL INDUKTION

Induktionskogepladen tilpasser sig automatisk grydens størrelse: Hvis grydens diameter er for lille, vil kogepladen dog ikke fungere. Minimumsdiameteren varierer alt efter pladens diameter.

KOGEZONE	MINIMUMS-VÆRDI
145 mm rund spole	ø 90 mm
200 mm rund spole	ø 110 mm
250 mm rund spole	ø 130 mm
OCTA-spole (enkelt)	ø 110 mm

VALG AF PASSENDE GRYDER/PANDER

Brug ikke gryder/pander med ru bund eller rund bund.

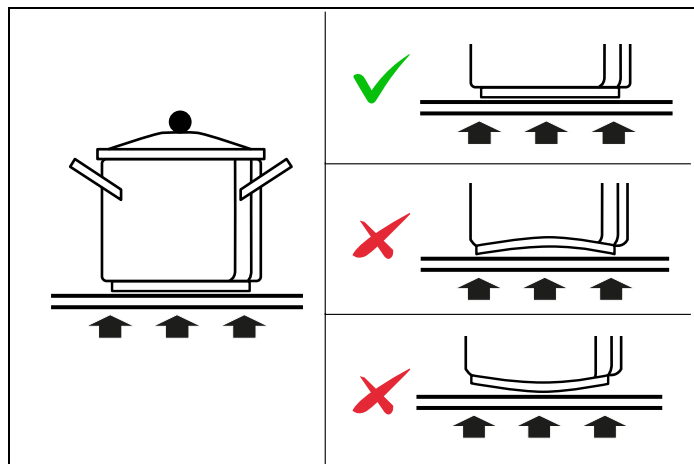


Fig. 11

Sørg for, at bunden af gryden er glat, hviler jævnt på glasset og har samme størrelse som kogezone.

Brug gryder med en passende diameter, som vist på billedet af den valgte zone. Ved at bruge en lidt bredere gryde udnyttes energien maksimalt. Hvis der bruges en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Centrér altid gryden på kogezone.

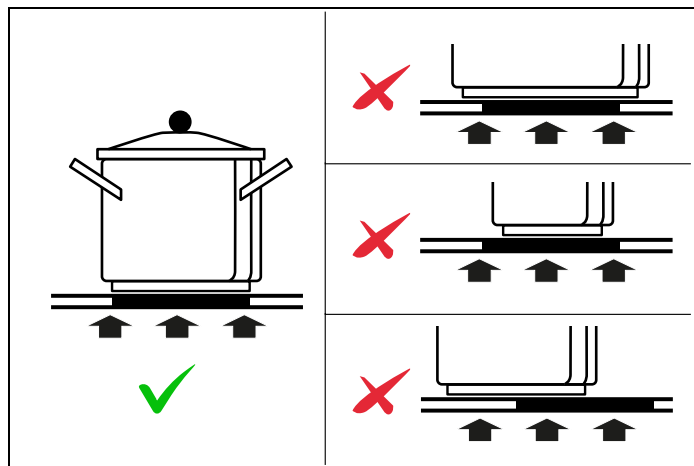


Fig. 12

Tag altid gryderne af kogepladen ved at løfte dem, træk dem ikke hen over pladen, da det kan ridse glasset.

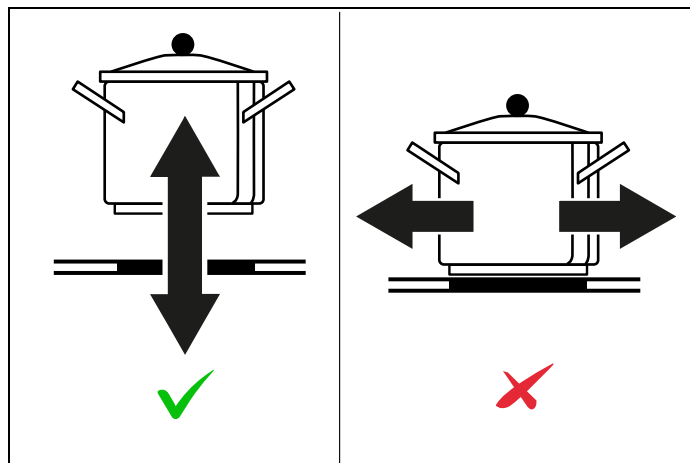


Fig. 13

Grydens bund skal være af jern eller stål/jern for at kunne skabe det nødvendige magnetfelt til opvarmningsprocessen.



BEMÆRK

Gryder i følgende materialer er ikke egnede:

- glas
- porcelæn
- keramik
- stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund.

Sørg for, at grydens materiale er egnet til induktion. For at kontrollere materialet skal du placere en magnet i bunden af gryden: Hvis den sidder fast, er gryden egnet til induktion.

Hvis du ikke har en magnet, kan du kontrollere en grydes egnethed ved at hælde lidt vand i den, placere den på en kogezone og tænde for zonen. Hvis symbolet  vises på displayet, er gryden ikke egnet.

Når du køber gryder, skal du kontrollere, at de er egnet til brug på en induktionskogeplade.

BEGRÆNSNING AF TILBEREDNINGSTID

Apparatet er udstyret med en automatisk mekanisme, der begrænser driftstiden.

Hvis man ikke ændrer tilberedningsindstillingerne for beholderen, afhænger den maksimale driftstid af det valgte effektniveau.

EFFEKTNIVEAU	MAKSIMAL DRIFTSTID [H]
Opvarmning	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutter

TÆNDE OG SLUKKE

Tryk på knappen  i 1 sekund for at tænde for kogepladen. Når den er tændt, vises  i timerens display og CLEAN i specialfunktionslinjen.

Kun **minuttæller** og **CLEAN** kan aktiveres uden gryde på kogepladen.

BRUG AF KOGEZONER

Induktion fungerer ikke, hvis der ikke er en gryde på kogezone.

Placer gryden (ikke tom) i midten af den kogezone, du vil bruge. Displayet, der svarer til kogezone, lyser automatisk op.

Derefter kan den ønskede effekt indstilles.

- Ved at skubbe fingeren på skyderen fra venstre mod højre til den ønskede værdi
- Ved at trykke direkte på det ønskede effektniveau
- For at slukke for kogezone skal du trykke på displayet for den kogezone, du vil slukke for
- Skub fingeren på skyderen fra højre til venstre til 0
- Ved at berøre skyderen direkte på området, der svarer til 0 (sidste hak til venstre)

POWER FUNKTION

Denne funktion giver mere effekt på en kogezone i et begrænset tidsrum (f.eks. for at reducere opvarmningstiden for vand).

For at aktivere den skal du trykke direkte på P-knappen, **Power**-funktionen forbliver aktiv i maksimalt 5 minutter, hvorefter effekten automatisk falder til 9.

For at deaktivere booster skal du indstille et lavere effektniveau.

MULTIZONE

Med **Multi-Zone**-funktionen kan to tilstødende kogezone samles til et enkelt, større område, ideelt til brug med aflange eller rektangulære gryder som f.eks. stegepander, grillpander eller fiskegryder.

Funktionen kan aktiveres på de tilstødende kogezone, der er placeret på venstre side af kogepladen.

Multi-Zone-funktionen aktiveres automatisk, hvis der registreres en gryde, der dækker begge kogezone.

Det er muligt at aktivere funktionen manuelt ved at trykke samtidigt på knapperne til de tilsvarende kogezone. Et akustisk signal bekræfter aktiveringen. Efter aktivering kan effekten justeres via skyderen og ved at vælge den forreste zone, hvilket sikrer en ensartet tilberedning på hele det udvidede område. For at deaktivere **Multizone** skal du trykke på de to zonebetjeninger samtidigt. De to områder vil vende tilbage til separat drift.

AUTOMATISK OPVARMNINGSFUNKTION

Denne funktion gør det muligt at opvarme en kold (ikke-tom) gryde med maksimal varmeeffekt og automatisk nulstille til det tidligere indstillede tilberedningsniveau.

For at aktivere den skal du trykke på det ønskede effektniveau (1 til 8) i 3 sekunder. Displayet viser symbolet for automatisk tilberedning . Når opvarmningstiden er udløbet, vender effektniveauet tilbage til det forudindstillede niveau.

Den tid, hvor kogezone opvarmes til maksimal effekt, afhænger af det valgte tilberedningsniveau.

EFFEKTNIVEAU	AUTOMATISK OPVARMNING (SEKUNDER)
1	48
2	144
3	230

EFFEKTNIVEAU	AUTOMATISK OPVARMNING (SEKUNDER)
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	/
P	/

Funktionen kan slukkes manuelt ved at vælge et lavere effektniveau end det oprindeligt indstillede.

AUTOMATISK SLUKNING

Kogepladen slukker automatisk 20 sekunder efter, at alle kogezone er blevet slukket.

BRUG

RÅD OM DEN EFFEKT, DER SKAL BRUGES TIL FORSKELLIGE MADLAVNINGSPROCESSER

Brugen af strøm kan variere alt efter erfaring og madlavningsvaner.

EFFEKTNIVEAU	TILBEREDNINGSTYPE	BRUG
MAKSIMUM EFFEKT	P	Hurtig opvarmning
		Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	8-9	Stegning, kogning
		Brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
HØJ EFFEKT	7-8	Brune, stege, koge, grille
		Brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
	6-7	Brune, stege, stuve, svitse, grille
		Brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej. Forvarmning af gryderne
MELLEMHØJ EFFEKT	4-5	Tilberede, stuve, stege, grille
		Brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
	3-4	Stege, koge ved svag varme, jævne, indkoge
		Langvarig tilberedning (ris, svampe, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Stege, koge ved svag varme, jævne, indkoge
		Langvarig madlavning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk)
LAV EFFEKT	1-2	Smelte, optø, holde varm, indkoge
		Smelte smør, smelte chokolade langsomt, optø små produkter
	1	Smelte, optø, holde varm, indkoge
		varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter

EFFEKTSTYRING

Kogepladen er udstyret med et effektstyringsmodul, der optimerer strømforbruget og undgår overbelastning af elnettet.

Hvis flere zoner er aktive, og strømforbruget overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige strøm mellem alle kogezone (tilsluttet samme fase).

Den elektroniske styring forsøger at opretholde de maksimale effektniveauer, der kan forsynes. Den sidst indstillede zone prioriteres, og de andre zoners display blinker for at vise den nye værdi, som de vil blive indstillet til.



PAS PÅ

I tilfælde af en effektbegrænsning på et meget lavt niveau kan den elektroniske styring slukke for en kogezone, fordi det ikke er muligt at omfordele effekten.



PAS PÅ

Lavere effektniveauer opnås ved at tænde og slukke for induktoren med bestemte intervaller. Denne funktionsmetode minimerer den varme, der tilføres maden i tilfælde af lavtemperaturtilberedning.

TIMERFUNKTIONER

TIMER

Når den tændes, vises  på timerdisplayet.

Tryk på timerdisplayet, og brug skyderen til først at indstille minutterne og derefter det ønskede antal ti-minutter. Efter 2 sekunder lyser  -symbolet, og nedtællingen begynder. Når den indstillede tid er gået (maks. 99 minutter), lyder der et akustisk signal.

Hvis du vil slukke eller ændre tilberedningstiden, skal du gentage samme procedure og ændre tiden (evt. sætte den til 0).



BEMÆRK

Timeren kan indstilles og fungerer kun, når alle kogezone er slukket.

TIMER TIL ENDT TILBEREDNING

Hvis du vil indstille en timer for endt tilberedning for en zone:

- 1) Aktivér zonen
- 2) Tryk på timer-displayet
- 3) Tryk på timerdisplayet, og brug skyderen til først at indstille minutterne og derefter det ønskede antal ti-minutter
- 4) Efter 2 sekunder lyser symbolet  over displayet for den tilsvarende kogezone, og nedtællingen begynder
- 5) Når nedtællingen er slut, lyder der et akustisk signal, og kogezone slukkes.

Hvis du vil slukke eller ændre tilberedningstiden, skal du gentage samme procedure og ændre tiden (evt. sætte den til 0).



BEMÆRK

Hvis der er indstillet mere end én timer, vil timeren altid vise den laveste resterende tid

PAUSE

Med denne funktion er det muligt at afbryde funktionen på **ALLE** kogezone.

Tryk på knappen  i 3 sekunder, så slukkes alle zoner, og der vises  **PAUSE** på displayet, men de indstillede effektniveauer bevares i hukommelsen.

For at genaktivere kogepladen skal du trykke på  i 3 sekunder og derefter trykke på en vilkårlig tast (bort set fra ). På dette tidspunkt vil alle zoner begynde at fungere som før.

Apparatet slukker automatisk efter 10 minutters pause

RESTVARME

Restvarmeindikatoren er en sikkerhedsfunktion.

Når tilberedningen er færdig, kan kogezone have en høj temperatur. Displayet, der svarer til den varme zone, viser symbolet .

Symbolet  kan også vises:

- for tilstødende kogezone, selv om de ikke er i brug
- når du placerer varme gryder på den kolde kogezone

Symbolet forsvinder, når zonen når en temperatur på under 60°C

CHILD LOCK (BØRNELÅS)

Med denne funktion kan brugerfladen låses, så børn ikke kan bruge kogepladen.

Tryk på displayet for en kogezone i 3 sekunder, og skub derefter skyderen fra 0 til 9. Gennemfør denne procedure inden for 10 sekunder.

Alle displays viser .

Gentag den samme sekvens for at deaktivere funktionen.

TASTATURLÅS

Denne funktion gør det muligt at låse tastaturet under brug for at forhindre utilsigtet ændring af indstillinger.

Tryk på tasten  for at aktivere den, og den lyser for at vise, at funktionen er aktiv.

Tryk på tasten  igen for at deaktivere funktionen.

TILSTEDEVÆRELSE AF GRYDE

Når en gryde placeres på en kogezone med kogepladen tændt, aktiveres betjeningerne for den pågældende kogezone automatisk, og den ønskede effekt kan indstilles direkte.

Funktionen kan deaktiveres via brugermenuen.

Når funktionen er deaktiveret, skal den relevante kogezone vælges efter placering af gryden, før effekten kan indstilles.

FRAVÆR AF GRYDE

Hvis gryden fjernes fra en kogezone uden at slukke for zonen, viser displayet, at gryden ikke er til stede .



PAS PÅ

Hvis zonen ikke slukkes, forbliver kogepladen aktiv, så den kan opvarme en anden gryde, der er placeret på samme zone ved en fejltagelse.

OVERTEMPERATUR PÅ DISPLAY

Hvis der placeres en varm genstand oven på grænsefladen, vil grænsefladen gå i beskyttelsestilstand ved at slukke helt for kogepladen og vise ER21.

Når temperaturen falder til under grænsetemperaturen på 85°C, kan kogepladen tændes igen.

OPVARMING

Denne funktion gør det muligt at holde grydens temperatur på 70°C.

Aktivér den kogezone, som du vil indstille funktionen på, og tryk på funktionstasten . Funktionen aktiveres, og displayet viser **Warming**.

For at slukke eller ændre effekten skal du vælge den tilsvarende kogezone og indstille det ønskede effektniveau ved hjælp af skyderen.

Funktionen kan også indstilles i tilfælde af aktive bridge-zoner.

BRUG

GRILL

Denne særlige funktion gør det lettere at grille retter.

Placer grillpanden på multizonen, og vælg den.

Tryk to gange på funktionstasten **F**, indtil GRILL aktiveres.

Indstil effektniveauet med skyderen:

- for niveauerne **1–3** vises et hak på displayet
- for niveauerne **4–6** vises 2 hak på displayet
- for niveauerne **7–9** vises 3 hak på displayet

CLEAN

Denne funktion låser tastaturet i 30 sekunder for at muliggøre rengøring.

Tryk på tasten **F** uden at vælge kogezone for at aktivere funktionen CLEAN.

Der vises en nedtælling på displayet, som viser, hvor længe tastaturet er låst.

BRUGERMENU

Brugermenueen gør det muligt at tilpasse nogle af induktionskogepladens grundindstillinger.

For at åbne brugermenueen skal kogepladen være slukket

- 1) Tænd for kogepladen ved at trykke på 
- 2) Tryk på tasten igen 
- 3) Kogepladen slukkes -knappen begynder at blinke
- 4) Med -knappen trykket, skal du trykke på kogezoneknapperne i rækkefølge i urets retning (begynd med den forreste venstre knap) - hvert tryk bekræftes af en lyd
- 5) Slip knappen 
- 6) Det bageste venstre display viser skiftevis ∞ og 0
- 7) Brug skyderen til at vælge den ønskede funktion ved at trykke på det tilsvarende hak (skyderfunktionen er ikke aktiv)

FUNKTIONER/NIVEAUER

- ∞ 0 Samlet effekt pr. fase
- ∞ 2 Tastens berøringslydstyrke (lydstyrken på -tasten kan ikke ændres)
- ∞ 3 Timervolumen 0-3
- ∞ 4 Displayets lysstyrke 0-9 (1 højeste lysstyrke - 9 laveste lysstyrke)
- ∞ 5 Timer-animation 0 (ingen animation) - 1 (nedtælling i de sidste 60 sekunder)
- ∞ 6 Automatisk grydere registrering til 1 Automatisk grydere registrering deaktiveret 0
- ∞ 7 Timersignalets længde 0 (120 sekunder) - 1 (10 sekunder) - 2 (ingen akustisk alarm)

Displayet foran til venstre viser det indstillede niveau for funktionen

Tryk på displayet foran til venstre, og brug skyderen til at trykke på det ønskede niveau.

Tryk på tasten - for at forlade menuen uden at gemme 

For at gå ud af menuen og gemme ændrede indstillinger - tryk på -tasten i mindst 2 sekunder (ændringerne gemmes, og kogepladen slukkes)

SERVICEMENU



BEMÆRK

Servicemenueen må kun bruges af installatøren eller specialiseret personale.

For at åbne servicemenueen skal kogepladen have været slukket og tændt i mindre end 2 minutter

- 1) Med **P**-knappen trykket, skal du trykke på kogezoneknapperne i rækkefølge mod urets retning (begynd med den forreste højre knap) - hvert tryk bekræftes af en lyd
- 2) Slip knappen **P**
- 3) Det bageste venstre display viser skiftevis **c** og 0
- 4) Brug skyderen til at vælge den ønskede funktion ved at trykke på det tilsvarende hak (skyderfunktionen er ikke aktiv)

FUNKTIONER

- **c6** Demo mode 1 - Demo mode aktiv 0 - deaktiveret
- **c8** Power management

Displayet foran til venstre viser det indstillede niveau for funktionen.

- 1) Tryk på displayet foran til venstre, og brug skyderen til at trykke på det ønskede niveau.
- 2) Tryk på tasten **P** for at forlade menuen uden at gemme.
- 3) For at gå ud af menuen og gemme ændrede indstillinger - tryk på -tasten i mindst 2 sekunder (ændringerne gemmes, og kogepladen slukkes)

BRUG

EFFEKTBEGRÆNSNING

For at undgå overbelastning af elledningen kan man indstille den maksimale effekt, som kogepladen optager. Se *SERVICEMENU*



PAS PÅ

Hvis man reducerer den maksimale effekt, kan det resultere i, at man ikke kan bruge alle zoner på samme tid eller indstille boosterfunktionen for nogle zoner.

Table 1 KOGEPLADE 60/78

HÅNDTERING AF STRØMKONFIGURATION	ANTAL FASER	SPÆNDING (V)	EFFEKTGRÆNSE PR. FASE (W)
0	2	230	3700
1	1	230	6700
2	2	230	3000
3	1	230	6000
4	1	230	5500
5	2	230	2400
6	1	230	4200
7	1	230	3700
8	1	230	2400
9	1	230	1200

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal apparatet kobles fra strømforsyningen.

Kontakt et autoriseret servicecenter for at få udskiftet funktionelle og elektriske komponenter.



ADVARSEL

Ved udskiftning af strømkablet skal installatøren/teknikeren bruge et kabel af den type og med det tværsnit, der er angivet i tabel, og holde jordlederen ca. 2 cm længere end faselederne. Advarslerne vedrørende den elektriske tilslutning skal også overholdes.

Typer af kabler, der kan bruges: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F

TILSLUTNINGSTYPE	SPÆNDING	KABELAF-SNIT
ENKELTFASE	220-240 V 1N~	5x1,5 mm ²
ENKELTFASE	220-240 V	* 3x4 mm ²
TOFASET	220-240/380- 415 V2N~	5x1,5 mm ²
TOFASET NL	220-240V 2N~	5x1,5 mm ²
TREFASET	220-240/380- 415 V3N~	* 5x1,5 mm ²

* Følg nedenstående procedure for ENFASET tilslutning med 3x4 mm² kabel eller for TREFASET tilslutning med 5x1,5 mm² kabel:

- 1) Vend kogepladen på hovedet, og læg den på en klud eller en anden blød overflade for at undgå at ridse den.
- 2) Fjern klemkassedækslet og kabelklemmen ved hjælp af en skruetrækker. Skru kabelklemmerne af, og fjern kabel og jumpere.
- 3) Afhængigt af den ønskede forbindelse skal du klargøre jumperne, sætte kablerne i klemmerne og stramme skruerne i overensstemmelse hermed. Sæt kabelklemmen og klemdækslet på igen.



PAS PÅ

Sørg for, at kabler og jumpere sidder ordentligt fast, og at skruerne er spændt korrekt.

Til de forskellige elektriske tilslutningsmuligheder skal du bruge de messingforbindelsesbøjler, der allerede er samlet i klemkassen.

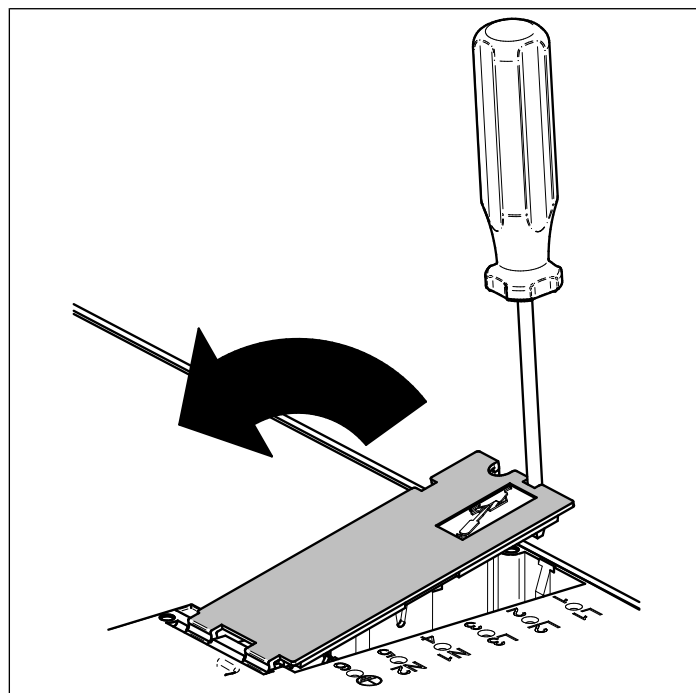


Fig. 14

- Enfaset tilslutning 3x4 mm² 220–240V

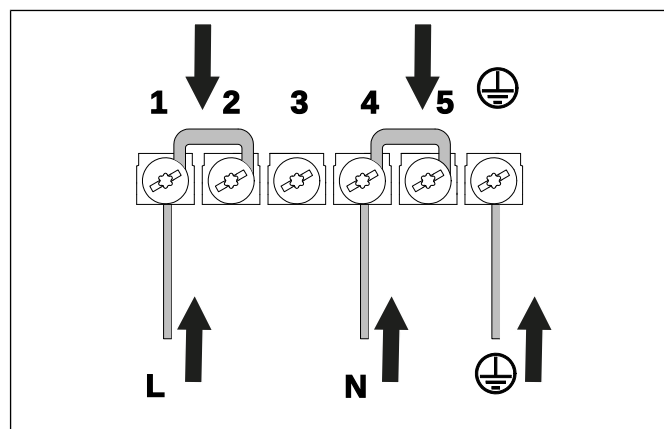


Fig. 15

- Trefaset tilslutning 5x1,5 mm² 220-240 / 380-415 V 3N~

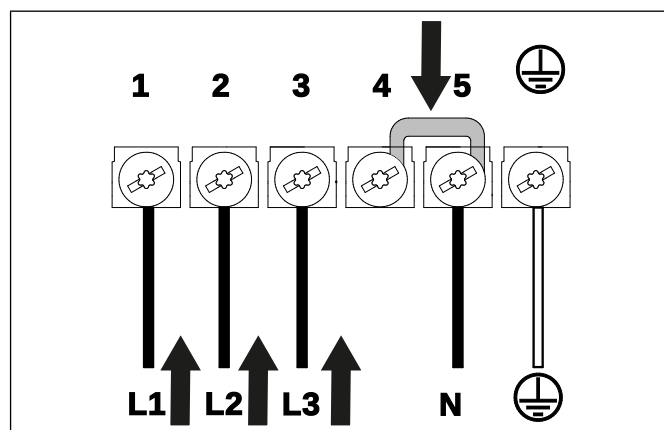


Fig. 16

EFFEKTBEGRÆNSNING

Effektbegrænsning definerer, hvor meget strøm kogepladen bruger i alt, inden for sikringsgrænserne for hjemmeinstallation.

Kogepladen er forudindstillet til det maksimale effektniveau.

For at indstille en anden effektgrænse, se kapitel *POWER FUNKTION*, det er klart, at jo højere effektindstillingen er, jo flere funktioner og effektniveauer kan bruges samtidigt på kogezoneerne

STØJ I FORBINDELSE MED FUNKTION

En pulserende eller kontinuerlig brummende lyd under drift er normal og kan variere i intensitet afhængigt af de forskellige typer gryder og pander og effektindstillingen.

Køleventilatoren beskytter elektronikken mod overophedning; det er normalt at høre støjen, selv når man har slukket for induktionskogepladen.

RENGØRING AF APPARATET

Vent med rengøringen, til alle dele er kølet af, og kontrollér, at kogepladen er slukket eller i rengøringstilstand.

TING, DU SKAL UNDGÅ

Brug ikke damp til at rengøre bordpladen, da dampen kan nå de elektroniske komponenter og skabe kortslutning.

Alle overflader kan blive misfarvede eller beskadigede, hvis der anvendes for aggressive eller uegnede rengøringsmidler.

RENGØRING AF PYNTERAMMER

Rengør delene med sæbevand, og tør dem derefter med en blød klud. Glansen opretholdes ved periodisk pudsning med specialprodukter, der normalt fås på markedet. Brug aldrig pulver eller skuresvampe.

RENGØRING AF GLAS

Brug opvaskemiddel og eddike til affedtning, og skyl derefter, eller rengør med opvaskemiddel, skyl, tør efter med en fugtig klud, og tør efter.

Hæld sæbevand eller opvaskemiddel på det berørte område for at fjerne kalk. Skyl efter et par minutter og tør efter med en blød klud.

Undgå kalkfjernere, slibemidler og universalprodukter, fordi de gør glasset grimt med tiden.

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

ADFÆRD	MULIGE ÅRSAGER
Kogepladen tænder ikke	Strømforsyningen mangler eller kan være afbrudt (f.eks. sprunget sikring)
Kogepladen bliver ikke varm	DEMO mode er aktiveret, se afsnit <i>SERVICEMENU</i>
Bogstavet L vises på displayet	Child lock aktiveret - se relevant afsnit <i>CHILD LOCK (BØRNELÅS)</i>
Symbol for gryde mangler	Gryden er fjernet fra kogezone
Symbol A vekslede med effektniveau	Automatisk tilberedningssystem indstillet
Effekten af den valgte kogezone kan ikke vælges	Gryden aflæses ikke (den kan være placeret forkert, ikke egnet til induktion eller have for lille diameter) Det valgte effektniveau er højere end kogepladens indstillede maksimale effekt
Restvarmesymbolet lyser ikke	Den zone, der lige er blevet brugt til madlavning, har ikke nået en høj temperatur
Kogezoner skifter effekt uafhængigt af hinanden	Se afsnit <i>EFFEKTSTYRING</i>
Når en kogezone tændes, slukker en anden	Se afsnit <i>EFFEKTSTYRING</i>
En kogezone eller hele kogepladen slukker automatisk	Kogepladen er overophedet, tjek, at der ikke er nogen forhindringer for det nederste kølesystem (f.eks. voluminøst materiale i en skuffe under kogepladen) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte support
Maden bliver ikke varm til tiden	Selv om gryden er kompatibel med induktion, leder den varmen dårligt Gryden er meget mindre end kogezonen og modtager kun en del af den mulige effekt
Der høres en let raslen, når kogepladen tændes	Støjen skyldes den automatiske grydetilstedeværelsesfunktion (se relevant afsnit)
Der høres lyde efter slukning af kogepladen	Køleventilatoren kører, indtil de elektroniske komponenter er helt afkølede, hvorefter den slukker automatisk
Betjeningspanelet bliver varmt at røre ved	En for stor gryde blev placeret i de forreste kogezoner i nærheden af betjeningsområdet
Maden i gryden skifter mellem øjeblikke, hvor den koger og ikke-koger	Det er helt normalt ved lavere effektniveauer (under niveau 6) (se afsnit <i>EFFEKTSTYRING</i>)

Tilberedningsplatformen viser dedikerede fejlkoder til hurtig og effektiv diagnosticering. Lite Slider viser fejlkoder på kogezonernes 7-segment-displays.

En fejlkode starter altid med bogstaverne **E . . .** eller **ER . . .**, afhængigt af den elektroniske komponent, der har genereret fejlen:

- Fejlkode, der begynder med **E . . .**, henviser til en bestemt zone eller komponent.
- Fejlkode, der begynder med **ER . . .**, henviser til hele kogepladen.

Før du ringer til kundeservice, skal du kontrollere, at apparatet er korrekt tilsluttet; følgende tilfælde er ikke dækket af garantien

- Skader forårsaget af forkert brug, opbevaring eller vedligeholdelse.
- Skader forårsaget af uautoriseret adskillelse og reparation.
- Skader forårsaget af forkert brug.
- Brug af induktionskogepladen til kommercielle formål.

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER



BEMÆRK

Hvis der opstår en fejl, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser de tilsvarende beskyttelseskoder, der er vist i tabellen nedenfor.



BEMÆRK

Ved andre fejl bedes du kontakte teknisk support.

FEJLKODE	ADFÆRD	MULIGE ÅRSAGER	AFHJÆLPNING
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder	Vand eller gryder placeret på brugergrænsefladen	Fjern vand eller gryder fra glasset
ER21	Kogepladen slukker	Temperatursensoren på brugergrænsefladen registrerede en temperatur på >85 °C	Lad kogepladen køle af (fejlen forsvinder, hvis temperaturen falder til under 75 °C). Tjek brugergrænsefladens varmeisolering
E2 / ER21	/	Overtemperatur / slukning	/
U400	/	Forkert 400V-forbindelse, ikke egnet til grillplade	/

GARANTI

GARANTI OG SERVICE



Bertazzoni tilstræber at levere service af højeste kvalitet til vores kunder. I det usandsynlige tilfælde, at dit produkt skulle have en fabrikationsfejl, bedes du kontakte vores serviceteam på:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

Du vil blive bedt om at angive produktoplysninger, købsbevis, et foto af sølvdatamærket og en beskrivelse af problemet. Hav venligst disse oplysninger klar.

KUNDESERVICE

KONVENTIONELT GARANTIBEVIS: HVAD SKAL JEG GØRE?

Dit produkt er garanteret i henhold til de vilkår og betingelser, der er angivet på det certifikat, der følger med produktet, og i overensstemmelse med bestemmelserne i de gældende regler i en periode på 24 måneder fra datoen for levering af varen.

Som angivet i teksterne til ovennævnte lovdekreter skal garantibeviset opbevares af dig, behørigt udfyldt, for at blive vist til den autoriserede tekniske assistance i tilfælde af behov, sammen med et skattemæssigt gyldigt dokument udstedt af forhandleren på købstidspunktet (følgeseddel, faktura, kvittering osv.), hvor forhandlerens navn, leveringsdatoen, produktets identifikationsoplysninger og salgsprisen er angivet.

Det er også underforstået, at medmindre andet bevises, da overensstemmelsesfejl, der viser sig inden for seks måneder efter levering af varerne, antages at have eksisteret allerede på denne dato, medmindre denne antagelse er uforenelig med varernes art eller med overensstemmelsesfejls art, vil Bertazzoni S. p. A. s autoriserede tekniske service, efter at have verificeret retten til indgrebet, udføre indgrebet uden at opkræve det faste gebyr for hjemmeindgreb, arbejde og reservedele. På den anden side vil ansvaret i den efterfølgende 18-måneders garantiperiode ligge hos forbrugeren, der har til hensigt at drage fordel af de retsmidler, der ydes af garantien, for at bevise eksistensen af varens overensstemmelsesfejl fra leveringstidspunktet; hvis forbrugeren ikke er i stand til at fremlægge et sådant bevis, kan garantibetingelserne ikke anvendes, og derfor vil Bertazzoni S. p. A. s autoriserede tekniske service udføre indgrebet og opkræve alle de relative omkostninger fra forbrugeren.

ANOMALIER OG MALFUNKTIONER: HVEM SKAL MAN HENVENDE SIG TIL?

Det autoriserede servicecenter står til din fulde rådighed for at give de nødvendige afklaringer; men hvis dit produkt udviser uregelmæssigheder eller funktionsfejl, anbefaler vi på det kraftigste, at du udfører de kontroller, der er angivet i brugsanvisningen, før du kontakter det autoriserede servicecenter.

Hvis du vil bestille reservedele eller tilbehør, skal du ringe til vores service- og reservedelsafdeling.

ÉT TELEFONNUMMER FOR AT FÅ HJÆLP

Hvis problemet fortsætter, kan du ved at ringe til telefonnummeret i Italien 800 927 987 og få besked om, hvilket autoriseret teknisk servicecenter der findes i dit område.

PRODUKTMODEL: HVOR ER DET?

Det er vigtigt, at du oplyser det autoriserede tekniske servicecenter om produktmodellen og serienummeret (10 cifre), som du finder i instruktionsbogen (sølvfarvet mærkat) eller på klistermærket på produktet. Det vil hjælpe med at undgå unødvendige rejser for teknikeren og vil også spare omkostninger.

FRÅN CHEFENS SKRIVBORD

Bäste ägare till en Bertazzoni-apparat,

Tack för att du har valt en av våra kvalitetsapparater till ditt hem.

Min familj har tillverkat spisar i Italien sedan 1882 och under vägen har vi skaffat oss ett grundmurat gott rykte för våra utmärkta tekniska produkter - något som fötts ur vår passion för god mat.

Våra produkter stoltserar idag med en exklusiv och typiskt italiensk design i absolut teknisk toppnivå. Vår mission är att tillverka hushållsapparater som fungerar perfekt och som skänker glädje åt den som använder dem.

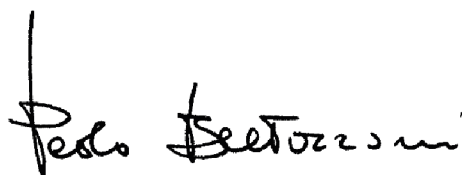
Vi svarar på våra kunders behov genom att tillverka produkter med mycket höga estetiska värden. Våra hushållsapparater är dessutom mångsidiga och lättanvända, så att laga mat med dem blir till ett rent nöje.

Denna handbok kommer att hjälpa dig att lära dig att ta hand om din Bertazzoniprodukt på allra bästa och säkraste vis, så att du kan få full tillfredsställelse då du använder den i många, många år.

Njut!

Paolo Bertazzoni

Verkställande Direktör

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

HANDBOKENS GILTIGHET

Följande bruksanvisning gäller för alla produktkoder som anges nedan:

- P604I1M30NP
- P784I1M30CP
- P784I1M30GP
- P784I1M30NP
- P784I1M30XP

INNEHÅLL

ALLMÄN INFORMATION	41
ATT LÄSA HANDBOKEN	41
INTRODUKTION OCH SÄKERHET	41
APPARATENS IDENTIFIKATION	42
ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION	42
VARNINGAR	44
TILLVERKARENS ANSVAR	44
MILJÖSKYDD	44
INSTALLATION	45
VIKTIGA VARNINGAR	45
VARNINGAR FÖR ANVÄNDNING	45
INSÄTTNING AV SPISHÄLLEN	46
INSTALLATION OVANFÖR EN INBYGGNADSUGN	48
INSTALLATION OVANFÖR KÖKSSKÅP ELLER -LÅDOR	48
FILOTOP-INSTALLATION	49
FASTSÄTTNING AV SPISHÄLLEN	49
RUMSVENTILATION	50
ELEKTRISK ANSLUTNING	50
MÖJLIGA ANSLUTNINGAR MED MEDFÖLJANDE KABEL	51
ANVÄNDNING	52
ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR	52
BESKRIVNING AV SPISHÄLLAR	53
TILLAGNING MED INDUKTION	54
ANVÄNDNING AV TOUCHKONTROLLER	54
STORLEK FÖR INDUKTION	54
VAL AV LÄMPLIGA KOKKÄRL	55
BEGRÄNSNING AV TILLAGNINGSTIDEN	56
SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV	56
ANVÄNDNING AV KOKZONER	56
EFFEKTFUNCTION	56
FLERZONS	56
AUTOMATISK UPPVÄRMNINGSFUNCTION	57
AUTOMATISK AVSTÄNGNING	57
RÅD OM VILKEN EFFEKT SOM SKA ANVÄNDAS FÖR OLIKA TILLAGNINGSPROCESSER	58
EFFEKTHANTERING	59
TIDSINSTÄLLNINGSFUNKTIONER	59
RESTVÄRME	60
BARNLÅS	60
KNAPPLÅS	60
NÄRVARO AV KOKKÄRL	60
FRÅNVARO AV KOKKÄRL	60
VISA ÖVERTEMPERATUREN	60
VÄRMNING	60
GRILL	61
CLEAN	61
ANVÄNDARMENY	62
UNDERHÅLL	64
BYTE AV KOMPONENTER	64
EFFEKTBEGRÄNSNING	65
BULLER UNDER FUNKTIONEN	65
RENGÖRA APPARATEN	65
SAKER ATT UNDVIKA	65
RENGÖRING AV DEKORRAMARNA	65
RENGÖRING AV GLASSKIVAN	65
PROBLEMLÖSNING	66
GARANTI	68
GARANTI OCH SERVICE	68
SERVICE	69
KUNDSERVICE	69

ATT LÄSA HANDBOKEN

Följande bruksanvisningar gäller för olika typer av apparater, så de kan innehålla beskrivningar över funktioner som din apparat kanske inte har eller stödjer.

bilder och grafik i detta dokument refererar till olika modeller och kan variera en aning från din apparat.

Tillverkaren accepterar inget ansvar för eventuella skador på personer eller föremål som uppstår pga. Felaktig eller olämplig installation.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att införa ändringar på de olika modellerna för att respektera gängse tekniska regelverk.

I händelse av reklamation, var vänlig kontakta kundservice.

INTRODUKTION OCH SÄKERHET

Innan du installerar och/eller använder apparaten, var vänlig läs noggrant igenom instruktionerna i denna handbok.

Detta kommer att hjälpa dig att använda din nya apparat.

Håll denna handbok lättillgänglig så att du kan titta i den när som helst, och se till att den följer med till eventuellt ny ägare av apparaten.

Läs säkerhetsmeddelandena i introduktionen till denna handbok och märk särskilt säkerhetsanvisningar som: "Observera", "Varning" och "Fara" som återfinns i texten.



FARA

Denna symbol visar på en fara för dig själv och för andra personer. Läs noggrant meddelandet och se till att du har förstått orsakerna till potentiellt farliga och/eller dödliga olyckor.



VARNING

Denna symbol visar på en säkerhetsinformation. Läs noggrant meddelandet och se till att du har förstått orsakerna till potentiellt farliga olyckor.



OBSERVERA

Denna symbol visar på ingrepp som kan riskera apparatens stomme eller dess komponenter. Utför dessa ingrepp med stor försiktighet.



ANMÄRKNING

Denna symbol visar på goda råd och markerar korrekta procedurer och uppföranden. Följ instruktioner med denna markering eftersom det kommer att bespara dig från framtida problem.

Symbolen visar på metoder/procedurer som ska följas för korrekt användning av apparaten.

APPARATENS IDENTIFIKATION

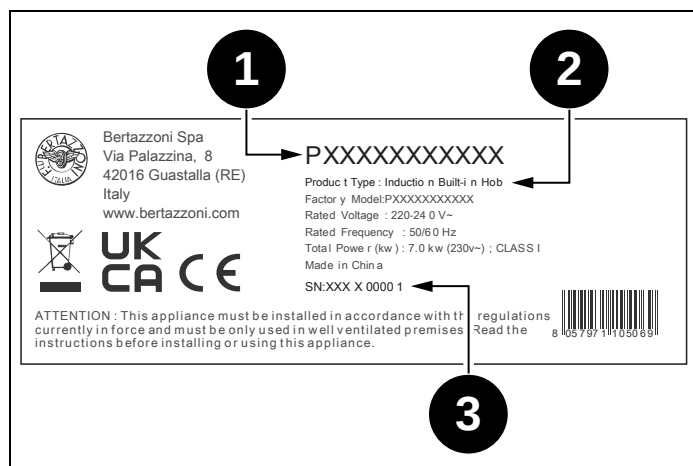


Fig. 1

Skylten innehåller följande information:

- 1) Försäljningsnummer
- 2) Modell
- 3) Serienummer

ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION

Denna apparat överensstämmer med det europeiska direktivet 2002/95/EG (RoHS).



Denna apparat har en märkning enligt det europeiska direktivet 2012/19/EU om elektrisk och elektronisk avfallsutrustning (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Detta direktiv definierar föreskrifterna för insamling och återvinning av skrotade apparater och gäller över hela området för den europeiska unionen.



Symbolen med den överstrukna papperskorgen som finns på produkten anger att elektrisk och elektronisk utrustning (RAEE) inte får kasseras som vanligt hushållsavfall (dvs. blandade vanliga sopor) utan måste hanteras separat så att återvinning kan ske och/eller genomgå specifik behandling för att på säkert sätt avlägsna och hantera eventuellt miljöfarligt innehåll, och därigenom återvinna råvarorna.

RAEE-apparater måste därför lämnas in på miljöstation (även kallad ekostation) i kommunens eller sopbolagets regi. Då man handlar en ny apparat kan man dessutom lämna tillbaka den gamla RAEE-apparaten till försäljningsstället: affären är skyldig att ta emot den gratis ("utbyte en apparat mot en ny"). Mycket små RAEE-apparater (i dimensioner under 25 cm) kan lämnas in gratis till försäljningsstället även då man inte handlar någonting nytt ("utbyte en apparat mot ingen ny apparat" – men detta är endast obligatoriskt för försäljningsställen som har en försäljningsyta större än 400 kvadratmeter).



FARA

Denna apparat är inte ämnad för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt mental eller motorisk förmåga, eller om de inte har erfarenhet och nödvändig kunskap om produkten. Dessa personer får endast använda apparaten under översyn av en person som ansvarar för deras säkerhet och med adekvat instruktion angående användandet av apparaten.



FARA

Om ytan på induktionshällen är böjd ska apparaten genast stängas av för att undvika elstötar.

ALLMÄN INFORMATION



FARA

Brandfara: placera inte lättantändliga föremål på tillagningsytorna.



FARA

Automatisk tillagning på spishällen med fett och olja kan utgöra en fara och kan framkalla brand. Försök aldrig att släcka en eventuell brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över elden med ett lock eller med en brandfilt.



FARA

Apparaten kan användas av barn över 8 år och av personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, och av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, under förutsättning att de övervakas eller att de får anvisningar angående säker användning av apparaten och dess inneboende faror. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan övervakning.



VARNING

De åtkomliga delarna kan bli varma under användningen. Barn ska hållas på behörigt avstånd.



VARNING

Enheten får inte installeras på en piedestal.



VARNING

Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten.



OBSERVERA

Använd inte en extern timer eller andra fjärrstyrningssystem för att styra apparaten.

VARNINGAR

LÄS BRUKSANVISNINGEN INNAN DU INSTALLERAR OCH ANVÄNDER APPARATEN.

Dessa anvisningar gäller endast för de destinationsländer vars identifieringssymboler finns på bruksanvisningens omslag och på apparatens etikett.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador på egendom eller personer som orsakas av felaktig installation eller felaktig användning av apparaten.

Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter i denna broschyr som beror på tryck- eller skrivfel.

De visade illustrationerna är endast vägledande.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar i sina produkter när så anses nödvändigt och lämpligt, utan att kompromissa med väsentliga säkerhets- och funktionsegenskaper.

DENNA APPARAT ÄR AVSEDD FÖR ICKE-PROFESSIONELL ANVÄNDNING I HEMMET.

Denna bruksanvisning är en integrerad del av apparaten och måste förvaras intakt och inom räckhåll för användaren under hela apparatens livslängd.

Läs bruksanvisningen innan du använder enheten.

TILLVERKARENS ANSVAR

Tillverkaren tar inget ansvar för person- och materialskador som orsakas av:

- användning av enheten på annat sätt än vad den är avsedd för;
- bristande efterlevnad av föreskrifterna i användarhandboken;
- manipulering av även en enda del av enheten;
- användning av reservdelar som inte är originaldelar;



OBSERVERA

Genom att placera märkningen **CE** på denna produkt försäkrar du, under eget ansvar, att denna apparat uppfyller alla europeiska säkerhets-, hälso- och miljökrav som anges i lagstiftningen.

MILJÖSKYDD

Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Detta direktiv definierar föreskrifterna för insamling och återvinning av skrotade apparater och gäller över hela området för den europeiska unionen.

Produktens förpackning består av de delar som är absolut nödvändiga för att säkerställa ett effektivt skydd under transport. Förpackningsmaterialen är helt återvinningsbara och deras miljöpåverkan minskar därför. Vi uppmanar dig att bidra till miljöskyddet genom att också beakta följande råd:

- kasta förpackningselementen i motsvarande återvinningsbehållare,
- innan du lämnar den gamla apparaten till insamlingsplattformen ska du göra den oanvändbar. Fråga på det lokala kontoret om närmaste återvinningscentral för återvinningsbart material för att kassera din apparat,
- släng inte använd olja i vasken. Förvara den i en sluten behållare och lämna den till en insamlingscentral eller, om detta inte är möjligt, släng den i soporna (på så sätt kommer den att bortskaffas i en kontrollerad deponi; även om detta inte är den bästa lösningen undviker man vattenförorening).

INSTALLATION

Installation, alla justeringar, ombyggnader och underhåll som anges i denna del får endast utföras av kvalificerad personal (enligt gällande föreskrifter). Felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller egendom, för vilka tillverkaren inte kan hållas ansvarig. Säkerhetsanordningar eller automatisk reglering av utrustningen under systemets livslängd får endast ändras av tillverkaren eller av en vederbörligen auktoriserad leverantör.

Fortsätt endast med installationen efter att du har använt personlig skyddsutrustning.

VIKTIGA VARNINGAR

Hällen kan monteras mellan köksskåp eller mellan ett skåp och en murad vägg. Bakväggen och omgivande ytor måste tåla en temperatur på 90°C. För att förhindra att plastlaminatet som täcker möblerna lossnar måste limmet som sammanfogar dem tåla temperaturer på minst 100°C.

Underlaget som spishällen monteras på måste vara stabilt, plant och horisontellt. Arbetsytan som apparaten är inbäddad i måste tåla en belastning på ca 60 kg. Vid tunna bänkskivor ska du använda ett värme- och fuktbeständigt förstärkningsmaterial. Kontrollera spishällens planhet först efter att den har monterats.

Installationen av apparaten måste utföras i enlighet med gällande föreskrifter.

Denna enhet är inte ansluten till enheter för tömning av förbränningsprodukter. Den måste därför anslutas i enlighet med de installationsregler som nämns ovan. Särskild uppmärksamhet måste ägnas åt lokalens ventilation och ventilationskrav.

Avståndet mellan flätkåpan och spishällen måste minst motsvara det avstånd som anges i installationsanvisningarna för flätkåpan.

Om lättantändliga material (t.ex. en hylla) är installerade ovanför spishällen måste säkerhetsavståndet F som anges i Fig. 2 hållas.

VARNINGAR FÖR ANVÄNDNING

- Använd kärl med platt botten som är lämpliga för induktionstillagning
- Placera kokkärlen innan du slår på kokzonerna
- Se till att kokkärlet är centrerat i förhållande till kokzonen
- Lämna inte spisen när du lagar mat med olja och fett, som är lättantändliga
- För att förhindra repor på spishällen, flytta kokkärlen genom att lyfta dem utan att dra dem.
- Kokkärl med repiga eller skadade botten kan skada glaskeramiken
- Sand, salt, socker eller andra slipande ämnen kan skada glaskeramiken
- Håll alltid kokzonen och kokkärlens botten torra
- Använd aldrig frysta kokkärl
- Ställ inte eller lämna tomma kokkärl på spishällen även om den är avstängd
- Ställ aldrig en varm behållare på manöverpanelen. Elektronik under glaset kan skadas
- Använd aldrig två kokkärl samtidigt på en kokzon
- Värm inte upp slutna behållare (t.ex. konserverburkar). På grund av övertryck kan behållare och/eller burkar spricka och orsaka personskador
- Glaskeramik är mycket motståndskraftig, men inte okrossbart. Undvik att tappa föremål, även små sådana, på glaskeramiken
- Slå inte mot glasets kanter med kokkärl
- Använd maximal effekt endast för att koka vatten eller steka
- Förvärm inte tomma kokkärl. Kokkärlets botten kan snabbt nå mycket höga temperaturer och skada både glaskeramiken och kokkärlets inre yta
- Var särskilt försiktig så att du inte spiller socker eller söta blandningar på kokyten under matlagningen och undvik material eller ämnen som kan smälta (plast- eller aluminiumfolie). Om detta inträffar, stäng omedelbart av spishällen och rengör med en skrapa medan kokzonen fortfarande är varm. Om den glaskeramiska spishällen inte rengörs omedelbart kan det bildas rester som inte går att avlägsna när spishällen har svalnat
- Den elektroniska delen kan orsaka hörbara ljud under drift. Kylfläkten kan också höras. Kylfläkten kan fortsätta att gå efter avslutad bakningsprocess för att kyla de elektroniska komponenterna. Detta betyder inte att induktionshällen är defekt eller fungerar felaktigt
- Om spishällen installeras ovanför en låda måste de avstånd som anges i installationsritningarna följas strikt och lådan får inte användas för förvaring av brandfarliga föremål. Alla föremål som finns i lådan måste vara värmebeständiga och ligga minst 2 cm från planets botten

INSTALLATION

- Om spishällen är installerad ovanför en låda, värmer spishällen upp föremålen i lådan under tillagningsprocessen. Förvara inte vassa eller små föremål, papper, servetter etc. där. Dessa kan tränga igenom eller sugas in genom ventilationsöppningarna och skada kylfläkten eller försämrade kylningen.
- Om apparaten är installerad ovanför en ugn som är utrustad med ett pyrolytiskt rengöringssystem får den inte användas medan den pyrolytiska processen pågår, eftersom spishällen kan utlösa överhettningsskyddet
- Varning för personer med pacemaker: Var uppmärksam på att ett elektromagnetiskt fält alstras i omedelbar närhet av apparaten när den är igång. Risken för att pacemakerns funktion ska påverkas är mycket liten. Om du är osäker, kontakta tillverkaren av pacemakern eller din läkare.
- Det upplysta planets elektromagnetiska fält kan påverka funktionen hos föremål som är föremål för magnetisering. Förvara inte kreditkort, minnesenheter eller miniräknare i spishällens omedelbara närhet
- Om du använder en adapter för kokkärl som inte är lämpliga för induktion kan spishällens värmesystem skadas.



OBSERVERA

Tillagningsprocessen måste övervakas kontinuerligt

INSÄTTNING AV SPISHÄLLEN

När du har tagit ut de olika rörliga delarna ur sina inner- och ytterförpackningar ska du kontrollera att spishällen är intakt. Använd inte enheten om du är osäker. Kontakta servicecentret.

Med hänsyn till apparatens kritiska mått (se Fig. 2), gör en öppning i skåpets ovansida enligt måtten i tabellen.

INSTALLATION

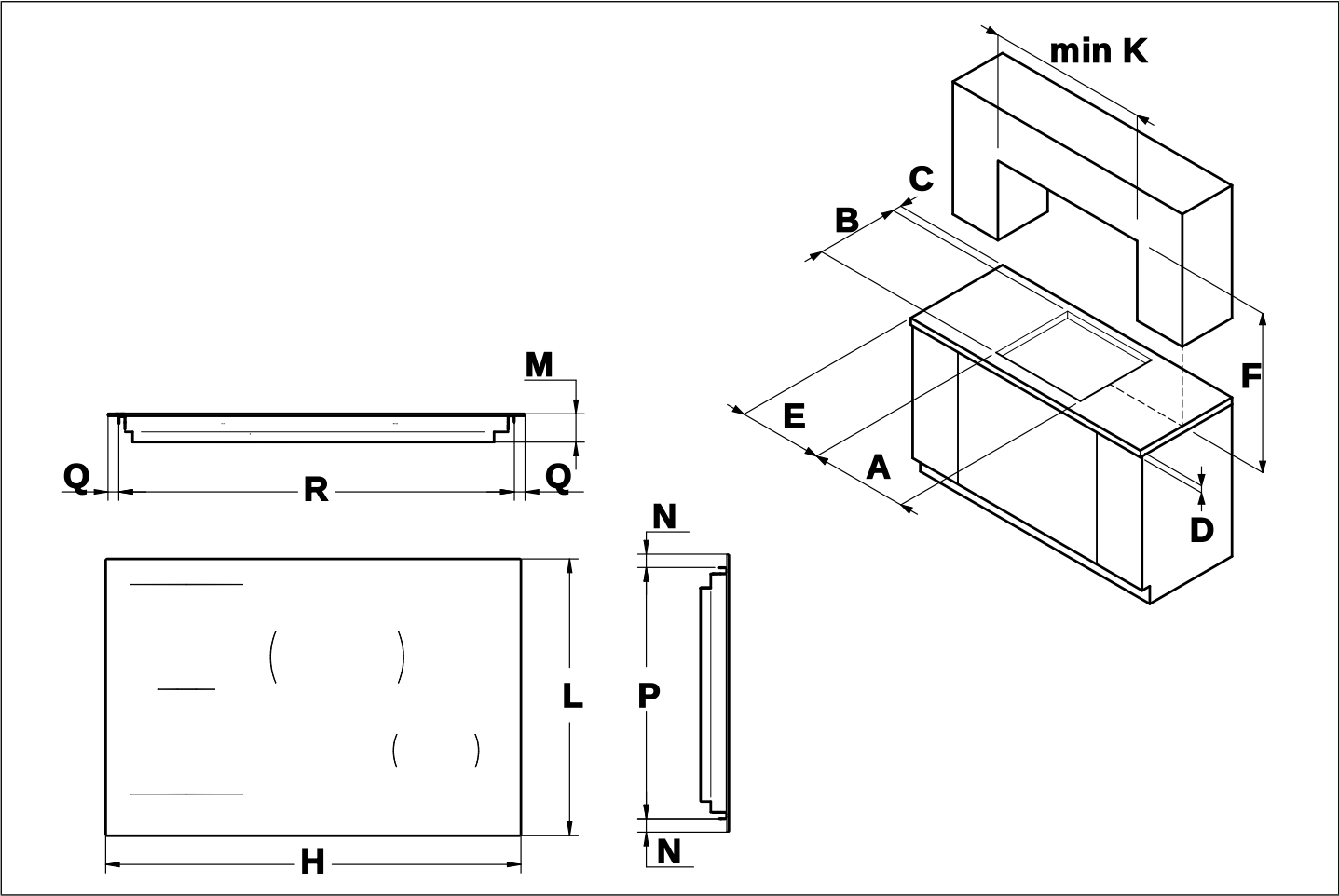


Fig. 2

	A	B	C	D	E	F	K
Spishäll 60 cm	560 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 590 mm
Spishäll 78 cm	745 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 780 mm
Spishäll 78 cm + ram	745 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 780 mm

	H	L	M	N	P	Q	R
Spishäll 60 cm	590 mm	520 mm	49 mm	25 mm	470 mm	17,5 mm	555 mm
Spishäll 78 cm	780 mm	520 mm	49 mm	25 mm	470 mm	20 mm	740 mm
Spishäll 78 cm + ram	820 mm	524 mm	49 mm	27 mm	470 mm	40 mm	740 mm

INSTALLATION

INSTALLATION OVANFÖR EN INBYGGNADSUGN

Om den installeras ovanpå en ugn är det nödvändigt att lämna ett utrymme mellan spishällen och den underliggande produkten och se till att hela utrymmet ventileras (enligt bilden). Ugnen måste vara utrustad med en avkylingsanordning. Tillverkaren tar inget ansvar om en ugn av ett annat märke installeras.

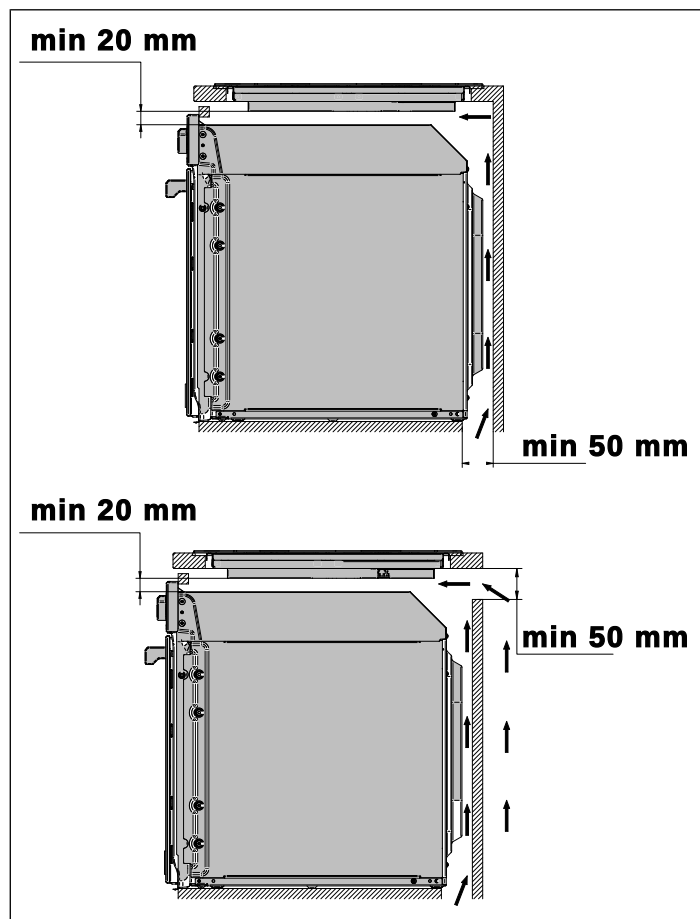


Fig. 3

INSTALLATION OVANFÖR KÖKSSKÅP ELLER -LÅDOR

Avståndet mellan spishällen och köksmöbler eller inbyggda apparater måste vara så stort att tillräcklig ventilation och luftutsläpp säkerställs.

Skåpets innerbredd måste vara minst lika bred som innerbredden på urtaget i bänkskivan så att spishällen, när den är infälld, är fritt åtkomlig underifrån och det nedre höljet kan tas bort för underhåll. Om spishällen inte är fritt åtkomlig underifrån efter installationen måste packningen tas bort från köksbänken så att spishällen kan tas bort (när arbetet är klart måste packningen sättas tillbaka).

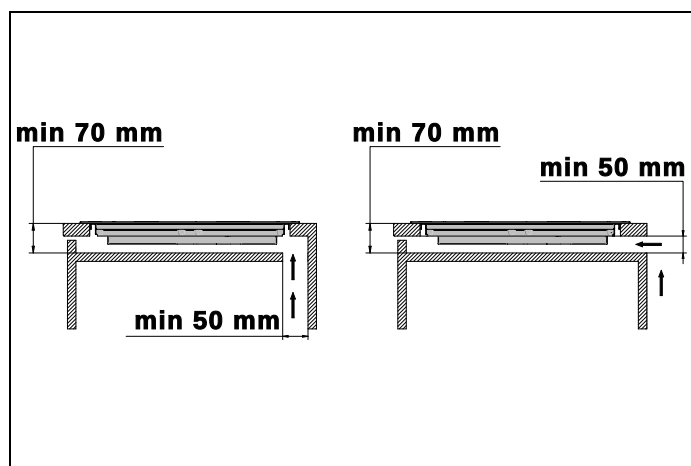


Fig. 4

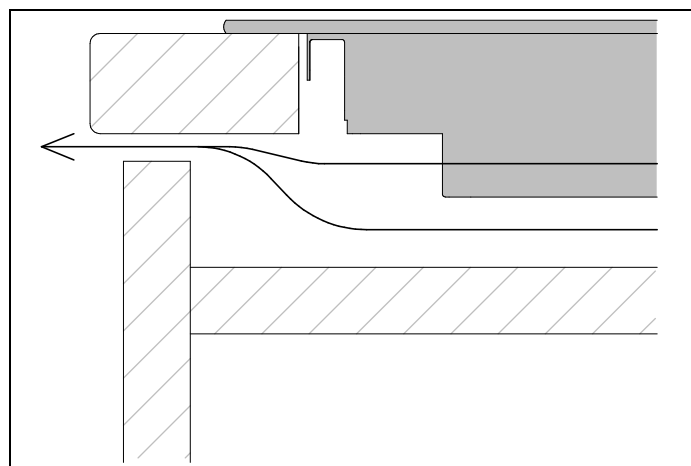


Fig. 5



ANMÄRKNING

För att ytterligare optimera produktens prestanda kan ett frontalt utlopp för kylluft tillhandahållas i skåpet

INSTALLATION

FILOTOP-INSTALLATION

Hällen kan endast monteras i nivå med bänkskivor av natursten (granit, marmor), massivt trä och kakel. För bänkskivor i andra material, kontakta tillverkaren för att kontrollera om de är lämpliga för infällda ett kokkärl.

Kontrollera spishällens planhet först efter att den har monterats.

Efter montering i nischen, spraya värmebeständig silikonpackning (minst 160°C) i springan mellan spishällen och bänkskivan.

Ritningen visar den rekommenderade dimensionen för applicering av packningen.

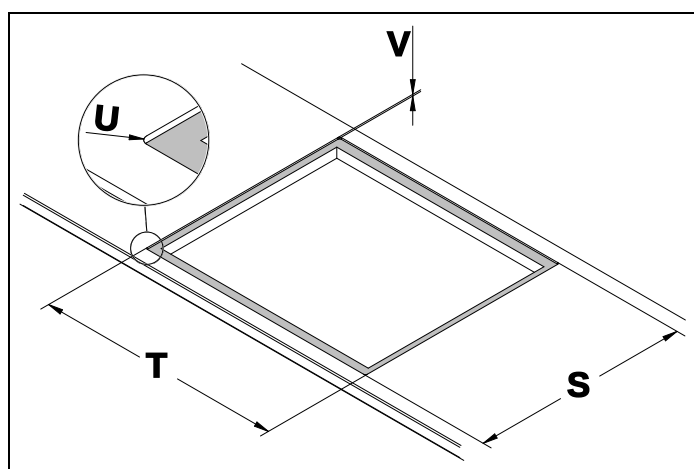


Fig. 6

	T	S	U	V
Spishäll 60 cm	594 mm	524 mm	5 mm	5 mm
Spishäll 78 cm	784 mm	524 mm	5 mm	5 mm

FASTSÄTTNING AV SPISHÄLLEN

För att förhindra oavsiktligt läckage av vätska in i skåpet under är enheten utrustad med en speciell packning.

- 1) Lägg tätningspackningen längs med frontplattans nedre kant efter rengöring av dess yta.
- 2) Limma fast den 2 mm från kanten på det yttre glasets eller dekorramens.

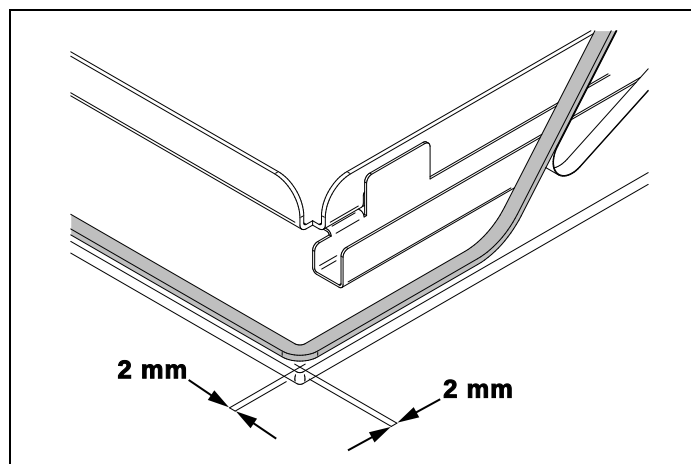


Fig. 7

- 3) Fäll in spishällen i möbelns öppning.



ANMÄRKNING

Packningen måste också sättas in vid infälld montering.

INSTALLATION

RUMSVENTILATION

För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste rummet där den installeras vara ordentligt ventilerat.

Ventilationen i rummet måste säkerställas i enlighet med gällande bestämmelser.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Den elektriska anslutningen måste utföras i enlighet med gällande standarder och föreskrifter.

Innan anslutningen görs ska du kontrollera att

- Elnätets egenskaper är lämpliga för uppgifterna på identifieringsetiketten.
- Anslutningen och installationen är jordad enligt gällande föreskrifter.



ANMÄRKNING

Den medföljande kabeln möjliggör både enfas- och tvåfasanslutning.

Strömkabeln måste placeras så att den inte når en temperatur på 90°C vid någon punkt.

Placera en omnipolär brytare, dimensionerad för apparatens belastning, mellan apparaten och elnätet. Alternativt kan den elektriska anslutningen också skyddas med en jordfelsbrytare.

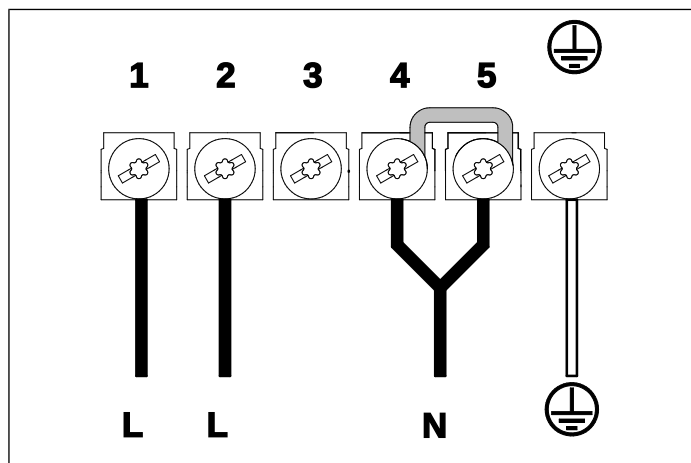
Jordkabeln får inte brytas av strömbrytaren och ska fästas vid jordinstallationen.

INSTALLATION

MÖJLIGA ANSLUTNINGAR MED MEDFÖLJANDE KABEL

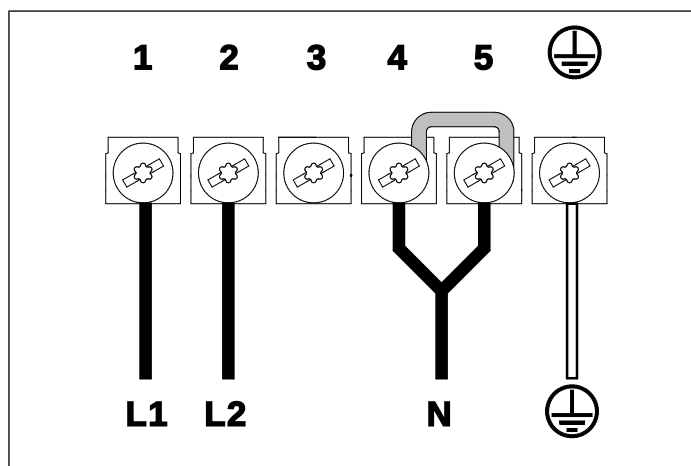
ENFASANSLUTNING

- Anslut de två matchande kablarna i den BLÅ hylsan till nätets neutraltråd
- Anslut den gulgröna kabeln till den jordade nätkabeln
- Anslut de två svarta och bruna ledningarna tillsammans till nätfasen
- Kabelns tvärsnitt: 5 x 1,5 mm²
- Spänning: 220-240 V1N~



TVÅFASANSLUTNING

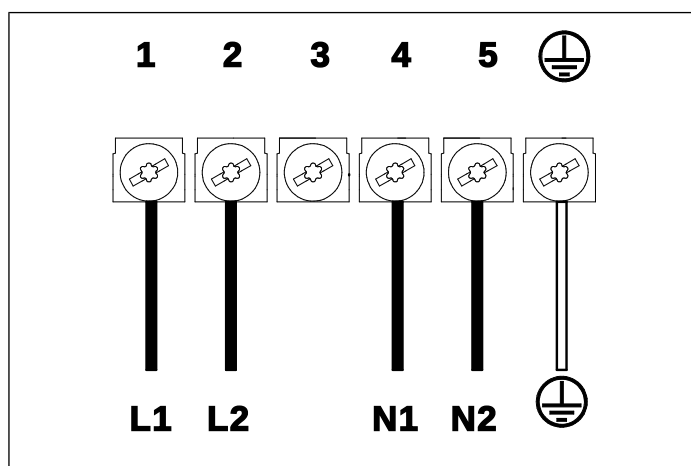
- Anslut de två matchande kablarna i den BLÅ hylsan till nätets neutraltråd
- Anslut den gulgröna kabeln till den jordade nätkabeln
- Anslut den bruna L1-kabeln till F1-nätet
- Anslut den svarta L2-kabeln till F2-nätet
- Kabelns tvärsnitt: 5 x 1,5 mm²
- Spänning: 220-240/380-415 V2N~



Ta bort bygeln från kabelplinten, (för instruktioner se kapitel *BYTE AV KOMPONENTER*)

TVÅFASANSLUTNING NL

- Separera de två neutraltrådarna med BLÅ hylsa och anslut den blå ledningen till N1 och den grå ledningen till N2
- Anslut den gulgröna kabeln till den jordade nätkabeln
- Anslut den bruna L1-kabeln till F1-nätet
- Anslut den svarta L2-kabeln till F2-nätet
- Kabelns tvärsnitt: 5 x 1,5 mm²
- Spänning: 220-240 V2N~



ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- För att apparaten ska kunna användas måste den installeras korrekt i ett kök och på en lämplig arbetsyta i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna broschyr.
- Apparaten får inte användas ovanför en diskmaskin eller torktumlare: ånga kan skada apparatens elektroniska komponenter.
- Låt kvalificerad personal utföra installation och service i enlighet med gällande föreskrifter.

Försök aldrig att reparera enheten själv eller utan ingrepp av en kvalificerad tekniker.

- Om strömförsörjningskabeln är skadad, kontakta omedelbart vår tekniska serviceavdelning, som kommer att byta ut kabeln.
- Denna apparat och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användning.
- Rör inte vid värmeelementen under användning.
- Placera inte metallföremål på apparaten under användningen, eftersom de kan bli glödheta.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Lämna inga föremål på kokyterna.
- Se till att ytorna har svalnat innan du rengör spisen.
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t. ex. pulverprodukter, fläckborttagningsmedel och metallsvampar) på glasdelar.
- Temperaturförändringar kan göra så att glaset går sönder; håll inte kalla vätskor på spishällen under användning.
- Om det uppstår sprickor i glashällen ska du omedelbart stänga av hällen och koppla bort den från elnätet. Kontakta vår serviceavdelning.
- Skadade, otillräckligt dimensionerade, utskjutande eller felplacerade behållare kan orsaka allvarliga skador.
- Användningen av spishällen genererar värme, fukt och förbränningsprodukter, så ventiler rummet väl under drift.
- Modifiera inte enheten.
- För inte in föremål i öppningarna.
- Blockera inte öppningar, ventilations- och värmeutlopp.
- Apparaten får under inga omständigheter användas för att värma upp miljön.
- Sitt inte på enheten.
- Använd inte ångstrålar för att rengöra apparaten.
- Håll barn under 8 år borta om de inte står under ständig uppsikt.
- Barn får inte leka med apparaten.

- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, som övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet, får använda denna utrustning.
- Försök aldrig att släcka en eldslåga/brand med vatten: stäng av apparaten och täck över lågan med ett lock eller en brandsäker filt.

ANVÄNDNING

BESKRIVNING AV SPISHÄLLAR

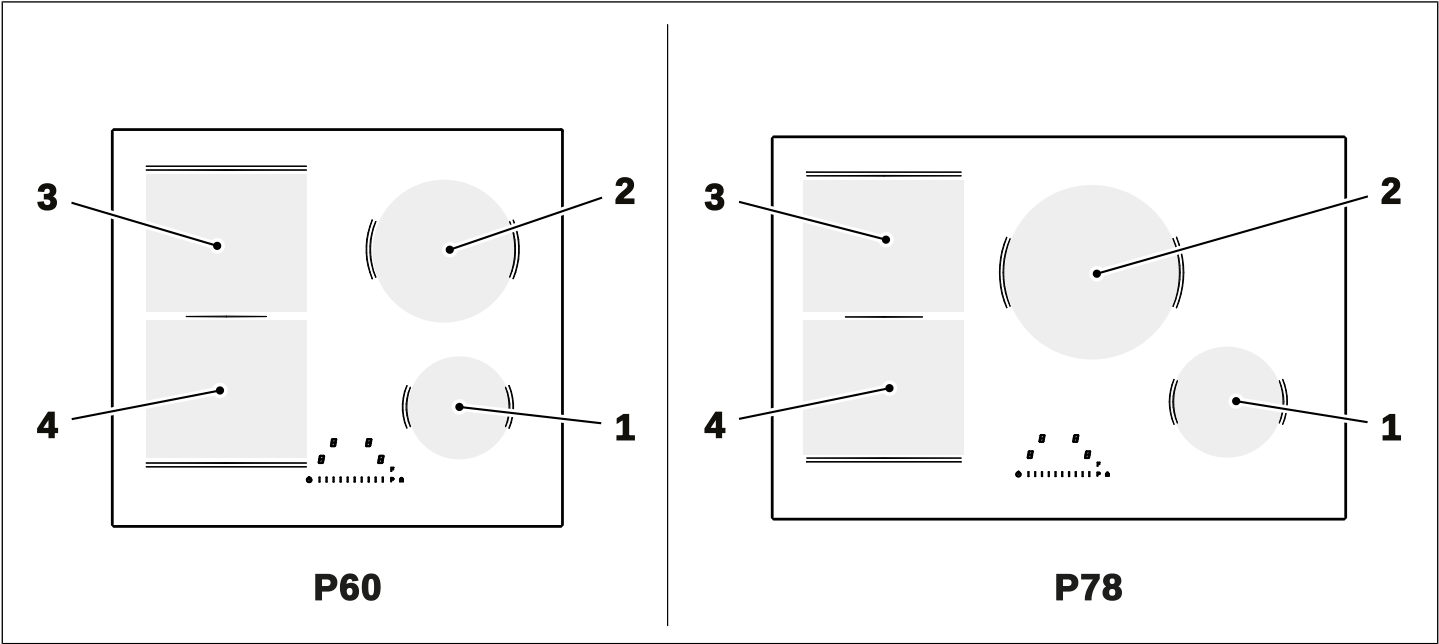


Fig. 8

POSITION	MÅTT		EFFEKT
	P60	P78	
1	Ø 145 mm	Ø 145 mm	1,4 kW / 1,8 kW
2	Ø 200 mm	Ø 250 mm	2,3 kW / 3 kW
3	210 x 190 mm	210 x 190 mm	2,1 kW / 3 kW
4	210 x 190 mm	210 x 190 mm	2,1 kW / 3 kW

ANVÄNDNING

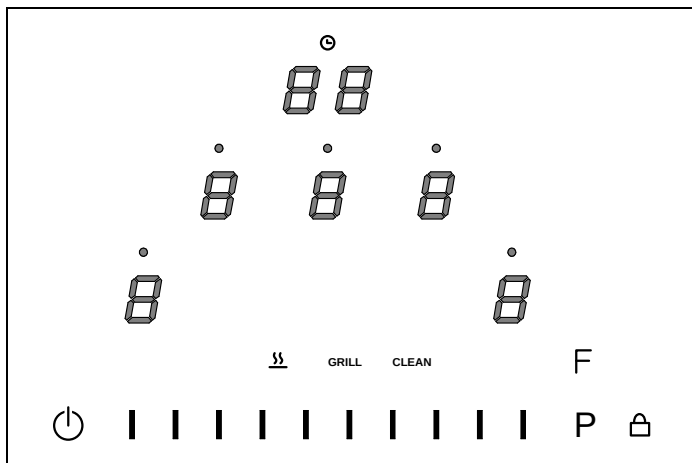


Fig. 9

IKON	BESKRIVNING
	Sätter på och stänger av kokhällen
	Reglageenhet
	Timervisning
	Aktiv timer
	Tillagningszonens effekt
	Funktionsknapp
	Strömknapp
	Ökar eller minskar effekten för en kokzon, gör att du kan ändra inställningar och välja alternativ i användarmenyn
	Uppvärmningsfunktion
GRILL	Grillfunktion
CLEAN	Rengöringsfunktion

TILLAGNING MED INDUKTION

Under varje kokzon finns en spole som kallas induktor. Induktorn genererar ett variabelt magnetfält med hjälp av elektrisk energi. När ett kokkärl placeras inom detta magnetfält värms botten upp och genererar den värme som behövs för matlagningen.

ANVÄNDNING AV TOUCHKONTROLLER

- Kontrollerna reagerar på beröring, så det finns inget behov av att trycka på dem.
- Använd fingertoppen och inte spetsen.
- Varje beröring som registreras ger upphov till en ljudsignal.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och inte täckta av något föremål (t.ex. ett verktyg eller en trasa). Även ett tunt lager vatten kan göra det svårt att använda reglagen.

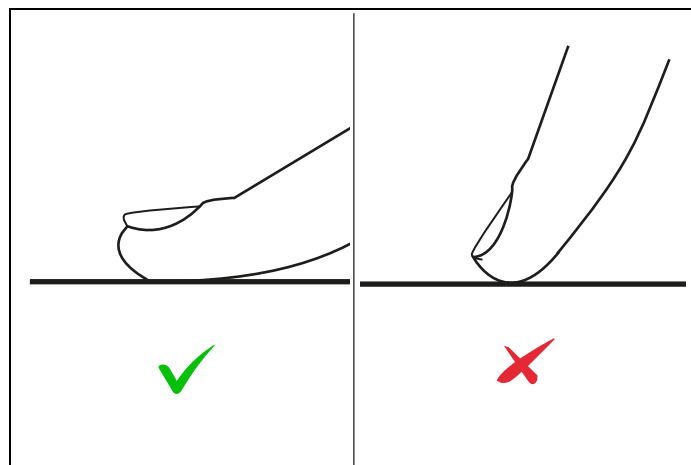


Fig. 10

STORLEK FÖR INDUKTION

Induktionshällen anpassar sig automatiskt till kokkärls storlek: om kokkärls diameter är för liten kommer spishällen dock inte att fungera. Den minsta diametern varierar beroende på plattans diameter.

TILLAGNINGSZON	MINSTA VÄRDE
Rund spole 145 mm	ø 90 mm
Rund spole 200 mm	ø 110 mm
Rund spole 250 mm	ø 130 mm
OCTA-spole (enkel)	ø 110 mm

ANVÄNDNING

VAL AV LÄMPLIGA KOKKÄRL

Använd inte kokkärl med skrovlig eller böjd botten.

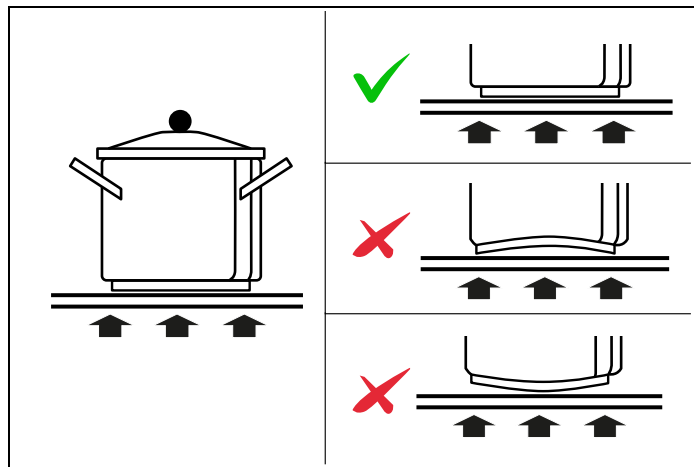


Fig. 11

Kontrollera att kokkärlets botten är slät, vilar jämnt på glaset och har samma storlek som kokzonen.

Använd kokkärl med lämplig diameter, enligt bilden på den valda zonen. Genom att använda en något bredare panna används energin på ett maximalt effektivt sätt. Om ett mindre kokkärl används kan verkningsgraden bli lägre än förväntat. Placera alltid stekpannan på kokzonen.

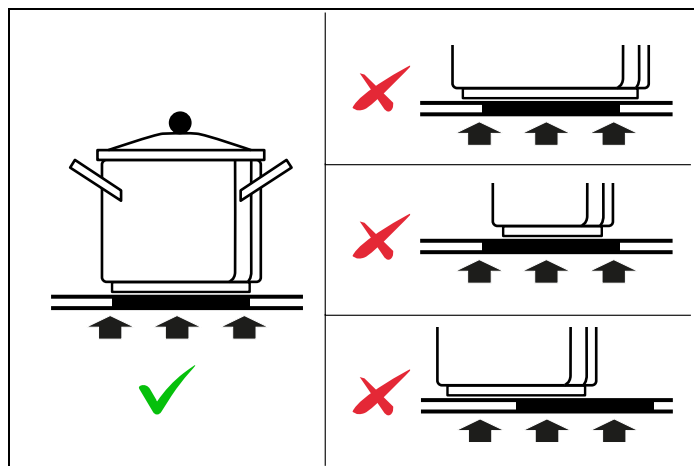


Fig. 12

Ta alltid bort kokkärlen från spishällen genom att lyfta dem, dra dem inte, eftersom det kan repa glaset.

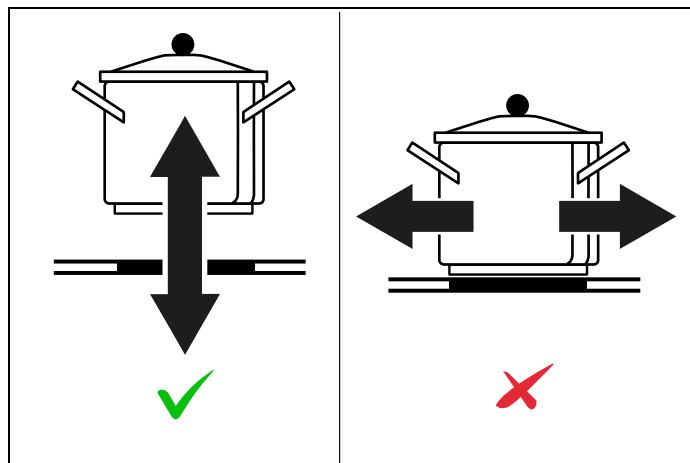


Fig. 13

Botten på kokkärl måste vara av järn eller stål/järn för att generera det magnetfält som krävs för uppvärmningsprocessen.



ANMÄRKNING

Kokkärl av följande material är inte lämpliga:

- glas
- porslin
- keramik
- stål, aluminium eller koppar utan magnetiskt botten.

Se till att materialet i pannen är lämpligt för induktion. För att kontrollera materialet placerar du en magnet på botten av kokkärl: om den fastnar är kokkärl lämplig för induktion.

Om du inte har någon magnet kan du kontrollera om ett kokkärl är lämpligt genom att ett kokkärl lite vatten i det, placera det på en kokzon och slå på kokzonen. om symbolen  visas på displayen är kokkärl inte lämplig.

När du köper köksredskap, kontrollera att de är lämpliga för användning på en induktionshäll.

ANVÄNDNING

BEGRÄNSNING AV TILLAGNINGSTIDEN

Enheten har en automatisk anordning som begränsar drifttiden.

Om kärlets tillagningsinställningar inte ändras beror den maximala drifttiden på den valda effektnivån.

EFFEKTNIVÅ	MAXIMAL DRIFTTID [H]
Uppvärmning	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minuter

SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV

För att sätta på spishällen, tryck på knappen  i 1 sekund. När den är påslagen visas  i timerns display och CLEAN i fältet för specialfunktioner.

Endast **Minuträknaren** och **CLEAN** kan aktiveras utan att kokkärl placeras på spishällen.

ANVÄNDNING AV KOKZONER

Induktion fungerar inte om det inte finns något kokkärl på kokzonen.

Placera kokkärlet (ej tomt) i mitten av den kokzon du vill använda. Displayen för den aktuella kokzonen tänds automatiskt.

Den önskade effekten kan sedan ställas in.

- Genom att föra fingret på skjutreglaget från vänster till höger till önskat värde
- Tryck direkt på önskad effektnivå
- För att stänga av en kokzon, tryck på displayen för den kokzon som du vill stänga av
- För fingret på skjutreglaget från höger till vänster till 0
- Direkt beröring av skjutreglagets område som motsvarar 0 (sista skåran till vänster)

EFFEKTFUNCTION

Denna funktion ger en högre effekt på en kokzon under en begränsad tid (t. ex. för att minska uppvärmningstiden för vatten).

För att aktivera den, tryck direkt på P-knappen, **Power**-funktionen förblir aktiv i högst 5 minuter varefter strömmen automatiskt sjunker till 9.

För att avaktivera boosterfunktionen, ställ in en lägre effektnivå.

FLERZONS

Funktionen **Flerzon** gör att två intelligande kokzoner kan sammanfogas till en enda större yta, perfekt för användning med långsträckta eller rektangulära kokkärl som kokkärl, grillar eller fiskskålar.

Funktionen kan aktiveras på intelligande kokzoner som finns på spishällens vänstra sida.

Funktionen **Multi-Zone** aktiveras automatiskt om ett kokkärl upptäcks som täcker båda kokzonerna.

Det är möjligt att aktivera funktionen manuellt genom att samtidigt trycka på reglagen för motsvarande kokzoner. En ljudsignal bekräftar aktiveringen. Efter aktivering kan effekten justeras via reglaget och genom att välja den främre zonen, vilket garanterar jämn tillagning över hela den utökade ytan. För att avaktivera **Flerzon**, tryck på de två zonreglagen samtidigt. De två områdena kommer att återgå till separat drift.

ANVÄNDNING

AUTOMATISK UPPVÄRMNINGSFUNKTION

Denna funktion gör att ett kallt (inte tomt) kokkärl kan värmas med maximal värmeeffekt och automatiskt återställas till den tidigare inställda tillagningsnivån.

Aktivera den genom att trycka på önskad effektnivå (1 till 8) i 3 sekunder. Symbolen för automatisk tillagning  visas på displayen. När uppvärmningstiden har gått ut återgår effektnivån till den förinställda nivån.

Den tid under vilken kokzonen värms upp till maximal effekt beror på vilken tillagningsnivå som valts.

EFFEKTNIVÅ	AUTOMATISK UPPVÄRMNING (SEKUNDER)
1	48
2	144
3	230

EFFEKTNIVÅ	AUTOMATISK UPPVÄRMNING (SEKUNDER)
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	/
P	/

Funktionen kan stängas av manuellt genom att välja en lägre effektnivå än den som ursprungligen ställdes in.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Hällen stängs av automatiskt 20 sekunder efter att alla kokzoner har stängts av.

ANVÄNDNING

RÅD OM VILKEN EFFEKT SOM SKA ANVÄNDAS FÖR OLIKA TILLAGNINGSPROCESSER

Effektutnyttjandet kan variera beroende på erfarenhet och matlagningssvanor.

EFFEKTNIVÅ	TYP AV TILLAGNING	ANVÄNDNING
MAXIMAL EFFEKT	P	Snabbuppvärmning
		Höj snabbt temperaturen på maten till en snabb kokning när det gäller vatten eller värm snabbt upp matlagningssvåtskor
	8-9	Steka, koka
		Bryna, starta tillagningen, steka frysta produkter, snabbkoka
HÖG EFFEKT	7-8	Bryna, sautera, koka, grilla
		Bryna, hålla kokande, koka och grilla (kortvarigt, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna, koka, stuva, sautera, grilla
		Steka, hålla sjudande, koka och grilla (under medellång tid, 10-20 minuter). Förvärmning av kokkärlen
MEDELHÖG EFFEKT	4-5	Koka, stuva, sautera, grilla
		Stuva, småkoka, koka (under längre tid), röra om pastarätter
	3-4	Koka, sjuda, koka ihop, smälta samman
		Långvarig tillagning (ris, svamp, stek, fisk) i närvaro av medföljande vätskor (vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
	2-3	Koka, sjuda, koka ihop, smälta samman
		Långvarig matlagning (volymer under en liter: ris, såser, stekar, fisk) i närvaro av medföljande vätskor (vatten, vin, buljong, mjölk)
LÅG EFFEKT	1-2	Smälta, tina, hålla varm, smälta samman
		Smälta smör, smälta choklad försiktigt, tina små produkter
	1	Smälta, tina, hålla varm, smälta samman
		hålla små portioner av nylagad mat varm eller hålla serveringstillriker och risottos vid lagom temperatur

EFFEKTHANTERING

Spishällen är utrustad med en strömhanteringsmodul som optimerar strömförbrukningen och undviker överbelastning av elnätet.

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överskrider effektbegränsningen, fördelar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas).

Den elektroniska styrningen försöker bibehålla maximala effektnivåer. Den senast inställda zonen prioriteras och displayerna för de andra zonerna blinkar för att indikera det nya värdet som de kommer att återställas till.



OBSERVERA

Om effektbegränsningen är mycket lågt inställd kan den elektroniska styrningen stänga av en kokzon eftersom en omfördelning av effekten inte är möjlig.



OBSERVERA

Lägre effektnivåer uppnås genom att induktorn kopplas till och från med bestämda intervall. Detta arbetssätt minimerar den värme som tillförs maten vid tillagning på låg temperatur.

TIDSINSTÄLLNINGSFUNKTIONER

TIMER

När den är påslagen visas  på timerdisplayen.

Tryck på timerdisplayen och använd skjutreglaget för att först ställa in minuterna och sedan önskat antal minuter. Efter två sekunder tänds symbolen  och nedräkningen börjar. Vid slutet av den inställda tiden (max. 99 minuter) hörs en ljudsignal.

För att stänga av eller ändra tillagningstiden, upprepa samma procedur och ändra tidsinställningen (ställ eventuellt in 0).



ANMÄRKNING

Timern kan ställas in och fungerar endast när alla kokzoner är avstängda.

TIMER FÖR SLUT PÅ TILLAGNINGEN

Om du vill ställa in en timer för slutet av tillagningen för en zon:

- 1) Aktivera zonen
- 2) Tryck på timerdisplayen
- 3) Tryck på timerdisplayen och använd skjutreglaget för att först ställa in minuterna och sedan önskat antal minuter
- 4) Efter två sekunder tänds symbolen  ovanför displayen för motsvarande kokzon och nedräkningen börjar
- 5) I slutet av nedräkningen hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av.

För att stänga av eller ändra tillagningstiden, upprepa samma procedur och ändra tidsinställningen (ställ eventuellt in 0).



ANMÄRKNING

Om mer än en timer är inställd kommer timern alltid att visa den lägsta återstående tiden

ANVÄNDNING

PAUS

Med denna funktion är det möjligt att avbryta funktionen för **ALLA** kokzoner.

Tryck på knappen  i 3 sekunder så stängs alla zoner av och  **PAUSE** visas på displayen, men de inställda effektnivåerna sparas i minnet.

För att återaktivera spishällen, tryck på  i 3 sekunder och tryck sedan på valfri knapp (utom ) Alla zoner börjar nu fungera som tidigare.

Apparaten stängs av automatiskt efter en paus på 10 minuter

RESTVÄRME

Restvärmeindikationen är en säkerhetsfunktion.

När tillagningen är klar kan tillagningszonen ha en hög temperatur. På displayen för den varma zonen visas symbolen .

Symbolen  kan också visas:

- för angränsande kokzoner, även om de inte används
- när du placerar varma kokkärl på den kalla kokzonen

Symbolen försvinner när zonen når en temperatur under 60°C

BARNLÅS

Med den här funktionen kan gränssnittet låsas för att förhindra att spishällen används av barn.

Tryck på displayen för en kokzon i 3 sekunder och skjut sedan skjutreglaget från 0 till 9. Slutför denna procedur inom tio sekunder.

Alla displayer visar indikationen .

Upprepa samma procedur för att avaktivera funktionen.

KNAPPLÅS

Med den här funktionen kan tangentbordet låsas under användning för att förhindra oavsiktlig ändring av inställningarna.

Aktivera genom att trycka på knappen , som tänds för att indikera den aktiva funktionen.

För att avaktivera funktionen, tryck åter på .

NÄRVARO AV KOKKÄRL

När ett kokkärl placeras på en spishäll med spishällen påslagen aktiveras automatiskt reglagen för den spishällen och önskad effekt kan ställas in direkt.

Funktionen kan avaktiveras via användarmenyn.

När funktionen är avaktiverad måste den relevanta kokzonen väljas efter att kokkärlet har placerats ut innan effekten ställs in.

FRÅNVARO AV KOKKÄRL

Om kokkärlet tas bort från en kokzon utan att zonen stängs av visas det på displayen att kokkärlet inte finns kvar .



OBSERVERA

Om zonen inte stängs av förblir spishällen aktiv, vilket innebär att den kan värma upp ett annat kokkärl som av misstag placerats på samma zon.

VISA ÖVERTEMPERATUREN

Om ett hett föremål placeras ovanpå gränssnittet går gränssnittet in i skyddsläge, stänger av arbetsytan helt och hållet och indikerar ER21.

När temperaturen sjunker under gränstemperaturen på 85°C kan spishällen sättas på igen.

VÄRMNING

Denna funktion gör att temperaturen på spisen kan hållas på 70°C.

Aktivera den kokzon som du vill ställa in funktionen på och tryck på funktionsknappen **F**. Funktionen är aktiverad och displayen visar **Uppvärmning**.

För att stänga av eller ändra effekten väljer du motsvarande kokzon och ställer in önskad effektnivå med skjutreglaget.

Funktionen kan även ställas in för aktiva övergångszoner.

ANVÄNDNING

GRILL

Denna specialfunktion underlättar grillning av livsmedel.

Placera grillpannan på multizonen och välj den.

Tryck två gånger på funktionsknappen **F** tills **GRILL** aktiveras.

Ställ in effektnivån med hjälp av skjutreglaget:

- för nivåerna **1–3** visas ett hack på displayen
- för nivåerna **4–6** visas två hack på displayen

- för nivåerna **7–9** visas tre hack på displayen

CLEAN

Denna funktion låser tangentbordet i 30 sekunder för att möjliggöra rengöring.

Tryck på knappen **F** utan att välja kokzon för att aktivera funktionen **CLEAN**.

En nedräkning visas på displayen för att påminna dig om hur länge tangentbordet är låst.

ANVÄNDNING

ANVÄNDARMENY

Användarmenyn gör det möjligt att anpassa vissa grundläggande inställningar för induktionshällen.

För att komma till användarmenyn måste spishällen vara avstängd

- 1) Slå på spishällen genom att trycka på 
- 2) Tryck åter på knappen 
- 3) Spishällen stängs av och -knappen börjar blinka
- 4) Med -knappen intryckt, tryck på kokzonsknapparna medurs i följd (börja med den främre vänstra knappen) - varje tryckning bekräftas av ett ljud
- 5) Släpp upp knappen 
- 6) På displayen bak till vänster visas omväxlande π och 0.
- 7) Använd skjutreglaget för att välja önskad funktion genom att trycka på motsvarande position (skjutreglagets funktion är inte aktiv)

FUNKTIONER/NIVÅER

- $\pi 0$ Total effekt per fas
- $\pi 2$ Volym för knapptryckning ( volymen för knapptryckning kan inte ändras)
- $\pi 3$ Timervolym 0-3
- $\pi 4$ Displayens ljusstyrka 0-9 (1 högsta ljusstyrka - 9 lägsta ljusstyrka)
- $\pi 5$ Timeranimering 0 (ingen animering) - 1 (nedräkning under de senaste 60 sekunderna)
- $\pi 6$ Automatisk detektering av kokkärl aktiverad 1
Automatisk detektering av kokkärl inaktiverad 0
- $\pi 7$ Timerns signallängd 0 (120 sekunder) - 1 (10 sekunder) - 2 (inget ljudlarm)

Displayen längst fram till vänster visar den inställda nivån för funktionen

Tryck på displayen fram till vänster och använd skjutreglaget för att trycka på önskad nivå.

För att lämna menyn utan att spara - tryck på knappen 

För att lämna menyn och spara ändrade inställningar - tryck på -knappen i minst 2 sekunder (ändringarna sparas och spishällen stängs av)

SERVICEMENY



ANMÄRKNING

Servicemenyn får endast användas av installatören eller specialiserad personal.

För att komma till servicemenyn måste spishällen ha varit avstängd och strömlös i mindre än 2 minuter.

- 1) Med **P**-knappen intryckt, tryck på kokzonsknapparna i motsols ordning (börja med den främre högra knappen) - varje tryckning bekräftas av ett ljud
- 2) Släpp upp knappen **P**
- 3) Den bakre vänstra displayen visar omväxlande **c** och 0.
- 4) Använd skjutreglaget för att välja önskad funktion genom att trycka på motsvarande position (skjutreglagets funktion är inte aktiv)

FUNKTIONER

- **c6** Demoläge 1 - demoläge aktivt 0 - avaktiverat
- **c8** Effekthantering

Displayen längst fram till vänster visar den inställda nivån för funktionen.

- 1) Tryck på displayen fram till vänster och använd skjutreglaget för att trycka på önskad nivå.
- 2) Om du vill lämna menyn utan att spara trycker du på knappen **P**.
- 3) För att lämna menyn och spara ändrade inställningar - tryck på -knappen i minst 2 sekunder (ändringarna sparas och spishällen stängs av)

ANVÄNDNING

EFFEKTBEGRÄNSNING

För att undvika överbelastning på kraftledningen kan den maximala effekt som bänkskivan absorberar ställas in. Se *SERVICEMENY*



OBSERVERA

Om du minskar den maximala effekten kan det leda till att alla zoner inte kan användas samtidigt eller att boosterfunktionen inte kan ställas in för vissa zoner.

Tabell 1 SPISHÄLL 60/78

HANTERING AV EFFEKTINSTÄLLNINGEN	ANTAL FASER	SPÄNNING (V)	EFFEKTGRÄNS PER FAS (W)
0	2	230	3700
1	1	230	6700
2	2	230	3000
3	1	230	6000
4	1	230	5500
5	2	230	2400
6	1	230	4200
7	1	230	3700
8	1	230	2400
9	1	230	1200

BYTE AV KOMPONENTER

Innan underhållsarbete utförs ska apparaten kopplas bort från strömförsörjningen.

För byte av funktionella och elektriska komponenter, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.



VARNING

Vid byte av strömkabel måste installatören/teknikern använda en kabel av typ och tvärsnitt enligt tabell och hålla jordledaren ca 2 cm längre än fasledarna. Varningarna för den elektriska anslutningen måste också följas.

Olika typer av kablar som kan användas: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F

TYP AV ANSLUTNING	SPÄNNING	KABELNS TVÄRSNITT
ENFAS	220-240 V 1N~	5 x 1,5 mm ²
ENFAS	220-240 V	* 3 x 4 mm ²
TVÄFAS	220-240/380- 415 V 2N~	5 x 1,5 mm ²
TVÄFAS NL	220-240V 2N~	5 x 1,5 mm ²
TREFAS	220-240/380- 415 V 3N~	* 5 x 1,5 mm ²

* För ENFAS-anslutning med 3 x 4 mm² kabel eller för TREFAS-anslutning med 5 x 1,5 mm² kabel, följ proceduren nedan:

- 1) Vänd spishållen upp och ner och placera den på en trasa eller annat mjukt underlag för att undvika repor.
- 2) Ta bort kopplingslådans lock och kabelklämman med hjälp av en skruvmejsel. Skruva loss kabelklämmorna och ta bort kabeln och byglarna.
- 3) Beroende på vilken anslutning som krävs, förbered byglarna, för in kablarna i plintarna och dra åt skruvarna på lämpligt sätt. Sätt tillbaka kabelklämman och kabelplintens lock.



OBSERVERA

Kontrollera att kablarna och byglarna är ordentligt fastsatta och att skruvarna är ordentligt åtdragna.

För de olika elektriska anslutningsmöjligheterna, använd de anslutningsbyglar i mässing som redan är monterade i kopplingslådan.

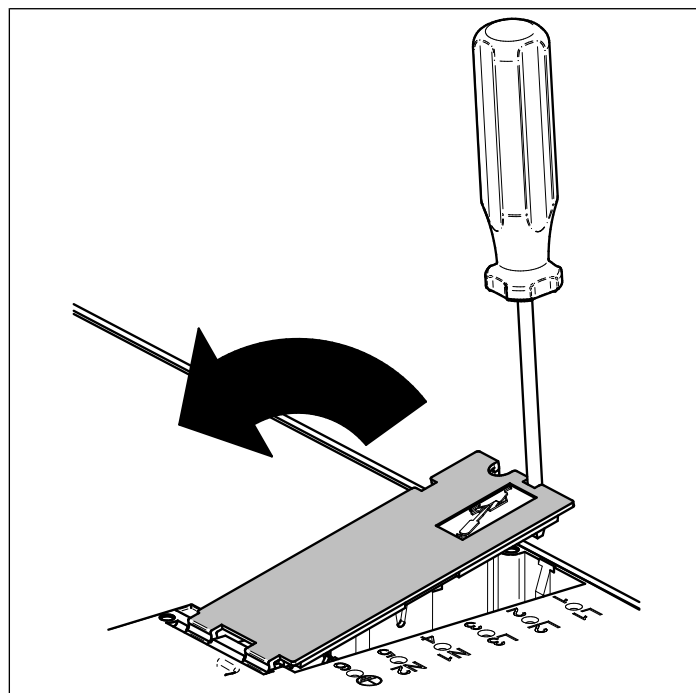


Fig. 14

- Enfasanslutning 3 x 4 mm² 220-240 V

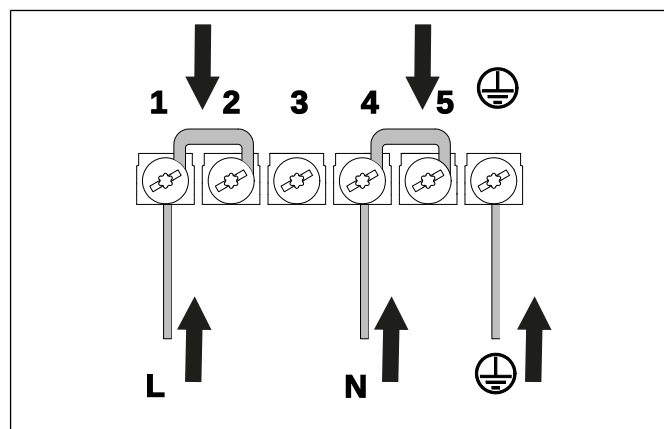


Fig. 15

- Trefasanslutning 5 x 1,5 mm² 220-240 / 380-415 V 3N~

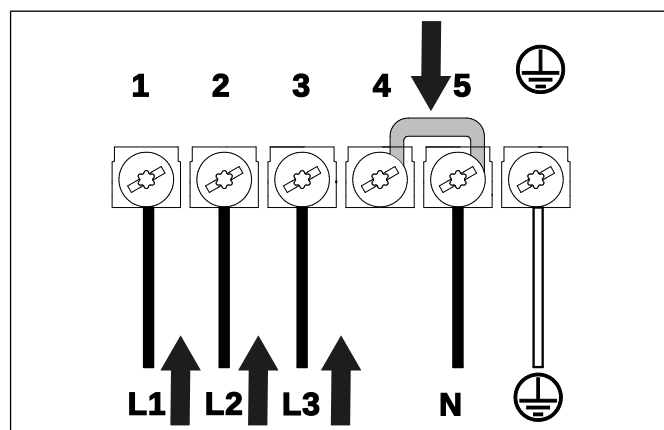


Fig. 16

UNDERHÅLL

EFFEKTBEGRÄNSNING

Effektbegränsning definierar hur mycket ström som totalt används av spishällen, inom säkringsgränserna för installation i hemmet.

Hällen är förinställd på maximal effektnivå.

För att ställa in en annan effektgräns, se kapitel *EFFEKTFUNCTION*, ju högre effektinställning, desto fler funktioner och effektnivåer kan användas samtidigt på kokzonerna

BULLER UNDER FUNKTIONEN

Ett pulserande eller kontinuerligt brummande ljud under drift är normalt och kan variera i intensitet beroende på olika typer av köksredskap och effektinställning.

Kylfläkten skyddar elektroniken från överhettning; det är normalt att höra ljudet även efter att induktionshällen har stängts av.

RENGÖRA APPARATEN

Vänta tills alla delar har svalnat och kontrollera att spishällen är avstängd eller i rengöringsläge innan du börjar rengöra den.

SAKER ATT UNDVIKA

Använd inte ånga för att rengöra bänkskivan, ångan kan nå de elektroniska komponenterna och orsaka kortslutning.

Alla ytor kan missfärgas eller skadas om alltför aggressiva eller olämpliga rengöringsmedel används.

RENGÖRING AV DEKORRAMARNA

Rengör delarna med diskmedel och vatten och torka dem sedan med en mjuk trasa. Glansen bibehålls genom regelbunden ommålning med specialprodukter som normalt finns på marknaden. Använd aldrig slipande rengöringspulver eller slipsvampar.

RENGÖRING AV GLASSKIVAN

För avfettning använd diskmedel och ättika, skölj sedan, eller rengör med diskmedel, skölj, torka med en fuktig trasa och torka.

Tvålvatten eller diskmedel läggs på det drabbade området för att avlägsna kalkavlagringar. Skölj och torka med en mjuk trasa efter några minuter.

Undvik kalkborttagningsmedel, slipmedel och universalprodukter eftersom de gör glaset fult med tiden.

PROBLEMLÖSNING

BETEENDE	MÖJLIGA ORSAKER
Spishällen slås inte på	Strömförsörjningen saknas eller kan vara avbruten (t.ex. utlöst säkring)
Spishällen värms inte upp	DEMO-läget är aktiverat, se avsnitt <i>SERVICEMENY</i>
Bokstaven L visas på displayerna.	Barnlåset är aktiverat - se motsvarande avsnitt <i>BARNLÅS</i>
Symbol för avsaknad av kokkärl	Kokkärlet har tagits bort från kokzonen
Symbol A alternerande med effektnivå	Det automatiska tillagningssystemet har ställts in
Effekten för den valda kokzonen kan inte väljas	Kokkärlet läses inte av (det kan vara felplacerat, inte lämpligt för induktionskokning eller ha för liten diameter). Den valda effektnivån är högre än spishällens inställda maxeffekt
Restvärmesymbolen tänds inte	Den zon som just använts för matlagning har inte nått en hög temperatur
Kokzonerna ändrar effekt oberoende av varandra	Se avsnitt <i>EFFEKTHANTERING</i>
När en kokzon sätts på, stängs en annan av	Se avsnitt <i>EFFEKTHANTERING</i>
Stänger automatiskt av en kokzon eller hela spishällen	Spishällen är överhettad, kontrollera att det inte finns några hinder för det nedre kylsystemet (t.ex. skrymmande material i någon låda under överdelen) Om problemet kvarstår, kontakta supportavdelningen
Maten värms inte upp i enlighet med förutsedd tid	Även om kokkärlet är kompatibelt med induktionsmatlagning leder det värme dåligt Kokkärlet är mycket mindre än kokzonen och får bara en del av den möjliga effekten
När spishällen sätts på hörs ett lätt klickande ljud	Ljudet beror på den automatiska funktionen för närvaro av kokkärl (se motsvarande avsnitt)
Efter att spishällen stängts av hörs buller	Kylfläkten går tills elektronikkomponenterna är helt nedkylda, varefter den stängs av automatiskt
Kontrollpanelen blir varm att röra vid	Ett överdimensionerat kokkärl placerades i de främre kokzonerna i närheten av kontrollområdet
Maten i kokkärlet växlar mellan kokande och icke-kokande ögonblick	Det är helt normalt vid lägre effektnivåer (under nivå 6) (se avsnitt <i>EFFEKTHANTERING</i>)

Avfyrningsplattformen tillhandahåller dedikerade felkoder för snabb och effektiv diagnostik. Lite Slider visar felkoder på kokzonernas 7-segmentsdisplayer.

En felkod börjar alltid med bokstäverna **E** . . . eller **ER** . . . , beroende på vilken elektronisk komponent som genererat felet:

- Felkoder som börjar med **E** . . . hänvisar till en specifik zon eller komponent.
- Felkoder som börjar med **ER** . . . avser hela spishällen.

Innan du ringer kundtjänst ska du kontrollera att enheten är korrekt ansluten; följande fall omfattas inte av garantin

- Skador som orsakats av felaktig användning, förvaring eller underhåll.
- Skador som orsakats av obehörig demontering och reparation.
- Skador som orsakats av felaktig användning.
- Användning av induktionshällen för kommersiella ändamål.

PROBLEMLÖSNING



ANMÄRKNING

Om ett fel uppstår går induktionshällen automatiskt in i skyddsläge och visar motsvarande skyddskoder som visas i tabellen nedan.



ANMÄRKNING

För andra fel, kontakta teknisk support.

FELKOD	BETEENDE	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRDER
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder	Vatten eller kokkärl som står på användargränssnittet	Avlägsna vatten eller kokkärlen från glaset
ER21	Spishällen stängs av	Temperatursensorn på användargränssnittet har registrerat en temperatur >85°C	Låt spishällen svalna (felet försvinner om temperaturen sjunker under 75°C). Kontrollera användargränssnittets värmeisolering
E2 / ER21	/	Övertemperatur/ avstängning	/
U400	/	Felaktig 400 V-anslutning, inte lämplig för grill	/

GARANTI

GARANTI OCH SERVICE



Bertazzoni är starkt engagerat i att leverera högsta kvalitet på service till sina kunder. I den mycket osannolika händelsen av att din apparat skulle ha ett fabrikationsfel, var vänlig kontakta vårt serviceteam på:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

Där ska du lämna information om din produkt, inköpsbevis, foto av den silverfärgade typskylten och en kort beskrivning av problemet. Se till att ha denna information till hands.

KUNDSERVICE

GARANTICERTIFIKAT: VAD SKA JAG GÖRA?

Din apparat täcks av en garanti, vars villkor står i certifikatet som finns i din apparat, och baserat på lokala, gängse regelverk under en period om 24 månader som räknas från leveransdagen av apparaten.

Så som beskrivs i regelverken, ska du spara garanticertifikatet ifyllt i alla sina delar för att, vid behov kunna visas upp för auktoriserad teknisk kundservice, tillsammans med leveransdokumentationen och kvitto (alltså följesedel, faktura, skrivet kvitto, annat) som innehåller försäljarens namn, datum för leverans, produktens identifikationsinformation och pris för överlåtandet - för att kräva ett ingrepp genom garantin ska bägge dokumenten visas för teknikern.

Överenskommet är, om inte annat bevisats, att konformitetsdefekter som uppstår inom sex månader från leveransen av föremålet redan existerade vid detta datum såvida inte denna hypotes är inkompatibel med föremålets natur eller mot konformitetsdefektens natur. Auktoriserad teknisk kundservice för Bertazzoni S.p.A. kommer att, då rätt till åtgärd verifierats, att utan krav på betalning utföra hembesök med ingrepp, arbetskostnad och reservdelar inkluderade. För den efterföljande perioden av arton månader för garantitiden blir det istället den konsument som vill åberopa lagning enligt garantin som måste bevisa att konformitetsdefekten funnits sedan leveransen - det är därför som det, om konsumenten inte kan bevisa detta,, inte kommer att vara möjligt att åberopa villkoren för garantin. Då kommer auktoriserad teknisk kundservice för Bertazzoni S. p. A. att utföra åtgärden och debitera konsumenten för alla kostnader.

ANOMALIER OCH FELFUNKTIONER: VART VÄNDER JAG MIG?

För alla frågor och behov finns vår auktoriserade kundservice här för att hjälpa dig med att klar upp det du undrar över - och om din apparat uppvisar anomalier eller felfunktioner så rekommenderar vi att du först kontrollerar felsökningsavsnittet som beskrivs i Användarhandboken.

För att beställa reservdelar eller tillbehör, hör av dig till vår avdelning för service och reservdelar.

EN ENDA PLATS FÖR ATT FÅ HJÄLP

Du kan när som helst hitta det Auktoriserade Tekniska Kundserviceställe som ligger närmast din bostad genom att kontakta återförsäljaren eller distributören, eller gå in på webbplatsen www.bertazzoni.com

MODELLO DEL PRODOTTO: DOVE SI TROVA?

Det är nödvändigt att du berättar för det Auktoriserade Tekniska Kundservicestället vad du har för produktmodell och dess serienummer (10 siffror) - du finner denna information i Användarhandboken (en silverfärgad klisteretikett) eller på apparatens märkplatta. På detta vis undviker du onödiga resor för teknikern, och sparar dessutom in dessa kostnader.

FRA DIREKTØRENS SKRIVEBORD

Kjære kunde,

takk for at du valgte Bertazzoni høykvalitets hvitevarer til hjemmet ditt.

Familien min har bygget kjøkken siden 1882 og har derfor opparbeidet seg et solid rykte for sin fremragende ingeniørkunst, som springer ut av en lidenskap for god mat.

I dag kan produktene våre skilte med eksklusiv, typisk italiensk og høyteknologisk design. Vår misjon er å bygge apparater som fungerer perfekt, og som tilfredsstiller dem som bruker dem.

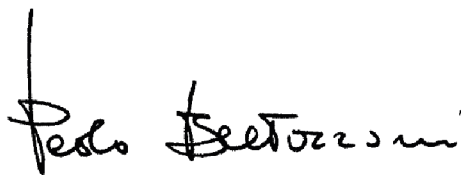
Ved å skape produkter av høy estetisk kvalitet oppfyller vi våre kunders behov. Våre apparater er også allsidige og praktiske, slik at matlaging blir en sann fornøyelse.

Denne håndboken vil hjelpe deg med å bruke og ta vare på et Bertazzoni-produkt på den sikreste og mest effektive måten, slik at det vil gi deg maksimal tilfredshet i mange år fremover.

Jeg håper det er helt etter din smak!

Paolo Bertazzoni

Direktør

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

HÅNDBOKENS GYLDIGHET

Følgende håndbok gjelder for alle produktkoder som står oppført nedenfor:

- P604I1M30NP
- P784I1M30CP
- P784I1M30GP
- P784I1M30NP
- P784I1M30XP

INNHold

GENERELL INFORMASJON	75
LESE HÅNDBOKEN	75
INTRODUKSJON OG SIKKERHET	75
IDENTIFIKASJON AV APPARATET	76
GENERELL SIKKERHETSINFORMASJON	76
VARSLER	78
PRODUSENTENS ANSVAR	78
MILJØVERN	78
INSTALLASJON	79
VIKTIGE ADVARSLER	79
BRUKSVARSLER	79
INNFELLING AV KOKETOPPEN	80
INSTALLASJON OVER INNEBYGD OVN	82
MONTERING OVER ROM ELLER SKUFFER	82
INSTALLASJON AV INNFELT MONTERING	83
FESTE AV TOPP	83
ROMVENTILASJON	84
ELEKTRISK TILKOBLING	84
MULIGE TILKOBLINGER MED KABEL SOM FØLGER MED	85
BRUK	86
GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER	86
BESKRIVELSE AV KOKEPLATER	87
MATLAGING MED INDUKSJON	88
BRUK AV BERØRINGSKONTROLLER	88
STØRRELSE FOR INDUKSJON	88
VALG AV PASSENDE KOKEKAR	89
BEGRENSNING AV KOKETID	90
SLÅ AV OG PÅ	90
BRUK AV KOKESONER	90
EFFEKTFUNKSJON	90
MULTISONE	90
AUTOMATISK OPPVARMINGSFUNKSJON	91
AUTOMATISK AVSKRUING	91
RÅD OM HVILKEN EFFEKT SOM SKAL BRUKES TIL ULIKE MATLAGINGSPROSESSER	92
STRØMSTYRING	93
TIDSFUNKSJONER	93
RESTVARME	94
BARNELÅS	94
TASTATURLÅS	94
FOREKOMST AV KASSEROLLE	94
FRAVÆR AV KASSEROLLE	94
VISE OVERTEMPERATUR	94
OPPVARMING	94
GRILL	94
CLEAN	95
BRUKERMENY	96
VEDLIKEHOLD	98
UTSKIFTING AV KOMPONENTER	98
EFFEKTBEGRÆNSNING	99
STØY I LØPET AV BRUK	99
RENGJØRING AV APPARATET	99
TING DU BØR UNNGÅ Å GJØRE	99
ESTETISK RENGJØRING AV RAMMER	99
RENGJØRING AV GLASS	99
FEILSØKING	100
GARANTI	102
GARANTI OG SERVICE	102
ASSISTANSE	103
KUNDESERVICE	103

LESE HÅNDBOKEN

Disse instruksjonene er tilpasset ulike typer enheter, og de kan derfor inneholde beskrivelser av funksjoner som enheten din kanskje ikke inneholder eller støtter.

Bildene og grafikken i dette dokumentet viser til forskjellige modeller og kan variere noe fra det produktet du har kjøpt.

Produsenten påtar seg intet ansvar for skader på personer eller eiendom som skyldes feil eller mangelfull installasjon av apparatet.

Produsenten forbeholder seg retten til å gjøre nødvendige endringer på de ulike modellene for å overholde gjeldende tekniske standarder.

Ved reklamasjoner, vennligst ta kontakt med kundeservice.

INTRODUKSJON OG SIKKERHET

Les instruksjonene i denne håndboken nøye før du installerer og/eller bruker enheten.

Dette vil hjelpe deg å bli kjent med den nye enheten.

Ta vare på dette dokumentet, slik at det når som helst kan konsulteres og videreformidles til eventuelle nye eiere på et senere tidspunkt.

Les sikkerhetsmeldingene i innledningen til denne håndboken, og ta hensyn til sikkerhetsanvisninger som f. eks: "Advarsel", "Varsel" og "Fare" i teksten.



FARE

Dette symbolet fremhever en farlig situasjon for en selv og andre. Les den nøye, og sørg for at du forstår årsakene til potensielle farlige eller dødelige ulykker.



ADVARSEL

Dette symbolet fremhever sikkerhetsinformasjon. Les den nøye, og sørg for at du forstår årsakene til potensielle farlige ulykker.



OBS

Dette symbolet markerer en operasjon som kan sette apparatets struktur eller komponenter i fare. Utfør disse operasjonene med særskilt forsiktighet.



MERK

Dette symbolet indikerer nyttige råd og gjør oppmerksom på riktige prosedyrer og atferd. Hvis du følger instruksjonene som er merket med dette symbolet, unngår du problemer.

Symbolet fremhever metoder eller prosedyrer som må utføres for å bruke enheten på riktig måte.

IDENTIFIKASJON AV APPARATET

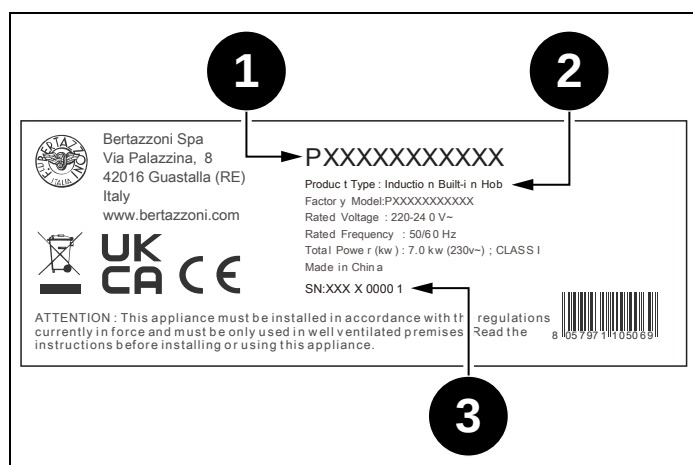


Fig. 1

Skiltet inneholder følgende informasjon:

- 1) Salgskode
- 2) Modell
- 3) Serienummer

GENERELL SIKKERHETSINFORMASJON

Denne enheten er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/95/EC (RoHS).



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette direktivet definerer standarder for innsamling og gjenvinning av utrangert utstyr som gjelder i hele EU.



Søppeldunksymbolet med kryss over på produktet indikerer at elektrisk og elektronisk avfall (WEEE) ikke skal kastes sammen med uddifferensiert søppel (dvs. sammen med "blandet kommunalt avfall"), men skal håndteres separat slik at det kan underkastes egnede operasjoner for gjenbruk, eller spesifikk behandling, for å fjerne og trygt kvitte seg med eventuelle miljøskadelige stoffer og utvinne råmaterialer som kan resirkuleres.

EE-avfall må derfor leveres til innsamlingsanlegg (også kalt økologiske øyer eller økologiske plattformer) som er opprettet av kommuner eller kommunale hygieneselskaper. Når du kjøper et nytt apparat, kan du også levere EE-avfallet til butikkinnehaveren, som er forpliktet til å samle det inn gratis ("én-for-én"-innsamling); "svært lite" EE-avfall (dvs. der ingen av størrelsene overstiger 25 cm) kan også leveres gratis til butikkinnehaveren når du ikke kjøper noe ("én-for-null"-innsamling - som imidlertid bare er obligatorisk for butikker med et salgsareal på mer enn 400 m²).



FARE

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer, inkludert barn, med reduserte mentale eller motoriske evner eller manglende erfaring og kunnskap om betjening av produktet. Disse personene må kun bruke apparatet under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet og som har fått riktig opplæring i bruken av apparatet.



FARE

Hvis induksjonstoppens overflate er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

GENERELL INFORMASJON



FARE

Brannfare: ikke la brennbare gjenstander ligge på kokeflatene.



FARE

Automatisk matlaging på platetoppen med fett eller olje kan være farlig og forårsake brann. Ikke forsøk å slukke en brann med vann, men skru av apparatet og dekk deretter til flammen med et lokk eller et brannteppe.



FARE

Apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller nødvendig kunnskap, forutsatt at de er under oppsyn eller har mottatt instruksjoner om sikker bruk av apparatet og er klar over de iboende farene. Barn må ikke leke med enheten. Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.



ADVARSEL

Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.



ADVARSEL

Enheten må ikke installeres på en sokkel.



ADVARSEL

Ikke bruk damprensere til å rengjøre enheten.



OBS

Ikke bruk en ekstern timer eller andre fjernkontrollsystemer for å betjene enheten.

LES BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET
INSTALLERES OG TAS I BRUK.

Disse instruksjonene gjelder kun for de landene som er indikert på håndbokens omslag og på etiketten på apparatet.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på eiendom eller personer som skyldes feil installasjon eller feil bruk av apparatet.

Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle unøyaktigheter i dette heftet som skyldes trykk- eller transkriberingsfeil.

De estetiske figurene som vises er kun veiledende.

Produsenten forbeholder seg retten til å gjøre endringer i produktene når det anses som nødvendig og nyttig, uten at det går på bekostning av viktige sikkerhets- og funksjonsegenskaper.

DETTE APPARATET ER BEREGNET FOR IKKE-PROFESJONELL BRUK I HJEMMET.

Denne brukerhåndboken er en integrert del av apparatet og må oppbevares intakt og innen rekkevidde for brukeren gjennom hele apparatets levetid.

Les håndboken før du bruker enheten.

PRODUSENTENS ANSVAR

Produsenten påtar seg intet ansvar for skader på personer og eiendom forårsaket av:

- bruk av enheten på en annen måte enn den som er tiltenkt,
- manglende overholdelse av kravene i brukerhåndboken,
- manipulasjon av selv en enkelt del av apparatet,
- bruk av reservedeler som ikke er originale,



OBS

Ved å plassere **CE**-merkingen på dette produktet, erklærer du på eget ansvar at dette apparatet er i samsvar med alle europeiske sikkerhets-, helse- og miljøkrav som er fastsatt i lovgivningen.

MILJØVERN

Vennligst kast emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette direktivet definerer standarder for innsamling og gjenvinning av utrangert utstyr som gjelder i hele EU.

Emballasjen til enheten består av de elementene som er strengt nødvendige for å sikre effektiv beskyttelse under transport. Emballasjematerialene er fullstendig resirkulerbare, og miljøpåvirkningen blir derfor redusert. Vi inviterer deg til å bidra til å beskytte miljøet ved også å ta hensyn til følgende råd:

- kast emballasjeelementene i de tilhørende resirkuleringsbeholderne,
- før du leverer det gamle apparatet til innsamlingsplattformen, må du sette det ut av bruk. Spør på det lokale kontoret om nærmeste innsamlingssenter for resirkulerbare materialer for å kaste apparatet ditt,
- ikke tøm brukt olje i vasken. Oppbevar den i en lukket beholder og lever det til en innsamlingssentral, eller hvis dette ikke er mulig, kast den i søpla (på denne måten vil den bli kastet ved et kontrollert deponi; selv om dette ikke er den beste løsningen, unngår du vannforurensning).

INSTALLASJON

Installasjon, alle justeringer, ombygginger og vedlikehold som er oppført i denne delen, må kun utføres av kvalifisert personell (i henhold til gjeldende forskrifter). Feil installasjon kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom, og produsenten kan ikke holdes ansvarlig for dette. Sikkerhetsinnretninger eller automatisk regulering av utstyret i løpet av anleggets levetid kan bare endres av produsenten eller en autorisert leverandør.

Fortsett kun med installasjonen etter at du har brukt personlig verneutstyr.

VIKTIGE ADVARSLER

Platetoppen kan monteres mellom kjøkkenskap eller mellom et skap og en murvegg. Bakveggen og overflatene rundt må tåle en temperatur på 90°C. For å unngå at plastlaminatet som dekker møblene løsner, må limet som sammenfører dem tåle temperaturer på minst 100°C.

Platen som platetoppen monteres på, må være stabil, jevn og vannrett. Arbeidsflaten som apparatet er innstøpt i, må kunne tåle en belastning på ca. 60 kg. Ved tynne benkeplater bør du bruke et varme- og fuktbestandig forsterkningsmateriale. Kontroller at platetoppen er flat først etter at den har blitt satt inn.

Installasjonen av apparatet må utføres i samsvar med gjeldende forskrifter.

Denne enheten er ikke koblet til evakueringsenheter for forbrenningsprodukter. Den må derfor kobles til i henhold til installasjonsreglene nevnt ovenfor. Det må tas spesielt hensyn til ventilasjons- og utluftingskravene i lokalene.

Avstanden mellom avtrekkshetten og platetoppen må minst tilsvare den avstanden som er angitt i monteringsanvisningen for avtrekkshetten.

Hvis det er montert lettantennelige materialer (f. eks. en hylle) over platetoppen, må sikkerhetsavstanden F angitt i Fig. 2 overholdes.

BRUKSVARSLER

- Bruk flatbunnede kasserolle som er egnet for induksjonskoking
- Plassering av kasserollene før du slår på kokesonene
- Sørg for at kasserollen er sentrert i forhold til kokesonen
- Ikke gå fra koketoppen når du lager mat med olje og fett, som er lett antennelig
- For å unngå riper i platetoppen, flytt kasserollene ved å løfte dem uten at de skures over overflaten
- Kasseroller med riper eller skadet bunn kan skade det keramiske glasset
- Sand, salt, sukker eller andre slipende stoffer kan skade keramisk glass
- Hold alltid kokesonen og bunnen av kasserollene tørre
- Bruk aldri frosne kasseroller
- Ikke sett eller la tomme kasseroller stå på koketoppen selv om den er slått av
- Sett aldri en varm beholder på kontrollpanelet. Elektronikken under glasset kan bli skadet
- Bruk aldri 2 kasserolle på en kokesone samtidig
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f. eks. blikkbokser). På grunn av overtrykk kan beholdere og/eller bokser sprekke og forårsake personskader
- Keramisk glass er svært motstandsdyktig, men det er ikke uknuselig. Unngå å slippe gjenstander, selv små, ned på det keramiske glasset
- Ikke slå på kantene av glasset med kasserollene
- Bruk maksimal effekt kun til koking av vann eller steking
- Ikke forvarm tomme kasseroller. Bunnen av kasserolle kan raskt nå svært høye temperaturer og skade både det keramiske glasset og den innvendige foringen i kasserollen
- Vær spesielt forsiktig så du unngår å søle sukker eller søte blandinger på kokeflaten under tilberedningen, og unngå materialer eller stoffer som kan smelte (plast eller aluminiumsfolie). Hvis dette skjer, må du slå av platetoppen umiddelbart og rengjøre med en skrape mens kokesonen fortsatt er varm. Hvis den glasskeramiske koketoppen ikke rengjøres umiddelbart, kan det dannes rester som ikke kan fjernes når koketoppen er avkjølt
- Den elektroniske delen kan forårsake hørbare lyder under drift. Kjøleviften kan også være hørbar. Kjøleviften kan fortsette å gå etter at stekeprosessen er avsluttet for å kjøle ned de elektroniske komponentene. Dette betyr ikke at induksjonstoppen er defekt eller fungerer unormalt
- Hvis platetoppen installeres over en skuff, må avstandene som er angitt i installasjonstegningene overholdes strengt, og brennbare gjenstander må ikke oppbevares der. Gjenstander i skuffen må være varmebestandige og befinne seg minst 2 cm fra bunnen av koketoppen

INSTALLASJON

- Hvis platetoppen er installert over en skuff, vil ventilasjonen på platetoppen varme opp gjenstandene i skuffen under tilberedningsprosessen. Ikke oppbevar skarpe eller små gjenstander, papir, servietter osv. der. Disse kan trenge inn i eller suges inn gjennom ventilasjonsåpningene og skade kjøleviften eller svekke kjølingen
- Hvis apparatet er installert over en ovn som er utstyrt med et pyrolytisk rensesystem, må det ikke brukes mens den pyrolytiske prosessen pågår, da overopphetingsvernet på platetoppen kan utløses
- Varsel for personer med pacemaker: vær oppmerksom på at det genereres et elektromagnetisk felt i umiddelbar nærhet av apparatet når det er i bruk. Muligheten for at pacemakerens funksjon påvirkes, er svært liten. Hvis du er i tvil, må du kontakte pacemakerprodusenten eller legen din.
- Det elektromagnetiske feltet i det opplyste planet kan påvirke driften av magnetiserte objekter. Ikke oppbevar kredittkort, minneenheter eller kalkulatorer i umiddelbar nærhet av komfyren

- Hvis det brukes en adapter for kokekar som ikke er egnet for induksjon, kan koketoppens varmesystem skades.



OBS

Matlagingsprosessen må overvåkes kontinuerlig

INNFELLING AV KOKETOPPEN

Etter at du har tatt de ulike bevegelige delene ut av inner- og ytteremballasjen, må du kontrollere at koketoppen er intakt. Ikke bruk apparatet hvis du er i tvil, og kontakt servicesenteret.

Ta hensyn til apparatets kritiske mål (se Fig. 2), og lag en åpning i møbelets topp i henhold til målene i tabellen.

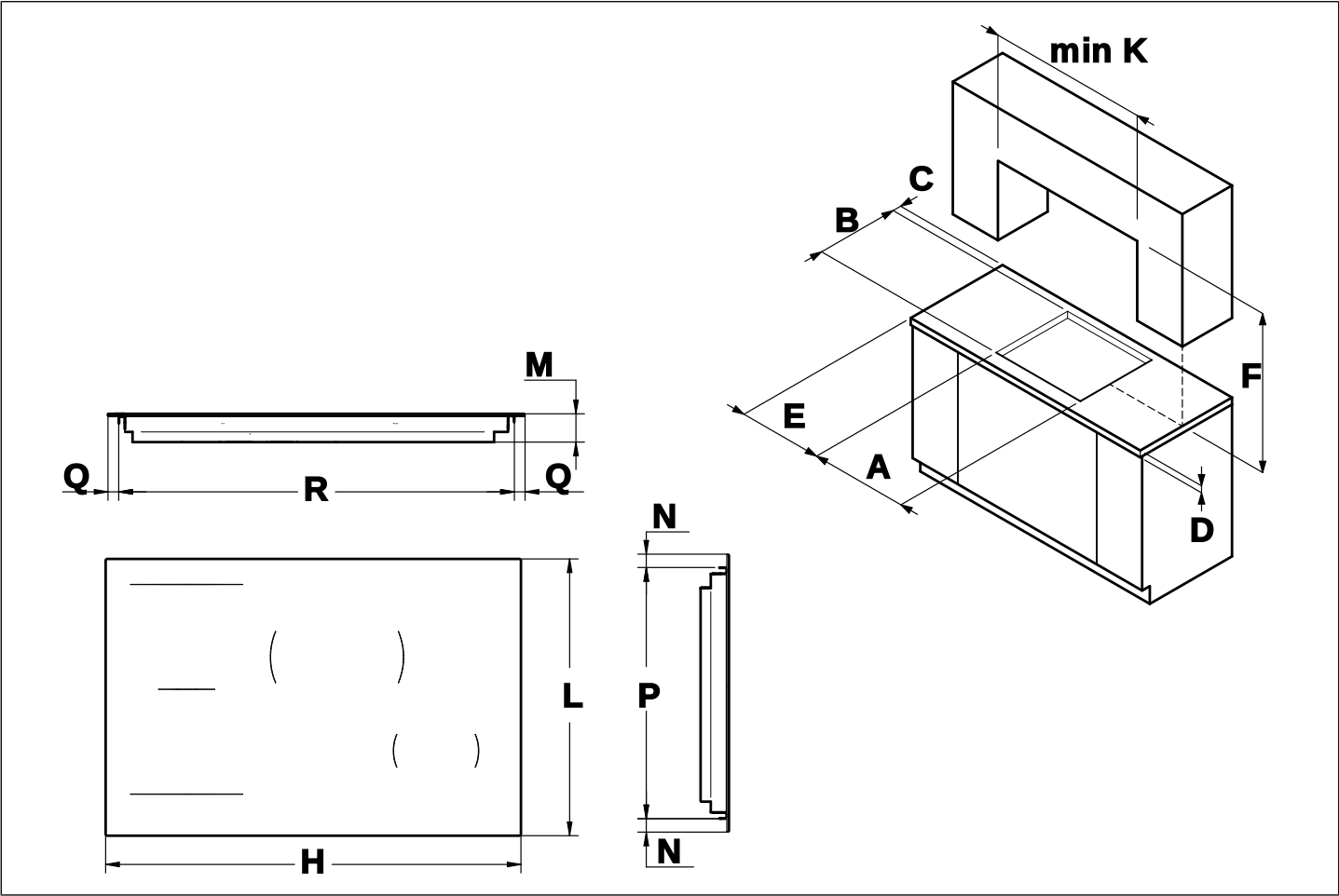


Fig. 2

	A	B	C	D	E	F	K
Topp 60 cm	560 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 590 mm
Topp 78 cm	745 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 780 mm
Topp 78 cm + ramme	745 mm	475 mm	50 mm	30 mm	100 mm	700 mm	min. 780 mm

	H	L	M	N	P	Q	R
Topp 60 cm	590 mm	520 mm	49 mm	25 mm	470 mm	17,5 mm	555 mm
Topp 78 cm	780 mm	520 mm	49 mm	25 mm	470 mm	20 mm	740 mm
Topp 78 cm + ramme	820 mm	524 mm	49 mm	27 mm	470 mm	40 mm	740 mm

INSTALLASJON OVER INNEBYGD OVN

Hvis den installeres oppå en ovn, er det nødvendig å la det være et mellomrom mellom bunnen av platetoppen og koketoppen av produktet som er installert under, og å sørge for ventilasjon av hele rommet (som vist i figuren). Ovnene må være utstyrt med en kjøleenhet. Produsenten påtar seg intet ansvar dersom det installeres en ovn av et annet merke.

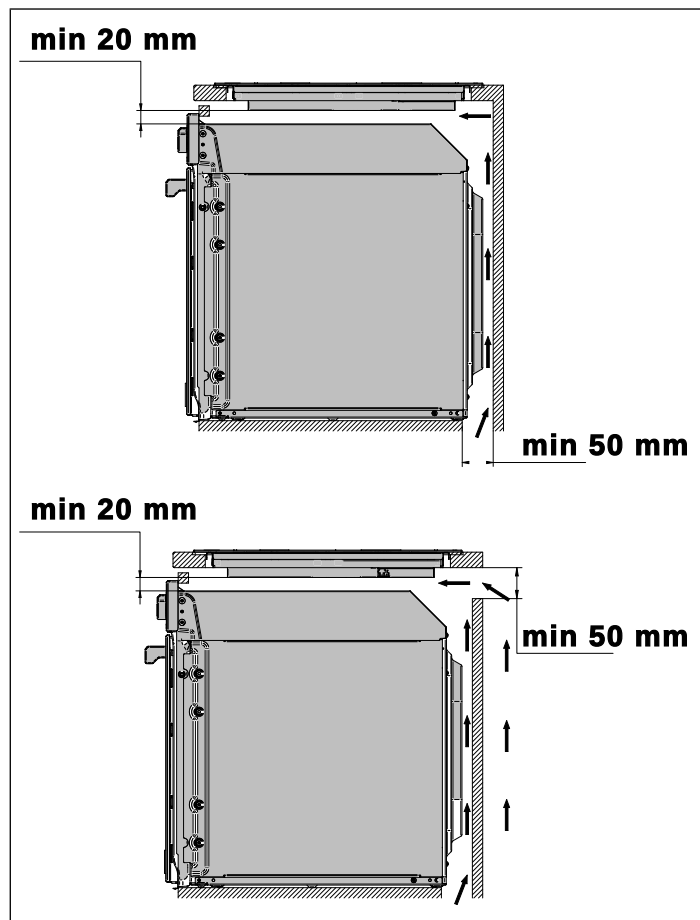


Fig. 3

MONTERING OVER ROM ELLER SKUFFER

Avstanden mellom platetoppen og kjøkkenmøbler eller innebygde apparater må være slik at det sikres tilstrekkelig ventilasjon og avtrekk.

Skapets innvendige bredde må være minst like bred som den innvendige bredden på utsparingen i benkeplaten, slik at det er fri tilgang til platetoppen fra undersiden når den er innfelt, og det nedre kabinettet kan tas av for vedlikehold. Hvis komfyrtoppen ikke er fritt tilgjengelig nedenfra etter montering, må pakningen fjernes fra kjøkkenplaten slik at komfyrtoppen kan tas av (når arbeidet er utført, må pakningen settes på plass igjen).

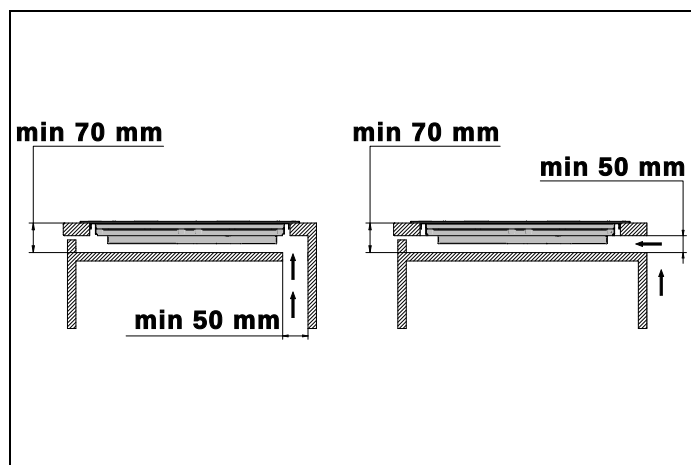


Fig. 4

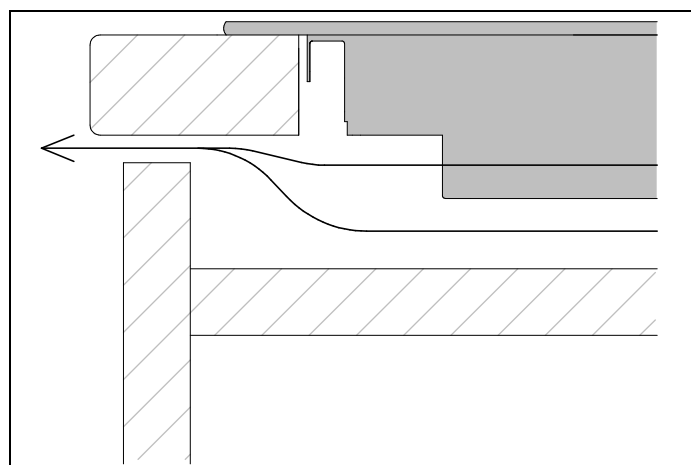


Fig. 5



MERK

For å optimalisere produktets ytelse ytterligere, kan møbelet utstyres med et frontavtrekk for kjøleluft

INSTALLASJON

INSTALLASJON AV INNFELT MONTERING

Platetoppen kan bare installeres i flukt med benkeplater av naturstein (granitt, marmor), massivt tre og fliser. For benkeplater av andre materialer må du kontakte produsenten for å sjekke om de er egnet for innfelt koketopp.

Kontroller at platetoppen er flat først etter at den har blitt satt inn.

Etter montering i nisjen, spray varmebestandig silikonpakning (minst 160°C) i åpningen mellom platetoppen og benkeplaten.

Tegningen viser den anbefalte dimensjonen for påføring av selve pakningen.

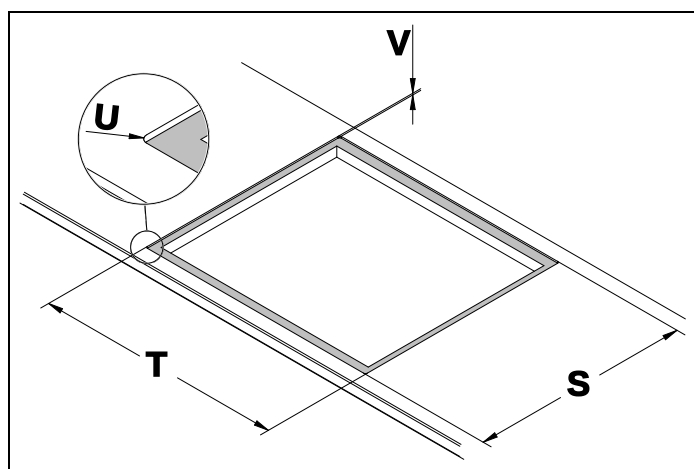


Fig. 6

	T	S	U	V
Topp 60 cm	594 mm	524 mm	5 mm	5 mm
Topp 78 cm	784 mm	524 mm	5 mm	5 mm

FESTE AV TOPP

For å forhindre utilsiktet lekkasje av væske inn i møbelet under, er enheten utstyrt med en spesiell pakning.

- 1) Legg tetningspakningen langs den nedre kanten av frontplaten etter at du har rengjort overflaten.
- 2) Lim den 2 mm fra kanten av det ytre glasset eller den estetiske rammen.

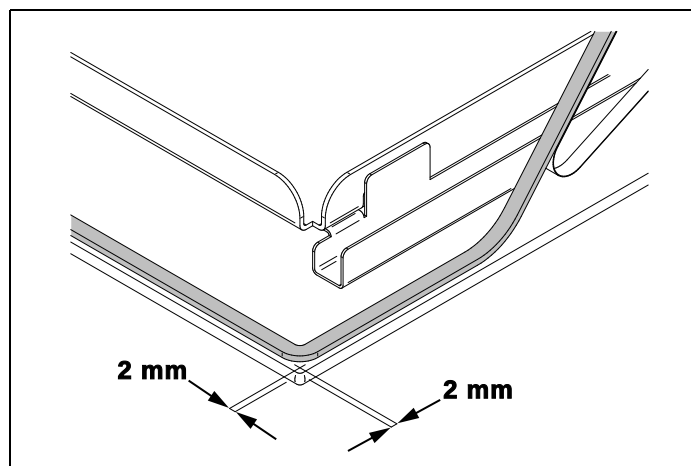


Fig. 7

- 3) Senk koketoppen inn i møbelåpningen.



MERK

Pakningen må også settes inn ved innfelt montering.

INSTALLASJON

ROMVENTILASJON

For å sikre at apparatet fungerer som det skal, må rommet der det er installert, være godt ventilert.

Ventilasjonen av rommet må sikres i samsvar med gjeldende forskrifter.

ELEKTRISK TILKOBLING

Den elektriske tilkoblingen må utføres i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter.

Før du kobler til, må du kontrollere at:

- Egenskapene til strømmettet passer til opplysningene på identifikasjonsetiketten.
- Tilkoblingen og installasjonen er jordet i henhold til gjeldende forskrifter.



MERK

Den medfølgende kabelen tillater både enfase- og tofasetilkobling.

Strømkabelen må plasseres slik at den ikke når en temperatur på 90 °C på noe punkt.

Sett inn en omnipolar bryter, dimensjonert etter apparatets belastning, mellom apparatet og strømmettet. Alternativt kan den elektriske tilkoblingen også beskyttes med en jordfeilbryter.

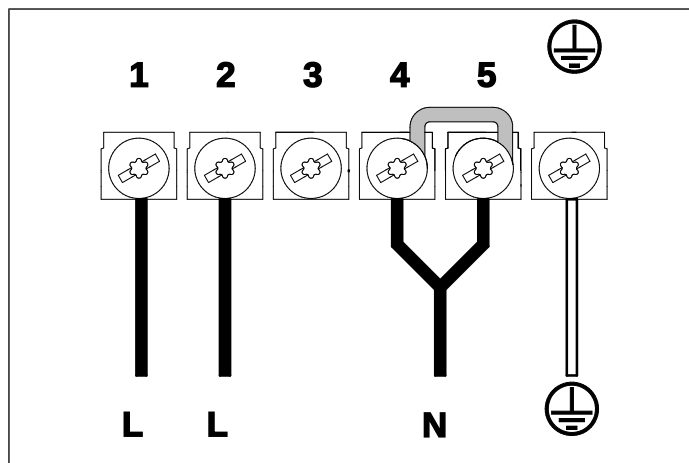
Jordkabelen må ikke avbrytes av bryteren og festes til jordingsinstallasjonen.

INSTALLASJON

MULIGE TILKOBLINGER MED KABEL SOM FØLGER MED

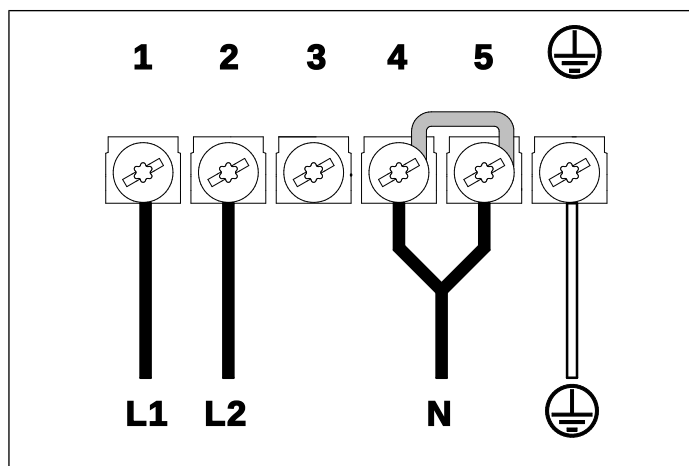
ENFASETILKOBLING

- Koble de to matchende ledningene i den BLÅ kappen til nettnøytralen
- Koble den gulgrønne ledningen til nettgjording
- Koble de to svarte og brune ledningene sammen til nettfasen
- Tverrsnitt av kabel: 5 x 1,5 mm²
- Spenning: 220-240 V1N~



TOFASETILKOBLING

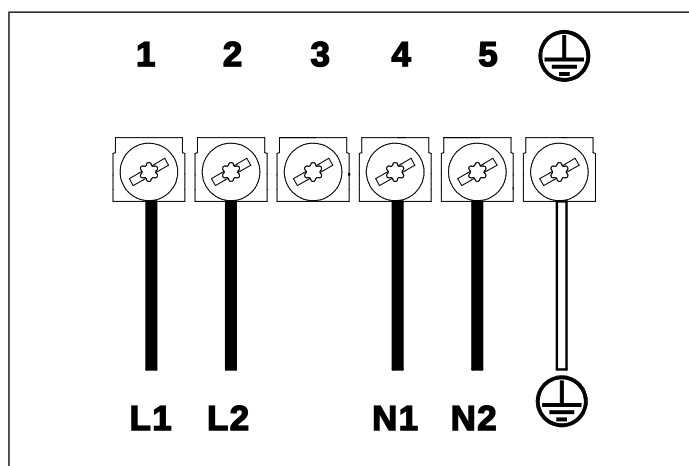
- Koble de to matchende ledningene i den BLÅ kappen til nettnøytralen
- Koble den gulgrønne ledningen til nettgjording
- Koble den brune L1-ledningen til F1 strømnettet
- Koble den svarte L2-ledningen til F2 strømnettet
- Tverrsnitt av kabel: 5 x 1,5 mm²
- Spenning: 220-240/380-415 V2N~



Fjern jumperen fra klemmeblokken (for instruksjoner, se kapittel *UTSKIFTING AV KOMPONENTER*)

TOFASETILKOBLING NL

- Skill de to nøytrale ledningene med den BLÅ kappen, og koble den blå ledningen til N1 og den grå ledningen til N2
- Koble den gulgrønne ledningen til nettgjording
- Koble den brune L1-ledningen til F1 strømnettet
- Koble den svarte L2-ledningen til F2 strømnettet
- Tverrsnitt av kabel: 5 x 1,5 mm²
- Spenning: 220-240 V2N~



GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER

- For at apparatet skal kunne brukes, må det installeres på riktig måte i et kjøkken og på en egnet arbeidsflate i samsvar med gjeldende sikkerhetsforskrifter og instruksjonene i dette heftet.
- Apparatet må ikke brukes over en oppvaskmaskin eller tørketrommel: damp kan skade apparatets elektroniske komponenter.
- Sørg for at installasjon og service utføres av kvalifisert personell i samsvar med gjeldende forskrifter.

Forsøk aldri å reparere enheten selv eller uten hjelp fra en kvalifisert tekniker.

- Hvis strømforsyningskabelen er skadet, må du umiddelbart kontakte vår tekniske serviceavdeling, som vil bytte ut kabelen.
- Dette apparatet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.
- Ikke berør varmeelementene under bruk.
- Ikke plasser metallgjenstander på apparatet under bruk, da de kan bli glødende.
- Slå av enheten etter bruk.
- Ikke la gjenstander ligge på kokeflatene.
- Sørg for at overflatene er avkjølt før du rengjør enheten.
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, flekkjernere og metallsvamper) på glassdeler.
- Temperaturendringer kan forårsake glassbrudd. Ikke hell kalde væsker på platetoppen under bruk.
- Ved brudd, sprekker eller sprekker i glasstoppen, slå umiddelbart av toppen og koble den fra strømnettet. Ta kontakt med servicetjenesten.
- Ødelagte beholdere, av utilstrekkelig størrelse, som går ut over kanten av koketoppen eller som er plassert feil kan forårsake alvorlige skader.
- Bruk av platetoppen genererer varme, fuktighet og forbrenningsprodukter, ventiler rommet godt under drift.
- Ikke gjør endringer på enheten.
- Ikke stikk gjenstander inn i spaltene.
- Ikke blokker åpninger, ventilasjon og varmeavtrekksåpninger.
- Apparatet må under ingen omstendigheter brukes til å varme opp rommet.
- Ikke sitt på enheten.
- Ikke bruk dampstråler til å rengjøre apparatet.
- Hold barn under 8 år unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Barn må ikke leke med enheten.

- Barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, under oppsyn eller instruksjon av voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet, har lov til å bruke dette utstyret.
- Forsøk aldri å slukke en flamme/brann med vann: Slå av apparatet og dekk til flammen med et lokk eller et brannsikkert teppe.

BRUK

BESKRIVELSE AV KOKEPLATER

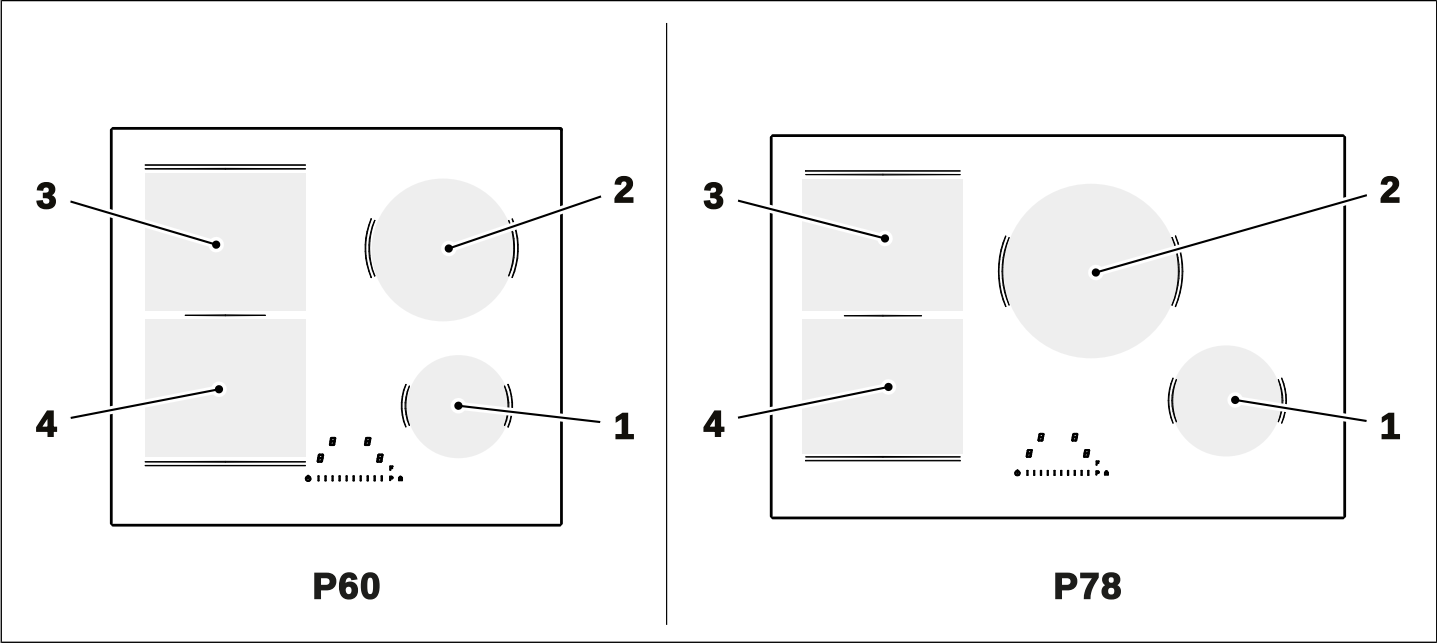


Fig. 8

POSISJON	DIMENSJON		EFFEKT
	P60	P78	
1	Ø 145 mm	Ø 145 mm	1.4 kW / 1.8 kW
2	Ø 200 mm	Ø 250 mm	2.3 kW / 3.0 kW
3	210 x 190 mm	210 x 190 mm	2.1 kW / 3.0 kW
4	210 x 190 mm	210 x 190 mm	2.1 kW / 3.0 kW

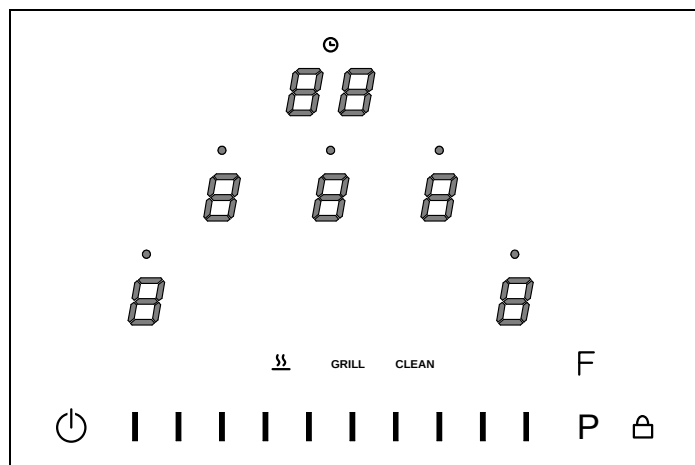


Fig. 9

IKON	BESKRIVELSE
	Slå koketoppen på og av
	Kommandoblokk
	Timervisning
	Aktiv timer
	Effekt kokesone
	Funksjonstast
	Av/på-knapp
	Øker eller reduserer effekten til en kokesone, lar deg endre innstillinger og velge alternativer fra brukermenyen
	Oppvarmingsfunksjon
	Grillfunksjon
	Clean-funksjon

MATLAGING MED INDUKSJON

Under hver kokesone er det en spole som kalles en induktor. Induktoren genererer et variabelt magnetfelt ved hjelp av elektrisk energi. Når en kasserolle plasseres innenfor dette magnetfeltet, varmes bunnen opp og produserer den varmen som trengs for å lage mat.

BRUK AV BERØRINGSKONTROLLER

- Kontrollene reagerer på berøring, så det er ikke nødvendig å bruke trykk.
- Bruk fingertuppen og ikke fingerspissen.
- Hver berøring som registreres, utløser et akustisk signal.
- Sørg for at betjeningselementene alltid er rene, tørre og ikke tildekket av gjenstander (f. eks. et verktøy eller en klut). Selv et tynt lag med vann kan gjøre det vanskelig å bruke betjeningselementene.

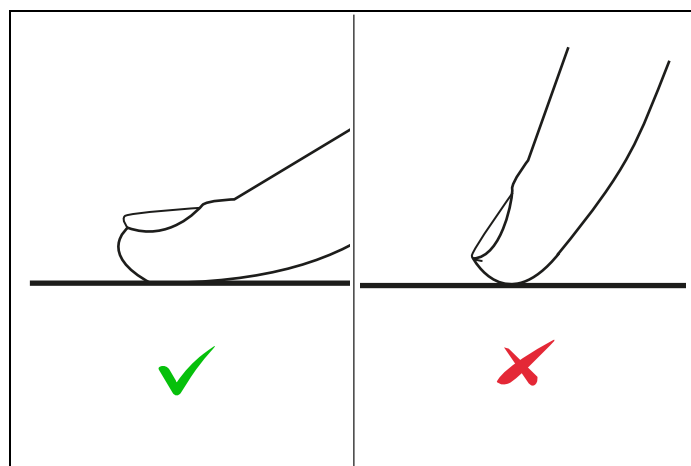


Fig. 10

STØRRELSE FOR INDUKSJON

Induksjonstoppen tilpasser seg automatisk til størrelsen på kjelen: Hvis diameteren på kjelen er for liten, vil imidlertid ikke koketoppen fungere. Minimumsdiameteren varierer avhengig av platens diameter.

KOKESONE	MINIMUMS-VERDI
145 mm rund spole	ø 90 mm
200 mm rund spole	ø 110 mm
250 mm rund spole	ø 130 mm
OCTA-spole (enkel)	ø 110 mm

VALG AV PASSENDE KOKEKAR

Ikke bruk kokekar med ru eller buet bunn.

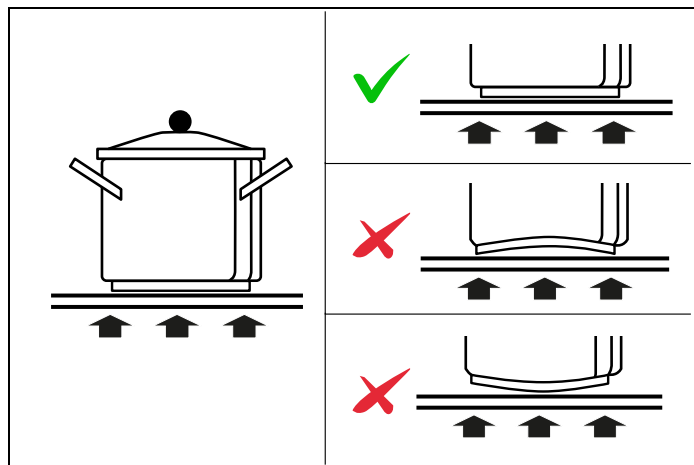


Fig. 11

Sørg for at bunnen av kasserollen er glatt, hviler jevnt på glasset og har samme størrelse som kokesonen.

Bruk kasseroller med passende diameter, som illustrert på bildet av den valgte sonen. Ved å bruke en litt bredere kasserolle vil energien utnyttes maksimalt. Hvis du bruker en mindre kasserolle, kan virkningsgraden bli lavere enn forventet. Sentrer alltid kasserollen på kokesonen.

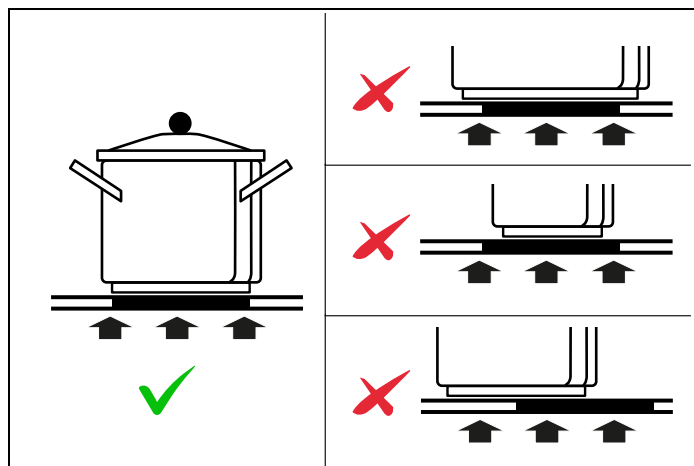


Fig. 12

Ta alltid kasserollene av platetoppen ved å løfte dem, ikke la de skures over overflaten da dette kan ripe opp glasset.

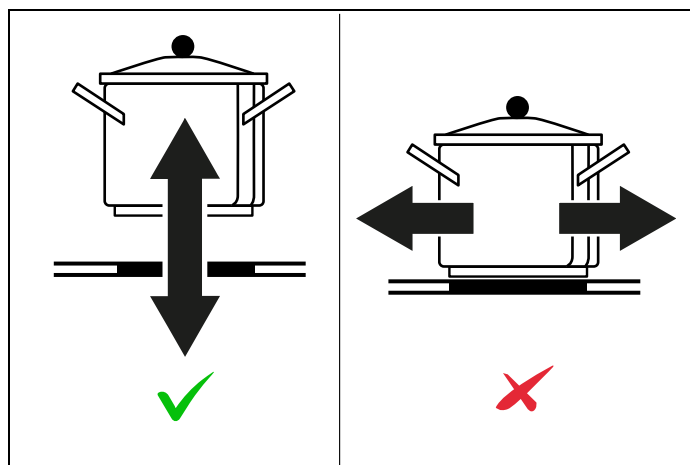


Fig. 13

Bunnen av kasserollen må være laget av jern eller stål/jern for å generere det magnetfeltet som er nødvendig for oppvarmingsprosessen.



MERK

Kasseroller laget av følgende materialer er ikke egnet:

- glass
- porselen
- keramikk
- stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn.

Sørg for at materialet i kasserollen er egnet for induksjon. For å sjekke materialet, plasser en magnet på bunnen av kasserollen. Hvis den fester seg, er kasserollen egnet for induksjon.

Hvis du ikke har en magnet, kan du kontrollere om kasserollen er egnet ved å helle litt vann i den, plassere den på en kokesone og slå på sonen. Hvis symbolet  vises på displayet, er ikke kasserollen egnet.

Når du kjøper kasseroller, må du kontrollere at det egner seg for bruk på induksjonstopper.

BRUK

BEGRENSNING AV KOKETID

Enheten har en automatisk enhet som begrenser driftstiden.

Hvis kokeinnstillingene ikke endres, avhenger den maksimale driftstiden av det valgte kraftnivået.

EFFEKTNIVÅ	MAKSIMAL DRIFTSTID [H]
Oppvarming	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutter

SLÅ AV OG PÅ

For å slå på platetoppen trykker du på  -tasten i 1 sekund. Når den er slått på, vises  i displayet til minuttelleren og **CLEAN** i spesialfunksjonslinjen.

Kun **Minutteller** og **CLEAN** kan aktiveres uten at kjeler er plassert på koketoppen.

BRUK AV KOKESONER

Induksjon fungerer ikke hvis det ikke er noen kasserolle på kokesonen.

Plasser kasserollen (ikke tom) i midten av den kokesonen du ønsker å bruke. Displayet som tilsvarer kokesonen, tennes automatisk.

Deretter kan du stille inn ønsket effekt.

- Ved å skyve fingeren på glidebryteren fra venstre til høyre til ønsket verdi
- Trykk direkte på ønsket effektnivå
- For å slå av kokesonen berører du displayet til den kokesonen du ønsker å slå av
- Skyv fingeren på glidebryteren fra høyre til venstre til 0
- Trykk direkte på glidebryteren som tilsvarer 0 (siste hakk til venstre)

EFFEKTFUNKSJON

Denne funksjonen gir mer effekt på en kokesone i en begrenset periode (f.eks. for å redusere oppvarmingstiden for vann).

For å aktivere den trykker du direkte på P-tasten, **Power** -funksjonen forblir aktiv i maksimalt 5 minutter, og deretter synker strømmen automatisk til 9.

For å deaktivere booster, still inn et lavere effektnivå.

MULTISONE

Med **Multisone** -funksjonen kan to tilstøtende kokesoner kobles sammen til ett større område, noe som er ideelt for bruk med avlange eller rektangulære kasseroller, for eksempel biffpanner, grillpanner eller fiskepanner.

Funksjonen kan aktiveres på tilstøtende kokesoner som er plassert på venstre side av platetoppen.

Funksjonen **Multisone** aktiveres automatisk hvis det registreres en kasserolle som dekker begge kokesonene.

Det er mulig å aktivere funksjonen manuelt ved å trykke samtidig på kontrollene til de tilsvarende kokesonene. Et akustisk signal bekrefter aktiveringen. Etter aktivering kan effekten justeres via glidebryteren og ved å velge den fremre sonen, noe som sikrer jevn matlaging over hele det utvidede området. For å deaktivere **Multisone**, trykker du på de to sonekontrollene samtidig. De to områdene vil gå tilbake til separat drift.

AUTOMATISK OPPVARMINGSFUNKSJON

Denne funksjonen gjør det mulig å varme opp en kald (ikke tom) gryte med maksimal varmeeffekt og automatisk tilbakestille den til det tidligere innstilte koketrinnet.

For å aktivere den trykker du på ønsket effektnivå (1 til 8) i 3 sekunder. Symbolet for automatisk tilberedning  vises på displayet. Når oppvarmingstiden er over, går effektnivået tilbake til det forhåndsinnstilte nivået.

Tiden kokesonen varmes opp til maksimal effekt avhenger av det valgte tilberedningsnivået.

EFFEKTNIVÅ	AUTOMATISK OPPVARMING (SEKUNDER)
1	48
2	144
3	230

EFFEKTNIVÅ	AUTOMATISK OPPVARMING (SEKUNDER)
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	/
P	/

Funksjonen kan slås av manuelt ved å velge et lavere effektnivå enn det som opprinnelig var innstilt.

AUTOMATISK AVSKRUIING

Platetoppen slås automatisk av 20 sekunder etter at alle kokesonene er slått av.

RÅD OM HVILKEN EFFEKT SOM SKAL BRUKES TIL ULIKE MATLAGINGSPROSESSER

Strømforbruket kan variere avhengig av erfaring og matlagingsvaner.

EFFEKTNIVÅ	TYPE MATLAGING	BRUK
MAKSIMAL EFFEKT	P	Varmes raskt opp Øker raskt temperaturen på mat til hurtigkoking når det gjelder vann, eller varmer raskt opp kokevæsker
	8–9	Frityrsteking, koking Bruning, start av en kokeprosess, steking av frosne produkter, hurtigkoking
HØY EFFEKT	7–8	Bruning, sautering, koking, grilling Sautering, opprettholde koking, koking og grilling (kort tid, 5-10 minutter)
	6–7	Bruning, koking, steking, sautering, grilling Sautering, lettere koking, koking og grilling (i middels lang tid, 10-20 minutter). Forvarming av kasserollene
MIDDELS EFFEKT	4–5	Koking, langvarig koking på lav varme, sautering, grilling Langvarig koking på lav varme, forsiktig koking, koking (over lengre tid), omrøring av pasta
	3–4	Koking, småkoking, tykne, omrøring Langvarig tilberedning (ris, sopp, stek, fisk) ved bruk av følgende væsker (vann, vin, buljong, melk), omrøring av pasta
	2–3	Koking, småkoking, tykne, omrøring Langvarig tilberedning (mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) ved bruk av følgende væsker (vann, vin, buljong, melk)
LAV EFFEKT	1–2	Smelte, tine, holde varm, omrøring Smelte smør, smelte sjokolade forsiktig, tine små produkter
	1	Smelte, tine, holde varm, omrøring holde små porsjoner med nylaget mat varm eller holde serveringstallerkener og risottoer varme

STRØMSTYRING

Kokeplaten er utstyrt med en strømstyringsmodul som optimaliserer strømforbruket og unngår overbelastning av strømmettet.

Hvis flere soner er aktive og strømforbruket overskrider effektbegrensningen, fordeler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle kokesonene (som er koblet til samme fase).

Den elektroniske styringen forsøker å opprettholde maksimale effektnivåer. Den sist innstilte sonen prioriteres, og displayene til de andre sonene blinker for å indikere den nye verdien de skal nullstilles til.



OBS

Hvis effektbegrensningen er satt svært lavt, kan den elektroniske styringen slå av en kokesone fordi det ikke er mulig å omfordele effekten.



OBS

Lavere effektnivåer oppnås ved å slå induktoren av og på med bestemte intervaller. Denne driftsmetoden minimerer varmetilførselen til maten ved tilberedning ved lav temperatur.

TIDSFUNKSJONER

MINUTTETTER

Når den er slått på, vises  på timerdisplayet.

Trykk på timerdisplayet, og bruk glidebryteren til først å stille inn minutter og deretter ønsket antall minutter. Etter 2 sekunder lyser  -symbolet, og nedtellingen begynner. Når den innstilte tiden (maks. 99 minutter) er utløpt, høres et akustisk signal.

For å slå av eller endre steketiden, gjenta samme prosedyre og endre tiden (eventuelt skru den på 0).



MERK

Minuttetelleren kan stilles inn og fungerer bare når alle kokesonene er slått av.

TIMER VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN

Hvis du vil stille inn en timer for slutten av tilberedningen for en sone:

- 1) Aktiver sonen
- 2) Trykk på timerdisplayet
- 3) Trykk på timerdisplayet og bruk glidebryteren til først å stille inn minutter og deretter ønsket antall minutter
- 4) Etter 2 sekunder lyser symbolet  over displayet til den aktuelle kokesonen, og nedtellingen begynner
- 5) Når nedtellingen er over, høres et akustisk signal, og kokesonen slås av.

For å slå av eller endre steketiden, gjenta samme prosedyre og endre tiden (eventuelt skru den på 0).



MERK

Hvis mer enn én timer er stilt inn, vil timeren alltid vise den laveste gjenværende tiden

PAUSE

Med denne funksjonen er det mulig å avbryte driften av **ALLE** kokesonene.

Trykk på  -tasten i 3 sekunder, alle sonene slås av og viser  **PAUSE**-symbolet på displayet, men de innstilte effektnivåene beholdes i minnet.

For å reaktivere koketoppen, trykk  i 3 sekunder og trykk deretter på en hvilken som helst knapp (med unntak av  -tasten). På dette tidspunktet vil alle sonene begynne å fungere som før.

Apparatet slår seg automatisk av etter en pause på 10 minutter

RESTVARME

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon.

Når tilberedningen er ferdig, kan kokesonen ha en høy temperatur. Symbolet  vises i displayet for den varme sonen.

Symbolet  kan også vises:

- for nærliggende kokesoner, selv om de ikke er i bruk
- når du plasserer varme kasseroller på den kalde kokesonen

Symbolet forsvinner når sonen når en temperatur under 60°C

BARNELÅS

Denne funksjonen gjør det mulig å låse grensesnittet for å hindre at koketoppen brukes av barn.

Trykk på displayet til en kokesone i 3 sekunder, og skyv deretter glidebryteren fra 0 til 9. Fullfør denne prosedyren i løpet av 10 sekunder.

Alle skjermer viser indikasjonen .

Gjenta samme sekvens for å deaktivere funksjonen.

TASTATURLÅS

Denne funksjonen gjør det mulig å låse tastaturet under bruk for å forhindre utilsiktet endring av innstillinger.

For å aktivere funksjonen trykker du på -tasten, som lyser opp for å indikere den aktive funksjonen.

For å deaktivere funksjonen trykker du på tasten  igjen.

FOREKOMST AV KASSEROLLE

Når en kjele plasseres på en koketopp med koketoppen på, aktiveres kontrollene for den aktuelle koketoppen automatisk, og ønsket effekt kan stilles inn direkte.

Funksjonen kan deaktiveres via brukermenyen.

Når funksjonen er deaktivert, må den aktuelle kokesonen velges etter at kasserollen er plassert, før du stiller inn effekten.

FRAVÆR AV KASSEROLLE

Hvis kasserollen tas ut av en kokesone uten å slå av sonen, viser displayet at kasserollen ikke er tilstede .



OBS

Hvis sonen ikke er slått av, forblir koketoppen aktiv, slik at den kan varme opp en annen kasserolle som er plassert på samme sone ved en feiltakelse.

WISE OVERTEMPERATUR

Hvis en varm gjenstand plasseres oppå grensesnittet, går grensesnittet over i beskyttelsesmodus, slår arbeidsflaten helt av og indikerer ER21.

Når temperaturen faller under grensetemperaturen på 85°C, kan platetoppen slås på igjen.

OPPVARMING

Denne funksjonen gjør det mulig å holde kasserollens temperatur på 70°C.

Aktiver kokesonen som du ønsker å stille inn funksjonen på, og trykk på funksjonstasten F. Funksjonen aktiveres, og displayet viser indikasjonen **Warming**.

For å slå av eller endre effekten velger du den tilsvarende kokesonen og stiller inn ønsket effektnivå ved hjelp av glidebryteren.

Unksjonen kan også stilles inn for aktive brosoner.

GRILL

Denne spesielle funksjonen gjør det lettere å grille matretter.

Plasser grillpannen på multisonen og velg den.

Trykk på funksjonstasten F to ganger for å aktivere GRILL funksjonen.

Still inn effektnivået med glidebryteren:

- for nivåene 1–3 vises et hakk på displayet
- for nivåene 4–6 vil 2 hakk vises på displayet
- for nivåene 7–9 vil 3 hakk vises på displayet

BRUK

CLEAN

Denne funksjonen låser tastaturet i 30 sekunder for å muliggjøre rengjøring.

Uten å velge kokesone, trykk på tasten F for å aktivere funksjonen CLEAN.

En nedtelling vises på displayet for å minne deg på hvor lenge tastaturet er låst.

BRUKERMENY

Brukermenyen gjør det mulig å tilpasse noen grunnleggende innstillinger for induksjonstoppen.

For å gå inn i brukermenyen må koketoppen være slått av

- 1) Slå på koketoppen ved å trykke på 
- 2) Trykk på tasten på nytt 
- 3) Koketoppen slås av  -tasten begynner å blinke
- 4) Med  -tasten trykket inn, trykker du på kokesoneknappene med klokken i rekkefølge (begynn med tasten foran til venstre) - hvert trykk bekreftes med en lyd
- 5) Slipp opp tasten 
- 6) Displayet bak til venstre viser vekselvis skiften σ og 0.
- 7) Bruk glidebryteren til å velge ønsket funksjon ved å trykke på det tilsvarende hakket (glidebryterfunksjonen er ikke aktiv)

FUNKSJONER/NIVÅER

- $\sigma 0$ Total effekt per fase
- $\sigma 2$ Tastens berøringsvolum (volumet på  -tasten kan ikke endres)
- $\sigma 3$ Volumtimer 0–3
- $\sigma 4$ Skjermens lysstyrke 0–9 (1 høyeste lysstyrke – 9 laveste lysstyrke)
- $\sigma 5$ Timeranimasjon 0 (ingen animasjon) - 1 (nedtelling i løpet av de siste 60 sekundene)
- $\sigma 6$ Automatisk kasserolledeteksjon på 1 Automatisk kasserolledeteksjon av 0
- $\sigma 7$ Lengde timersignal 0 (120 sekunder) - 1 (10 sekunder) - 2 (ingen hørbar alarm)

Displayet foran til venstre viser det innstilte nivået for funksjonen

Trykk på displayet foran til venstre, og bruk glidebryteren til å trykke på ønsket nivå.

For å gå ut av menyen uten å lagre - trykk på tasten 

For å gå ut av menyen og lagre endrede innstillinger - trykk på  -tasten i minst 2 sekunder (endringene lagres og koketoppen slås av)

SERVICEMENY



MERK

Servicemenyen skal kun brukes av installatøren eller spesialisert personell.

For å gå inn i servicemenyen må koketoppen ha vært slått av og strømtilkoblet i mindre enn 2 minutter.

- 1) Med P -tasten trykket inn, trykker du på kokesoneknappene mot klokken i rekkefølge (begynn med tasten foran til høyre) - hvert trykk bekreftes med en lyd
- 2) Slipp opp tasten P
- 3) Displayet bak til venstre viser vekselvis skiften c og 0.
- 4) Bruk glidebryteren til å velge ønsket funksjon ved å trykke på det tilsvarende hakket (glidebryterfunksjonen er ikke aktiv)

FUNKSJONER

- $c6$ Demomodus 1 - demomodus aktiv 0 - deaktivert
- $c8$ Strømstyring

Displayet foran til venstre viser det innstilte nivået for funksjonen.

- 1) Trykk på displayet foran til venstre, og bruk glidebryteren til å trykke på ønsket nivå.
- 2) For å gå ut av menyen uten å lagre, trykker du på P -tasten.
- 3) For å gå ut av menyen og lagre endrede innstillinger - trykk på  -tasten i minst 2 sekunder (endringene lagres og koketoppen slås av)

BRUK

EFFEKTBEGRENSNING

For å unngå overbelastning på strømledningen kan den maksimale effekten som benkeplaten absorberer, stilles inn. Se *SERVICEMENY*



OBS

Hvis du reduserer den maksimale effekten, kan det føre til at du ikke kan bruke alle sonene samtidig, eller at du ikke kan stille inn boosterfunksjonen for noen soner.

Tabell 1 KOKETOPP 60/78

STYRING AV STRØMKONFIGURASJON	ANTALL FASER	SPENNING (V)	EFFEKTGRENSE PER FASE (W)
0	2	230	3700
1	1	230	6700
2	2	230	3000
3	1	230	6000
4	1	230	5500
5	2	230	2400
6	1	230	4200
7	1	230	3700
8	1	230	2400
9	1	230	1200

UTSKIFTING AV KOMPONENTER

Før du utfører vedlikeholdsarbeid, må du koble apparatet fra strømforsyningen.

For utskifting av funksjonelle og elektriske komponenter, vennligst kontakt et autorisert servicesenter.



ADVARSEL

Ved utskifting av strømkabelen må installatøren/teknikeren bruke en kabel av type og tverrsnitt i henhold til tabell og jordlederen må være ca. 2 cm lengre enn faselederne. Varsler angående den elektriske tilkoblingen må også overholdes.

Typiske kabler som kan brukes: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F

TYPE TILKOBLING	SPENNING	KABELS- NITT
ENKELFASET	220-240 V 1N~	5x1,5 mm ²
ENKELFASET	220-240 V	* 3x4 mm ²
TOFASET	220-240/380- 415 V2N~	5x1,5 mm ²
TOFASET NL	220-240V 2N~	5x1,5 mm ²
TREFASET	220-240/380- 415 V3N~	* 5x1,5 mm ²

* følg fremgangsmåten nedenfor for ENFASET tilkobling med 3x4 mm² kabel eller for TREFASET tilkobling med 5x1,5 mm² kabel:

- 1) Snu platetoppen opp ned og legg den på en klut eller et annet mykt underlag for å unngå riper.
- 2) Fjern klemmeboksdekselet og kabelklemmen ved hjelp av en skrutrekker. Skru av kabelklemmene, og fjern kabel og byttinger.
- 3) Avhengig av hvilken tilkobling som er nødvendig, klargjør du byksene, setter kablene inn i terminalene og strammer skruene tilsvarende. Monter kabelklemmen og koblingsdekselet på nytt.



OBS

Kontroller at kablene og byttingene er riktig festet, og at skruene er riktig strammet.

For de ulike elektriske tilkoblingsmulighetene kan du bruke messingbrikkene som allerede er montert i koblingsboksen.

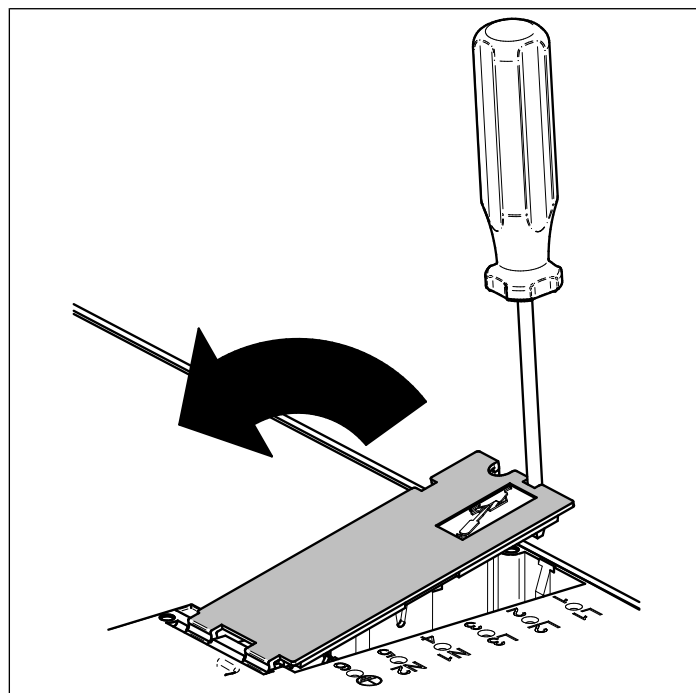


Fig. 14

- Enfasetilkobling 3x4 mm² 220–240V

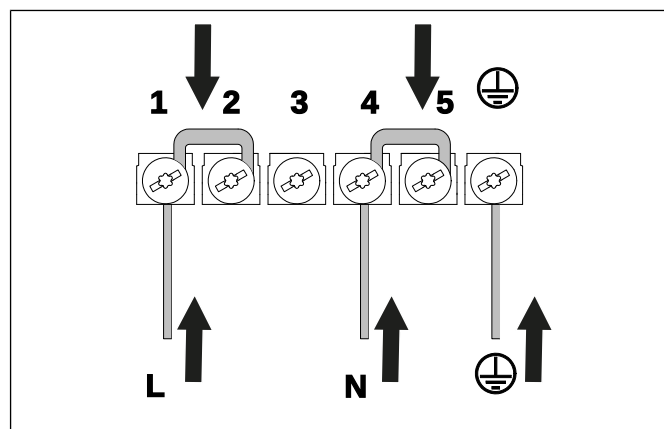


Fig. 15

- Trefasetilkobling 5x1,5 mm² 220–240 / 380–415 V 3N~

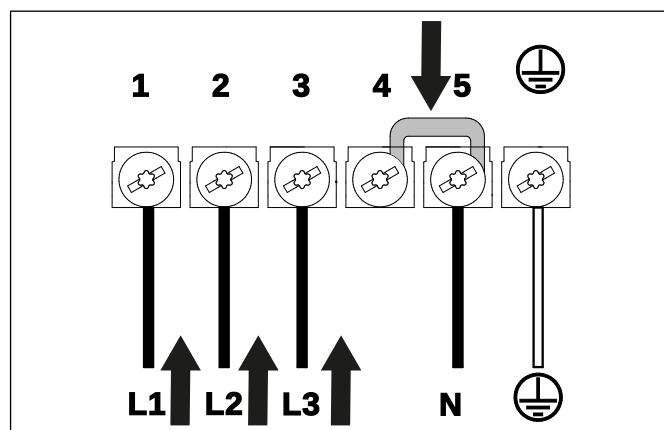


Fig. 16

EFFEKTBEGRENSNING

Effektbegrensning definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor sikringsgrensene for hjemmeinstallasjon.

Koketoppen er forhåndsinnstilt på maksimalt effektnivå.

For å stille inn en annen effektgrense, se kapittel *EFFEKTFUNKSJON*, det er klart at jo høyere effektinnstillingen er, desto flere funksjoner og effektnivåer kan brukes samtidig på kokesonene

STØY I LØPET AV BRUK

En pulserende eller kontinuerlig brummende lyd under drift er normalt og kan variere i intensitet avhengig av de forskjellige typene kokekar og effektinnstillingen.

Kjøleviften beskytter elektronikken mot overoppheting; det er normalt å høre støyen selv etter at induksjonstoppen er slått av.

RENGJØRING AV APPARATET

Før du utfører en rengjøringsoperasjon, må du vente til alle delene er avkjølt og kontrollere at platetoppen er slått av eller i rengjøringsmodus.

TING DU BØR UNNGÅ Å GJØRE

Ikke bruk damp til å rengjøre benkeplaten, da dampen kan nå elektroniske komponenter og forårsake kortslutning.

Alle overflater kan bli misfarget eller skadet hvis det brukes for aggressive eller uegnede rengjøringsmidler.

ESTETISK RENGJØRING AV RAMMER

Rengjør delene med såpevann, og tørk dem deretter med en myk klut. Glansen opprettholdes ved periodisk overmaling med spesialprodukter som normalt er tilgjengelige på markedet. Bruk aldri skurepulver eller svamper.

RENGJØRING AV GLASS

Fjern fett med oppvaskmiddel og eddik, skyll deretter, eller rengjør med oppvaskmiddel, skyll, tørk av med en fuktig klut og tørk.

Såpevann eller oppvaskmiddel bør brukes på det berørte området for å fjerne avleiringer. Skyll og tørk med en myk klut etter noen minutter.

Unngå kalkfjernere, slipe- og flerbruksprodukter fordi de gjør glasset stygt over tid.

FEILSØKING

ADFERD	MULIGE ÅRSAKER
Koketoppen slår seg ikke på	Strømforsyningen mangler eller kan være avbrutt (f.eks. sikring som har gått)
Koketoppen varmes ikke opp	DEMO-modus er aktivert, se avsnitt <i>SERVICEMENY</i>
Bokstaven L vises på displayene.	Barnesikring aktivert - se eget avsnitt <i>BARNELÅS</i>
Kasserollesymbol finnes ikke	Kasserolle er fjernet fra kokesonen
Symbol A vekslede med effektnivå	Automatisk avfyringssystem innstilt
Effekten til den valgte kokesonen kan ikke velges	Kasserollen blir ikke lest av (den kan være feil plassert, ikke egnet for induksjonskoking eller for liten i diameter) Det valgte effektnivået er høyere enn den innstilte maksimale effekten til platetoppen
Restvarmesymbolet lyser ikke	Sonen som nettopp ble brukt til matlaging, har ikke nådd en høy temperatur
Kokesonene skifter effekt uavhengig av hverandre	Se avsnitt <i>STRØMSTYRING</i>
Når en kokesone er slått på, er en annen slått av	Se avsnitt <i>STRØMSTYRING</i>
Slår automatisk av en kokesone eller hele platetoppen	Koketoppen er overopphetet, sjekk at det ikke er noen hindringer for det nedre kjølesystemet (f.eks. uhåndterlig materiale i skuffer under koketoppen) Hvis problemet vedvarer, kontakt kundestøtten
Maten varmes ikke opp i tide	Selv om kasserollen er kompatibel med induksjonskoking, leder den varmen dårlig Kasserollen er mye mindre enn kokesonen og mottar bare en del av den mulige effekten
Når koketoppen slås på, kan det høres en svak tikkelyd	Støyen skyldes den automatiske funksjonen for kasserolle på platen (se relevant avsnitt)
Etter at platetoppen er slått av, høres det lyder	Kjøleviften fungerer frem til de elektroniske komponentene er helt nedkjølt, og deretter slås den automatisk av.
Kontrollpanelet blir varmt å ta på	En for stor kasserolle var plassert i de fremre kokesonene i nærheten av kontrollområdet
Maten i kasserolle veksler mellom øyeblikk der den koker og ikke koker	Det er helt normalt ved lavere effektnivåer (under nivå 6) (se avsnitt <i>STRØMSTYRING</i>)

Koketoppen har egne feilkoder for rask og effektiv diagnostikk. Lite Slider viser feilkoder på kokesonenes 7-segmentdisplay.

En feilkode starter alltid med bokstavene **E** . . . eller **ER** . . . , avhengig av hvilken elektronisk komponent som har generert feilen:

- Feilkoder som begynner med **E** . . . refererer til en bestemt sone eller komponent.
- Feilkoder som begynner med **ER** . . . refererer til hele koketoppen.

Før du ringer kundeservice, må du kontrollere at enheten er riktig tilkoblet; følgende tilfeller dekkes ikke av garantien

- Skader forårsaket av feil bruk, lagring eller vedlikehold.
- Skader forårsaket av uautorisert demontering og reparasjon.
- Skader forårsaket av feil bruk.
- Bruk av induksjonstoppen til kommersielle formål.

FEILSØKING



MERK

Hvis det oppstår en feil, går induksjonstoppen automatisk inn i beskyttelsestilstand og viser de tilsvarende beskyttelseskodene som er vist i tabellen nedenfor.



MERK

For andre feil, vennligst kontakt teknisk support.

FEILKODE	ADFERD	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder	Vann eller kasseroller plassert på brukergrensesnittet	Fjern vann eller kasseroller fra glasset
ER21	Koketoppen slår seg av	Temperatursensoren på brukergrensesnittet har lest av en temperatur > 85 °C	La platetoppen kjøle seg ned (feilen forsvinner hvis temperaturen synker til under 75 °C). Kontroller varmeisolasjonen til brukergrensesnittet
E2 / ER21	/	Overtemperatur/avstengning	/
U400	/	Feil 400 V-tilkobling, ikke egnet for grillbrett	/

GARANTI

GARANTI OG SERVICE



Bertazzoni er forpliktet til å yte den høyeste kvalitet til våre kunder. I det usannsynlige tilfellet at produktet ditt skulle ha en produksjonsfeil, vennligst kontakt vårt serviceteam på:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

Du vil bli bedt om å oppgi produktinformasjon, kjøpsbevis, et bilde av sølvdataetiketten og en beskrivelse av problemet. Vennligst ha denne informasjonen klar.

KUNDESERVICE

KONVENTIONELT GARANTIBEVIS: HVA SKAL JEG GJØRE?

Produktet ditt er garantert, i henhold til vilkårene og betingelsene som er angitt på sertifikatet som følger med produktet, og i samsvar med bestemmelsene i gjeldende forskrifter, i en periode på 24 måneder fra datoen for levering av varene.

Som det fremgår av ovennevnte lovdekreter, må garantibeviset oppbevares av deg, behørig utfyllt, for å kunne vises til den autoriserte tekniske assistansetjenesten ved behov, sammen med et skattemessig gyldig dokument utstedt av forhandleren på kjøpstidspunktet (følgeseddel, faktura, kvittering osv.) der navnet på forhandleren, leveringsdato, produktets identifikasjonsdetaljer og overdragspris er angitt.

Det er også underforstått at, med mindre det motsatte er bevist, siden samsvarsdefekter som viser seg innen seks måneder etter levering av varene, antas å ha eksistert allerede på denne datoen, med mindre denne hypotesen er uforenlig med varens art eller med samsvarsdefektens art, vil Bertazzoni S.p.A. autorisert teknisk assistansetjeneste, etter å ha verifisert retten til inngrep, utføre inngrepet uten å belaste det faste gebyret for hjemmeintervensjon, arbeid og reservedeler. På den annen side, i løpet av den påfølgende atten måneders garantiperioden, vil det være ansvaret til forbrukeren som har til hensikt å dra nytte av de rettsmidler som garantien gir, å bevise eksistensen av varens samsvarsfeil fra leveringsøyeblikket; hvis forbrukeren ikke er i stand til å fremlegge et slikt bevis, kan ikke garantivilkårene anvendes, og derfor vil Bertazzoni S.p.A. Autorisert teknisk assistansetjeneste utføre intervensjonen, og belaste alle de relative kostnadene til forbrukeren.

ANOMALIER OG MANGELFUNKSJONER: HVEM SKAL MAN HENVENDE SEG TIL?

Det autoriserte servicesenteret står til din disposisjon for å gi deg de nødvendige avklaringene, men hvis produktet ditt viser uregelmessigheter eller funksjonsfeil, anbefaler vi deg på det sterkeste å utføre de kontrollene som er angitt i bruksanvisningen før du kontakter det autoriserte servicesenteret.

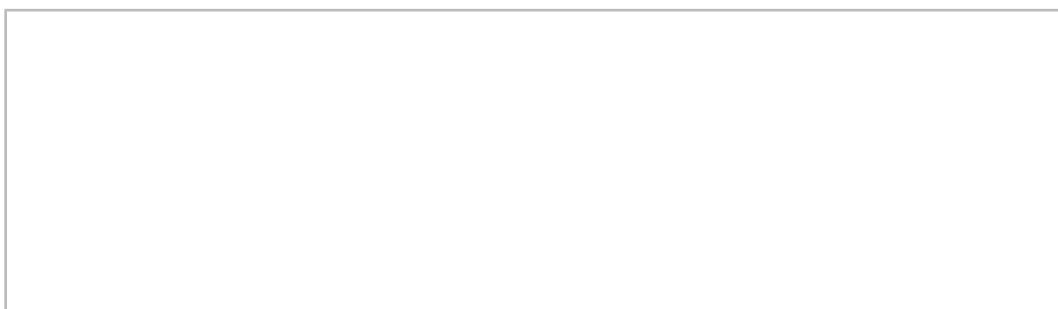
For å bestille reservedeler eller tilbehør, vennligst ring vår service- og reservedelsavdeling.

KUN ETT TELEFONNUMMER FOR ASSISTANSE

Hvis problemet vedvarer, kan du ringe det unike italienske telefonnummeret 800 927 987 for å få beskjed om hvilket autorisert teknisk assistansesenter som finnes der du bor.

PRODUKTMODELL: HVOR STÅR DET?

Det er viktig at du informerer det autoriserte tekniske servicesenteret om produktmodellen og serienummeret (10 sifre) som du finner i instruksjonsheftet (sølvfarget klistremerke) eller på den selvklebende platen på produktet. På den måten unngår vi at teknikeren må ta unødvendige turer, og vi sparer også kostnader.



www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8
42016 Guastalla RE

© 2025 BERTAZZONI. All rights reserved.

3101042_v.01