

Induction HOB

Induktionsplatte
Induksjonsplate
Induktioaso
Induktionskochplatte

Ver. 20180316

Art.no
18-4720
44-1998



Portable Induction Hob

Art.no 18-4720 Model MC-STW2018
44-1998 MC-STW2018

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions concerning technical problems please contact our Customer Services.

Safety

- The product may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons with a lack of experience or knowledge which could jeopardize their safety, provided they have been instructed in the safe operation of the product and understand the hazards involved.
- Never let children play with the product.
- Check that the voltage where you want to use the product is compatible with the voltage on the rating plate of the product. Make sure you connect the product to an earthed outlet.
- Place the product on a dry, flat and durable surface. Make sure there is adequate free space surrounding the product since the sides get hot during use.
- Never place any combustible objects such as towels, curtains, or plastic containers on or close to the product.
- The product should only be used as described in this manual.
- The mains lead should be checked regularly. Never use the product if the mains lead or plug is damaged.
- The mains lead must be changed if damaged. This is to prevent the risk of electric shock or fire and should only be carried out by the manufacturer, qualified service facility or qualified technician.
- Do not pull or carry the product by its mains lead. Do not use the lead as a handle and do not let it fasten in door jambs. Do not pull the lead around sharp corners and edges or over warm surfaces either.

- The product should only be used and stored indoors.
- Do not open the housing. Certain unshielded components inside the casing carry dangerous voltages. Contact with these components could result in electric shock.
- The product should not be modified or disassembled and may only be repaired by qualified service personnel.
- Always unplug the product from the wall socket before cleaning.
- Never lower the product into water or other liquids. The product can become live and produce lethal electrical shocks.
- **Warning: Never store any items on the cooking surface.**
Fire hazard!
- **Warning:** Be careful when heating up cooking oil or fat. Never leave the pot/pan unattended during use to avoid overheating. Never try to extinguish an oil or fat fire using water, switch the product off and smother the fire by covering the pan with a lid or blanket.
- **Warning:** Unattended cooking on a hob can be dangerous. Cooking must be supervised at all times and the hob must not be left unattended even for a short time.
- **Warning:** If the surface of the hob is cracked or damaged, switch off the product and unplug it to avoid the possibility of electric shock.
- Never heat food in sealed containers such as tin cans to avoid the possibility of explosion.
- Do not heat empty pots or pans, doing so can impair product performance and can be dangerous. Make sure that there is enough liquid in the cooking vessel to avoid boiling dry.
- Do not operate the induction hob when it is placed on a metal surface.
- To prevent damage, avoid subjecting the induction hob to mechanical blows and impacts. If the induction hob is damaged in any way, unplug the product and stop using the hotplate. Make sure that it is repaired by a qualified electrician before use.

- Place the induction hob on a horizontal surface and allow at least 10 cm of free space between the sides and back of the product and any wall. Make sure that the ventilation openings are not covered.
- Do not use sharp metal implements on the surface of the induction hob; doing so could result in scratches and damage. If the induction hob is cracked, switch it off immediately to avoid electric shock.
- The induction hob must not be overloaded with heavy items; doing so may damage the plastic cover and hotplate.
- Do not use the induction hob near a gas stove, kerosene stove, fireplace or in an environment with high temperature.
- The induction hob must not be used with a timer or other equipment which turns it on automatically.
- The induction hob should be switched off using [⏻] (1), do not rely solely on the the timer function to switch the hob off automatically.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.

Warning symbols



The hotplate will be hot during use and even immediately after a pan has been removed. To avoid burns, do not touch the hotplate.

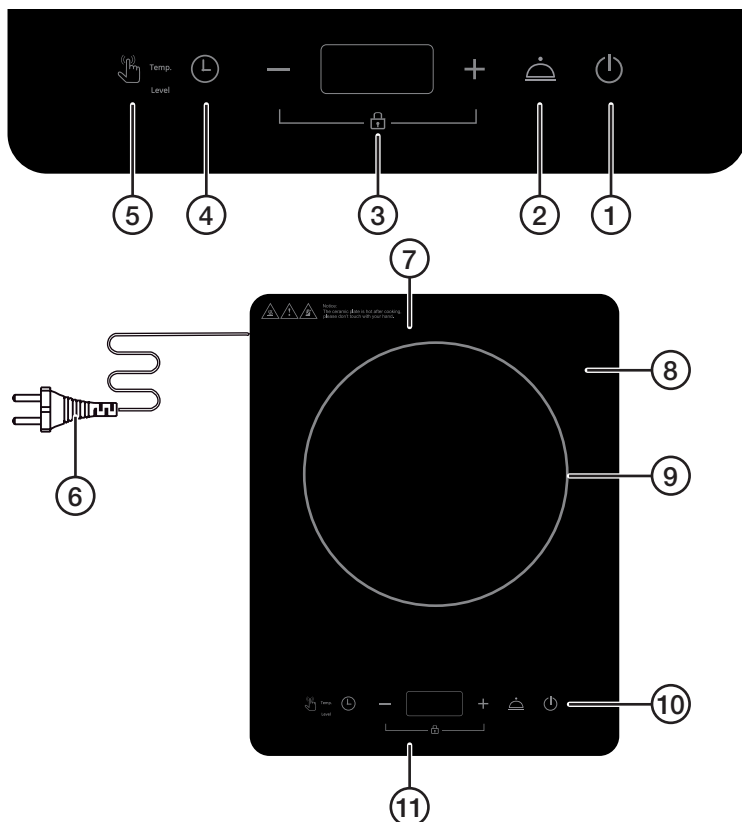


Warning: Read all the safety warnings in the instruction manual prior to using the appliance.



Avoid burns; never place you hand on the hotplate.

Description



1. [⏻] ON/STANDBY on/off button
2. [🔥] Keep-warm button
3. [+] and [-] Temperature control buttons and button lock.
4. [⌚] Timer 1–180 min
5. [👆 Temp./Level] Display mode button for selecting temperature (Temp) or power level (Level).
6. Mains lead
7. Air vent
8. Ceramic hob
9. Hotplate zone
10. Control panel
11. Air inlet

Before using for the first time

1. Read the all safety warnings in this instruction manual.
2. Remove any protective film that may be on the ceramic plate.

Compatible cookware

Note: Before starting to cook, first make sure that the cooking vessel is suitable for use with an induction hob.

Compatible cookware

- Suitable materials: steel, cast iron, stainless steel, cast iron or heat-resistant ceramic cookware with a layer of magnetic induction material in the bottom.
- Suitable shape and size: Round, flat-bottomed vessels with diameters between 15 and 20 cm.
- After the cookware has been used on the induction hob for the first time, small white spots might appear on the bottom. This is normal. Pour a little vinegar into the cookware and heat it up to 60–80 °C, then brush the spots off.

Incompatible cookware

- Unsuitable materials: Metals which do not contain iron such as aluminium and copper; glass or ceramic which does not contain a layer of magnetic induction material in the bottom. Cookware with bottoms constructed of layers of different metals is not suitable for use with induction hobs.
- Incorrectly sized cookware: Cookware with a bottom which is not round and which is less than 15 cm in diameter or larger than 20 cm.
- If the wrong type of cookware is used: The induction hob hotplate will not heat up, and “L” will flash on the display. The beeper will sound for 60 seconds.

Operating instructions

- Pick a suitable location for using the induction hob by referring to the safety instructions above.
- Make sure that the air vents are not blocked and that no unnecessary items are placed on top of the hob.
- Make sure that the cookware is placed inside the marked cooking zone (9) and that it contains food or liquid.
- Check that the induction hob is turned off before connecting the plug to a wall socket.
- Always make sure there are no foreign objects such as water or food spills on the hotplate before turning it on.
- If the timer function is not used, the induction hob will automatically switch off after 2 hours.

1. Press [⏻] (1) to switch the induction hob on.
2. Press the mode button [👉 Temp./Level] (5) within 10 seconds to select displaying the temperature (Temp) or power level (Level). **Note:** This must be done in order for the induction hob to switch on.
3. The red indicator light in the on/off button [⏻] (1) will light up in heating mode, i.e., when the induction hob is switched on. The default preset temperature is 140 °C, the default power level is 1600 W.
4. The temperature or power level setting can be changed by pressing [+] or [-] (3).
5. If the cooking vessel is removed from the hotplate, the heat is switched off straight away and the alarm will beep for 60 seconds. The induction hob will then enter standby mode and "L" will flash on the display.
6. Press [⏻] (1) to switch the induction hob off. "H" flashes on the display until the hotplate has cooled down.
7. Unplug the product after use.

Timer mode

1. Switch the induction hob on as normal.
2. Press the Timer button [⌚] (4) to activate the timer function.
The Timer indicator will light up and the time digits (0:00) will flash on the display. Adjust the time using [+] and [-]. The Timer can be set from 1 minute to 3 hours.
3. When the timer duration has been set it will stop flashing on the display after a few seconds. The Timer then starts to countdown.
4. When the set time has elapsed the induction hob will switch off automatically.
5. If the timer function is not used, the induction hob will automatically switch off after 2 hours.

Keep-warm mode

1. Switch the induction hob on as normal.
2. Press the Keep-warm button [🔥] (2) to activate the keep-warm mode (60 °C). In this mode the induction hob runs at a power level of 1000 W for 60 seconds before dropping to a very low power level to keep food warm. **Note:** The power level of the Keep-warm mode cannot be adjusted.
3. The Keep-warm mode can be switched off by pressing [⏻] (1) or by pressing the Mode button [👉 Temp./Level].

Button lock

1. Switch the induction hob on as normal.
2. Press [+] and [-] simultaneously to lock the current settings. "Loc" and the Temp/Level setting will flash alternatively on the display when the button lock is activated. When in this mode, the induction hob can only be switched off using [⏻] (1), all other buttons and functions are disabled.
3. The button lock can be deactivated by simultaneously pressing in both [+] and [-] for about 3 seconds.

Temp/Level display mode selection

Press the mode button [ Temp./Level] (5) within 10 seconds to select displaying the temperature (**Temp**) or power level (**Level**). **Note:** This must be done in order for the induction hob to switch on.

Advice for use

1. Always use flat-bottomed pots and pans which maintain a good even cooking surface with the induction hob hotplate.
2. The residual heat in the hotplate can be used to keep food warm for a while after the hob has been switched off.

Care and maintenance

1. Turn off and unplug the induction hob from the wall socket before cleaning it. Let the hotplate cool before cleaning it.
2. Never immerse the induction hob in water or other liquids.
3. Clean the exterior of the induction hob with a soft damp cloth and the ventilation openings with a soft brush or handheld vacuum cleaner.
4. Do not use any sharp implements, abrasive or corrosive substances to clean the product.
5. The induction hob must not be cleaned using a steam cleaner.

Responsible disposal

This symbol indicates that this product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the material can be disposed of in a responsible manner. When recycling your product, take it to your local collection facility or contact the place of purchase. They will ensure that the product is disposed of in an environmentally sound manner.



Troubleshooting

Error		Correction
The product does not switch on when it is plugged in and [ON/STANDBY] has been pressed.		• Is the product plugged in correctly? • Check for a blown fuse. • Is the wall socket live? Check with another product. • Have you pressed the mode button  Temp./Level]?
The [ON/STANDBY] indicator is on but the hotplate is not heating.		• Is the cooking vessel made of the correct material? • Is the product in a preset working mode, e.g. Timer mode? • The product might be faulty, contact our Customer Services.
The product switches off unexpectedly during use.		• Is the ambient temperature too high? • Is the air inlet or outlet blocked? • Has the preset Timer time elapsed? • Has the overheating safety cut-out switch tripped? Wait a few minutes and try again.
Error code	E3, E6	Wait a moment and then press  (1). When the temperature has dropped to a normal level the product will come back on.
	E7, E8	Turn the product off. When the power supply returns to normal, the product will operate as normal.
	E1, E2, E4, E5, Eb	The product might be faulty, contact our Customer Services.

Warning: If the product operates abnormally in any way, unplug it from the power supply and contact our Customer Services.

Specifications

Rated voltage	220–240 V AC, 50/60 Hz
Power	Max 2000 W
Size	350 × 280 × 68 (mm)
Weight	2.8 kg

	Symbol	Value	Unit
Model		18-4720/44-1998	
Type of hob		Freestanding	
Number of cooking zones and/or areas		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zone	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	19.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	199.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	199.5	Wh/kg

It is recommended to select power setting level 2 to achieve maximum energy efficiency.

The energy consumption of a domestic electric hob (EC electric hob) is measured in Wh per kg of water heated in a normalized measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardized test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013 was used as a reference for the measurement and calculation.

Induktionsplatta

Art.nr 18-4720 Modell MC-STW2018
44-1998 MC-STW2018

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

Säkerhet

- Produkten får användas av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur produkten på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Låt aldrig barn leka med produkten.
- Kontrollera att spänningen där du ska använda produkten är samma som på produktens märkskylt. Se till att du ansluter produkten till ett jordat uttag.
- Placera produkten på ett torrt, jämnt och oömt underlag. Se till att det finns fritt utrymme runt om produkten då sidorna blir varma under användning.
- Placera aldrig några brännbara föremål som t.ex. gardiner, handdukar eller plastlådor på eller i närheten av produkten.
- Använd endast produkten på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig produkten om nätsladden eller stickproppen är skadade.
- Om nätsladden skadats får den, för att undvika risk för elektrisk chock eller brand, endast bytas av tillverkaren, dess serviceställe eller av en kvalificerad yrkesman.
- Dra eller bär inte produkten i nätsladden. Använd inte sladden som ett handtag och kläm den inte i någon dörr. Dra den inte heller runt vassa hörn och kanter eller över varma ytor.

- Produkten får endast användas och förvaras inomhus.
- Öppna inte höljet. Farlig spänning finns oskyddad på vissa komponenter under produktens hölje. Kontakt med dessa kan ge upphov till elektriska stötar.
- Produkten får inte ändras eller demonteras och får endast repareras av kvalificerad servicepersonal.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användning eller före rengöring.
- Sänk aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor. Produkten kan bli strömförande och livshotande elektriska stötar kan uppstå.
- **Varning: Förvara aldrig några föremål på produkten. Brandfara!**
- **Varning!** Var försiktig när du hettar upp olja eller fett. Håll kärlet/pannan under uppsikt för att undvika överhettning. Försök aldrig släcka brand i olja eller fett med vatten, stäng av produkten och kväv elden med lock eller brandfilt.
- **Varning!** Någon måste ha uppsikt över pågående kokning, en kortvarig kokning måste stå under tillsyn hela tiden.
- **Varning!** För att undvika risk för elektrisk chock, stäng av produkten och dra ur stickproppen om plattan har spruckit eller skadats.
- Värm aldrig mat i täta förpackningar som plåtburkar etc. p.g.a. explosionsrisk.
- Induktionsplattan får inte användas till tomma grytor/kastruller, funktionen kan försämrats och fara kan uppkomma. Se till att det finns tillräckligt mycket vätska i grytan, undvik torrkokning.
- Placera inte kokplattan på en metallyta vid användning.
- För att undvika skada, se till att inte induktionsplattan utsätts för slag och stötar. Om induktionsplattan är skadad på något sätt, dra ur stickproppen direkt och sluta använda induktionsplattan. Se till att den blir reparerad av kvalificerad tekniker innan användning.

- Placera induktionsplattan vågrätt, se till att det är minst 10 cm fritt mellan väggen och induktionsplattans sidor/baksidan. Se till att inte ventilationsöppningarna blockeras.
- Använd inte vassa metallföremål på induktionsplattans yta, så att den repas eller förstörs. Om induktionsplattan har sprickor, stäng genast av den för att undvika elektrisk chock.
- Induktionsplattan får inte överbelastas med tunga föremål, induktionsplattan och plastskyddet kan skadas.
- Använd inte induktionsplattan i närheten av gasspis, fotogenkök, öppen eld eller i en mycket het omgivning.
- Induktionsplattan får inte anslutas tillsammans med en timer eller annan tidsstyrd utrustning.
- Induktionsplattan ska stängas av med [⏻] (1), lita inte endast på detektorn för automatisk avstängning.
- Placera aldrig metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar eller lock på induktionsplattan. Föremålen kan bli heta.

Varningssymboler



Under användning eller efter att kastrullen har flyttats kommer induktionsplattan att vara varm en stund. Vidrör inte plattan, var försiktig för att undvika brännskada.

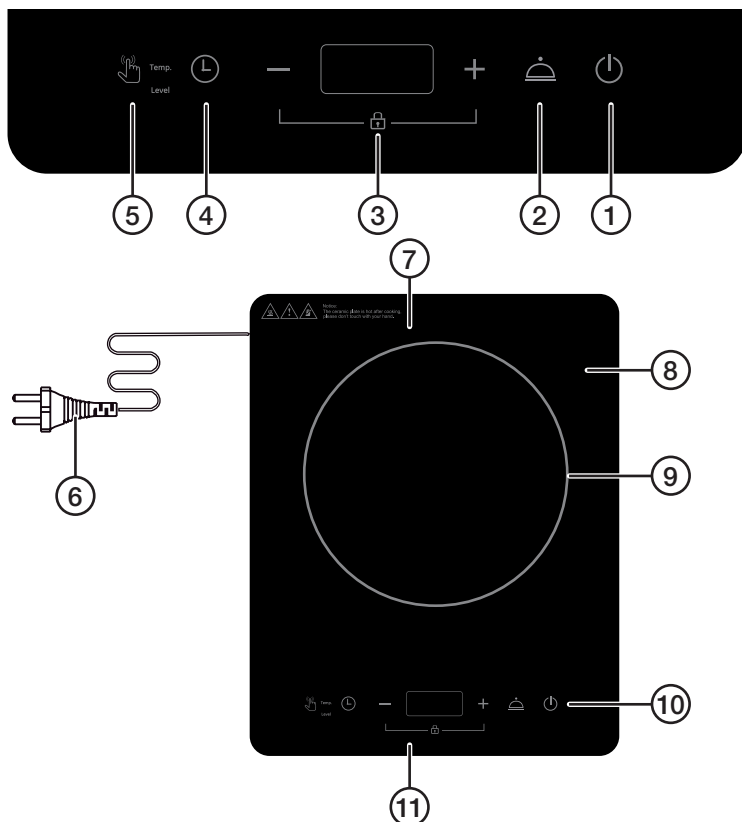


Varning! Läs säkerhetsanvisningarna i bruksanvisningen.



Håll aldrig en hand mot induktionsplattan, risk för brännskada.

Produktbeskrivning



1. [⏻] ON/STANDBY Slå på/stäng av
2. [🔥] Varmhållning
3. [+] och [-] Inställning för temperatur och effekt eller lås, håll in båda för att aktivera låset.
4. [⌚] Timer, 1–180 min
5. [🌡️/⚡] Välj visning av temperatur (Temp) eller effekt (Level).
6. Anslutningskabel
7. Utblås, ventilation
8. Keramikhåll
9. Markering för kokzon
10. Kontrollpanel
11. Luftintag, ventilation

Innan första användning

1. Läs säkerhetsföreskrifterna.
2. Ta bort all ev. skyddsfilm som är kvar på induktionsplattan.

Lämpliga kokkärl

Obs! Kontrollera att kokkärlet är lämpligt för induktionsvärmning innan du börjar använda det.

Lämpliga kokkärl

- Lämpliga material: järn, rostfritt stål, gjutjärn eller värmebeständigt glas med magnetiskt induktionsskikt.
- Lämplig form och storlek: Rund plan botten med Ø större än 15 cm och mindre än 20 cm.
- Efter första användning kan små vita prickar uppkomma på kärlets botten, vilket är helt normalt. Håll i lite vinäger i kärlet och värm upp till 60–80 °C, ta bort prickarna med en borste.

Olämpliga kokkärl

- Olämpliga material: Andra metaller än järn, rostfritt stål och gjutjärn som t.ex. aluminium, koppar, glas eller keramik utan magnetiskt induktionsskikt. Använd inte heller kokkärl med botten i olika metaller i flera lager.
- Fel storlek på kokkärl: Inte rund botten, Ø mindre än 15 cm eller större än 20 cm.
- Om fel typ av kokkärl används: Induktionsplattan slår inte till, "L" blinkar. Summern ljuder i 60 sekunder.

Användning

- Välj en lämplig placering av induktionsplattan enligt säkerhetsföreskrifterna.
- Se till att induktionsplattans ventilationsöppningar är fria och se till att inga onödiga föremål finns i närheten av induktionsplattan.
- Se till att kokkärlet är placerat inom den markerade kokzonen (9) och att det innehåller livsmedel eller vätska.
- Anslut stickproppen till vägguttaget.
- Försäkra dig alltid om att det inte finns främmande material så som vatten eller matrester på plattan innan du slår på den.
- Om inte timerläget används, stängs induktionsplattan av automatiskt efter 2 timmar.

1. Tryck på [⏻] (1) för att slå på induktionsplattan.
2. Tryck på funktionsknappen [ Temp./Level] (5) inom 10 sekunder för att välja visning av temperatur (**Temp**) eller effekt (**Level**). **Obs!** Detta måste göras för att induktionsplattan ska starta.
3. Den röda indikatorlampan vid [⏻] (1) lyser i uppvärmningsläge d.v.s. när induktionsplattan är tillslagen. Förinställd temperatur är 140 °C, förinställd effekt är 1600 W.
4. Ändra temperatur- eller effekteställning vid behov genom att trycka på [+] eller [-] (3).
5. Om kokkärlet tas bort från induktionsplattan stängs värmen av direkt och en summer ljuder i 60 sekunder, därefter övergår induktionsplattan automatiskt till standbyläge ("L" blinkar).
6. Tryck på [⏻] (1) för att stänga av induktionsplattan. "H" blinkar och stängs sedan av när induktionsplattan har svalnat.
7. Dra ur stickproppen efter användning.

Timerläge

1. Slå på induktionsplattan som vanligt.
2. Tryck på timersymbolen [] (4) för att aktivera timerläge. Timerindikatorn tänds och tiden (0:00) blinkar på displayen. Justera tiden (antal minuter) med [+] och [-]. Timerinställning är möjlig från 1 minut till 3 timmar.
3. När inställningen är klar visas den inställda tiden efter att den har blinkat i några sekunder. Induktionsplattan startar och nedräkningen börjar.
4. När den inställda nedräkningstiden har löpt ut stängs induktionsplattan av automatiskt.
5. Om inte induktionsplattan är i timerläge stängs den av automatiskt efter 2 timmar.

Varmhållningsläge

1. Slå på induktionsplattan som vanligt.
2. Tryck på varmhållningssymbolen [] (2) för att aktivera varmhållningsläge (60 °C). I detta läge hålls maten varm på låg effekt efter att induktionsplattan under de första 60 sekunderna sätts i 1000 W-läget. **Obs!** I varmhållningsläget kan inte effekten justeras.
3. Stäng av varmhållningsläget genom att trycka på [⏻] (1) eller tryck på funktionsknappen [ Temp./Level].

Knapplås

1. Slå på induktionsplattan som vanligt.
2. Tryck på [+] och [-] samtidigt för att aktivera låset för aktuella inställningar. "Loc" lyser omväxlande med visningen för Temp/Level när låset är aktiverat. I detta läge kan endast induktionsplattan stängas av med [⏻] (1), alla andra funktioner är avstängda.
3. Håll in [+] och [-] samtidigt i ca 3 sekunder för att stänga av låset.

Temp/Level, välj displayvisning

Tryck på funktionsknappen [ Temp./Level] (5) inom 10 sekunder för att välja visning av temperatur (**Temp**) eller effekt (**Level**). **Obs!** Detta måste göras för att induktionsplattan ska starta.

Tips vid användning

1. Använd alltid flatbottnade kärl och stekpannor som ger god kontakt med induktionsplattan.
2. Plattans eftervärme kan användas till att varmhålla maten en stund efter det att plattan har stängts av.

Skötsel och underhåll

1. Stäng av induktionsplattan och dra ut stickproppen ur vägguttaget innan rengöring. Låt induktionsplattan svalna innan rengöring.
2. Sänk aldrig ned induktionsplattan i vatten eller andra vätskor.
3. Rengör induktionsplattans yta med en mjuk fuktad trasa och ventilationsöppningarna med en mjuk borste eller handdammsugare.
4. Använd inga vassa verktyg vid rengöring, inte heller slipande eller frätande rengöringsmedel.
5. Induktionsplattan får inte rengöras med ångrengörare.

Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanteringssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.



Felsökning och felkoder

Funktion		Åtgärd
Induktionsplattan startar inte när stickproppen är ansluten och du har tryckt på [ON/STANDBY].		• Är stickproppen rätt ansluten? • Är säkringen hel, kontrollera. • Finns det ström i eluttaget, kontrollera med annan elprodukt. • Har du tryckt på funktionsknappen [ Temp./Level]?
[ON/STANDBY]-indikatorn och displayen lyser men plattan blir inte varm.		• Rätt material i kokkärl? • Är induktionsplattan i ett förinställt läge, t.ex. timerläge? • Induktionsplattan kan vara felaktig, kontakta vår kundtjänst.
Induktionsplattan stängs plötsligt av under användning.		• Är omgivningstemperaturen för hög? • Är ventilationsöppningarna blockerade? • Har inställd tid för timerläget löpt ut? • Har överhettningsskyddet löst ut, vänta några minuter och prova igen.
Felkod	E3, E6	Vänta en stund och tryck på [] (1). När temperaturen har blivit normal kommer induktionsplattan att starta igen.
	E7, E8	Stäng av induktionsplattan. När strömförsörjningen återgår till normalt kommer den att fungera som vanligt.
	E1, E2, E4, E5, E6	Induktionsplattan kan vara felaktig, kontakta vår kundtjänst.

Varning! Om induktionsplattans funktion på något sätt avviker från det normala under drift, dra ur stickproppen och kontakta vår kundtjänst.

Specifikationer

Modell	MC-STW2018
Märkspänning	220–240 V AC, 50/60 Hz
Effekt	Max 2000 W
Mått	350 × 280 × 68 mm
Vikt	2,8 kg

	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning		18-4720 44-1998	
Typ av håll		Fristående	
Antal kokzoner och/eller områden.		1	
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)		Induktionszon	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	Ø	19,5	cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg	EC elektrisk köksutrustning	199,5	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg	EC elektriska hållar	199,5	Wh/kg

Vi rekommenderar att du använder effektnivå 2 för att uppnå maximal energieffektivitet. Energiförbrukningen för en elektrisk hushållshåll (EC elektriska hållar) mäts i Wh per kg vatten som värms upp vid en standardmätning (Wh/kg) med beaktande av alla kastruller och pannor under standardiserade testförhållanden och avrundat till en decimal. Standard EN 60350-2:2013 har använts som underlag för mätningar och beräkningar.

Induksjonsplate

Art.nr. 18-4720 Modell MC-STW2018
44-1998 MC-STW2018

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk, og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Sikkerhet

- Produktet kan benyttes av personer med funksjonshemming og manglende erfaring og kunnskap om produktet, dersom noen har lært dem opp i bruken av produktet og forståelse for faren ved bruk av det.
- La aldri barn leke med produktet.
- Kontroller at spenningen der kokeplaten skal brukes stemmer overens med merkingen på produktet. Påse at produktet kobles til et jordet uttak.
- Plasser produktet på tørt, jevnt og hardt underlag. Påse at det er god plass rundt kokeplaten, da sidene blir varme når den er i bruk.
- Plasser aldri brennbare gjenstander som f.eks. gardiner, håndklær, plastbokser etc. på eller i nærheten av kokeplaten.
- Bruk platen kun på den måten som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk ikke produktet dersom strømledningen eller støpselet er skadet.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, kun skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen kyndig serviceperson.
- Ikke trekk eller bær produktet etter ledningen. Bruk ikke ledningen som håndtak og ikke klem den i en dør o.l. Trekk den heller ikke rundt skarpe kanter eller hjørner.
- Produktet må kun brukes og oppbevares innendørs.

- Dekselet må ikke åpnes. Farlig spenning ligger ubeskyttet på visse komponenter under produktets deksel. Kontakt med disse kan gi elektrisk støt.
- Produktet må ikke endres på eller demonteres, og det må kun repareres av kvalifisert servicepersonell.
- Ta alltid ut stikkkontakten fra vegguttaket før rengjøring og etter bruk.
- Senk aldri produktet ned i vann eller andre væsker. Produktet kan bli strømførende og livstruende elektriske støt kan oppstå.
- **Advarsel: Plasser ikke gjenstander til oppbevaring oppå produktet. Brannfare!**
- **Advarsel!** Vær forsiktig ved oppvarming av olje og fett. Hold kasserollen/pannen under oppsikt, for å unngå overoppheting. Brann i olje og fett må ikke slukkes med vann. Dersom en brann skulle oppstå må platen skrus av og flammene kveles med et lokk eller brannteppe.
- **Advarsel!** Forlat aldri platen mens du tilbereder mat på den. Det kreves kontinuerlig tilsyn ved oppvarming og koking på platen.
- **Advarsel!** Dersom platen har sprukket, eller har andre skader, må den skrus av og støpselet trekkes ut av strømuttaket. Hvis ikke er det en viss fare for elektrisk støt.
- Varm aldri opp mat i tette forpakninger, som f.eks. aluminiumsforpakninger, da disse kan eksplodere.
- Induksjonsplaten må ikke benyttes til tomme gryter/kasseroller. Dette kan føre til at produktet blir ødelagt. Pass på at det er nok væske i gryten og unngå tørrkoking.
- Induksjonsplaten må ikke plasseres på metallunderlag når den skal brukes.
- Induksjonsplaten må ikke utsettes for slag og støt. Hvis platen er skadet må man umiddelbart skru den av og trekke ut støpselet. Hvis den skal repareres må dette utføres av kvalifiserte fagpersoner.
- Plasser induksjonsplaten vannrett og minst 10 cm fra veggen på alle kanter. Påse at ikke ventilasjonsåpningene blir blokkert.

- Ikke bruk skarpe metallgjenstander på overflaten på platen. Den kan bli skadet av riper. Hvis induksjonsplaten har sprekker må den skrus av umiddelbart da dette utgjøre en fare bl.a. for elektrisk støt.
- Overbelast ikke induksjonsplaten med tunge gjenstander, da dette kan skade den.
- Bruk ikke induksjonsplaten nær gasskomfyrer, parafinapparater, åpen ild eller i svært varme omgivelser.
- Induksjonsplaten må ikke kobles sammen med timer eller annet tidsstyrt utstyr.
- Induksjonsplaten skal stenges med [⏻] (1). Ikke stol kun på detektoren for automatisk avstenging.
- Plasser aldri metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk på induksjonsplaten. Gjenstandene kan bli varme.

Varslingssymboler



Platen vil være varm en stund etter at kasserollen er fjernet. Ikke berør platen. Fare for brannskader.

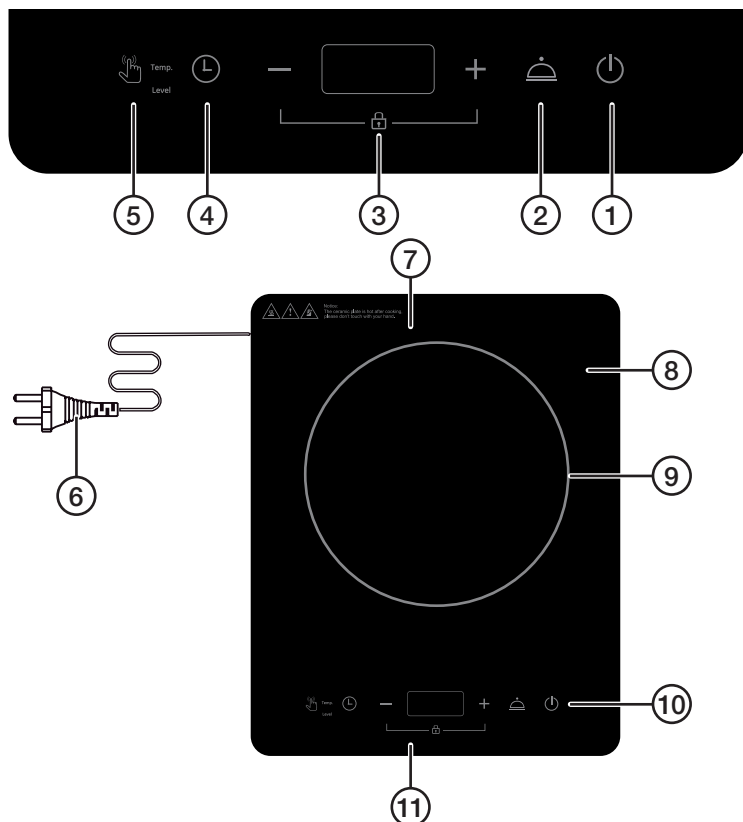


Advarsel! Les alle sikkerhetsanvisningene i bruksanvisningen.



Induksjonsplaten må ikke berøres med hendene da det kan være fare for brannskader.

Beskrivelse



1. [⏻] ON/STANDBY Slå på/av
2. [🔒] Holde varmen
3. [+] og [-] Innstilling av temperatur og effekt, eller låse. Hold begge inne for å aktivere låsen.
4. [🕒] Timer 1–180 min
5. [👉] Temp./Level] Velg visning av temperatur (Temp) eller effekt (Level).
6. Kabel
7. Utblåsningsventil
8. Keramikkplate
9. Markering av kokesone
10. Kontrollpanel
11. Luftinntak, ventilasjon

Før første gangs bruk

1. Les sikkerhetsforskriftene.
2. Fjern eventuell beskyttelsesfilmen fra induksjonsplaten.

Passende kokekar/panner

Obs! Kontroller at den valgte gryten eller stekepannen er beregnet for induksjonsvarme.

Passende gryter/kasseroller/panner

- Passende materiale: jern, rustfritt stål, støpejern eller varmebestandig glass med magnetisk induksjonssjikt.
- Passende form og størrelse: Rund flat bunn med Diameter større enn 15 cm og mindre enn 20 cm.
- Etter første gangs bruke kan det oppstå små, hvite flekker på grytens bunn. Dette er helt normalt. Hell litt eddik i gryten og varm opp til 60–80 °C. Gni på flekkene med en børste.

Gryter og panner som ikke er egnet til bruk

- Materialer som ikke egner seg: Alle andre metaller enn jern, rustfritt stål og støpejern, som f.eks. aluminium, kobber, glass eller keramikk uten magnetisk induksjonssjikt. Det må heller ikke brukes kokekar med bunn sammensatt av flere lag med forskjellige materialer.
- Feil størrelse på gryte, kasserolle og panne: Ikke bruk utstyr med rund bunn, diameter mindre enn 15 cm eller større enn 20 cm.
- Hvis man bruker feil gryter, kasseroller etc.: Induksjonsplaten slår seg ikke på, «L» blinker. Summeren uler i 60 sekunder.

Bruk

- Plasser platen på et egnet sted, følg sikkerhetsforskriftene.
- Pass på at induksjonsplatens ventilasjonsåpninger er frie og påse at det ikke er noen unødvendige gjenstander nær platen.
- Pass på at kokekaret er plassert innenfor det markerte området (9) og at det inneholder mat eller væske.
- Kontroller at platen er stengt og plugg støpselet til et strømuttak.
- Pass på at det ikke er fremmede materialerester som vann eller matrester på platen når du skruer den på.
- Hvis ikke timerinnstillingen brukes vil induksjonsplaten skrus av automatisk etter 2 timer.

1. Trykk på [] (1) for å slå på induksjonsplaten.
2. Trykk på funksjonsknappen [ Temp./Level] (5) i løpet av 10 sekunder for å velge visning av temperatur (**Temp**) eller effekt (**Level**). **Obs!** Dette må gjøres for at induksjonsplaten skal virke.
3. Den røde indikatorlampen ved [] (1) lyser i oppvarmingsmodus, dvs. når induksjonsplaten er påskrudd. Forhåndsinnstilt temperatur er 140 °C, forhåndsinnstilt effekt er 1600 W.
4. Temperatur og effektinnstillingen kan endres ved behov ved å trykke på [+] eller [-] (3).
5. Når kokekaret fjernes fra platen skrus varmen av umiddelbart og en lyd avgis. Deretter vil induksjonsplaten automatisk gå over til standbymodus («L» blinker).
6. Trykk på [] (1) for å skru av induksjonsplaten. «H» blinker og stenges når induksjonsplaten er avkjølt.
7. Trekk ut støpselet etter bruk.

Timerinnstillingen

1. Slå på induksjonsplaten som vanlig.
2. Trykk på timersymbolet [] (4) for å aktivere timermodus. Timerindikatoren tennes og tiden (0:00) blinker på displayet. Juster tiden (antall minutter) med [+] og [-]. Timeren kan stilles inn på 1 minutt til 3 timer.
3. Når innstillingen er fullført vil innstilt tid vises. Induksjonsplaten starter og nedtellingen begynner.
4. Når nedtellingen har utløpt vil induksjonsplaten stenges automatisk.
5. Hvis ikke induksjonsplaten er i timermodus vil den skrus av automatisk etter 2 timer.

Funksjon for å holde maten varm

1. Slå på induksjonsplaten som vanlig.
2. Trykk på [] (2) for å aktivere denne funksjonen (60 °C). Nå vil platen ha en lav effekt for å holde maten varm, etter at induksjonsplaten i de første 60 sekunder settes i 1000 W-modus. **Obs!** I «holde på varmen»-modus kan ikke effekten justeres.
3. Steng varmholdemodus ved å trykke på [] (1) eller trykk på funksjonsknappen [ Temp./Level].

Tastelås

1. Slå på induksjonsplaten som vanlig.
2. Trykk på [+] og [-] samtidig for å aktivere låsen for aktuelle innstillinger. «Loc» lyser vekselvis med visingen av Temp/Level når låsen er aktivert. I denne innstillingen kan induksjonsplaten kun stenges med [] (1), alle andre funksjoner er stengt.
3. Hold [+] og [-] inne samtidig i ca. 3 sekunder for å stenge av låsen.

Temp/Level, velg displayvisning

Trykk på funksjonsknappen [ Temp./Level] (5) i løpet av 10 sekunder for å velge visning av temperatur (**Temp**) eller effekt (**Level**). **Obs!** Dette må gjøres for at induksjonsplaten skal virke.

Tips ved bruk

1. Bruk alltid flatbunnede gryter og stekepanner. Dette gir best kontakt mellom gryten og platen.
2. Platens ettervarme kan brukes til å holde maten varm en stund etter platen er skrudd av.

Stell og vedlikehold

1. Skru av platen og trekk støpselet ut av strømuttaket før rengjøring. La induksjonsplaten avkjøles før rengjøring.
2. Senk aldri produktet ned i vann eller andre væsker.
3. Induksjonsplaten rengjøres utvendig med en myk, fuktet klut og ventilasjonsåpningene med en børste eller en støvsuger.
4. Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøringen. Bruk heller ikke slipende eller etsende rengjøringsmidler.
5. Induksjonsplaten må ikke rengjøres med dampvasker.

Avfallshåndtering

Symbolet viser til at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfallet. Dette gjelder i hele EØS-området. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø, som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Benytt miljøstasjonene som er der du befinner deg eller ta kontakt med forhandler. De kan se til at produktet blir behandlet på en tilfredsstillende måte som gagnar miljøet.



Feilsøking og feilkoder

Funksjon		Tiltak
Induksjonsplaten starter ikke når støpselet er koblet til og du har trykket på [ON/STANDBY].		• Er støpselet koblet riktig? • Er sikringen hel? Sjekk dette. • Er det strøm i strømuttaket? Kontroller med et annet elektrisk produkt. • Har du trykket på funksjonsknappen [ Temp./Level]?
[ON/STANDBY]-indikatoren og displayet lyser, men platten blir ikke varm.		• Er gryten/pannen beregnet for induksjonsvarme? • Er induksjonsplaten forhåndsinnstilt på f.eks. timermodus? • Det kan være feil på induksjonsplaten. Kontakt kundeservice.
Induksjonsplaten skruer seg av under bruk.		• Er omgivelsestemperaturen for høy? • Er ventilasjonsåpningene blokkert? • Er den innstilte tiden på timeren utløpt? • Har overopphetingsvernet blitt utløst? Vent i så fall i noen minutter og forsøk igjen.
Feilkode	E3, E6	Vent en stund og trykk på [] (1). Når temperaturen har blitt normal vil induksjonsplaten starte igjen.
	E7, E8	Skru av induksjonsplaten. Når strømforsyningen går tilbake til normalt vil den fungere vanlig igjen.
	E1, E2, E4, E5, E6	Det kan være feil på induksjonsplaten. Kontakt kundeservice.

Advarsel! Hvis induksjonsplaten begynner å fungere unormalt må støpselet trekkes ut og kundeservicen vår kontaktes.

Spesifikasjoner

Spenning 220–240 V AC, 50/60 Hz

Effekt Maks 2000 W

Mål 350 × 280 × 68 mm

Vekt 2,8 kg

	Betegnelse	Verdi	Enhet
Modellbeskrivelse		18-4720, 44-1998	
Type platetopp		Frittstående	
Antall kokesoner og/eller områder.		1	
Varmeteknologi (induksjonssoner og -områder, strålingssoner, faste kokeplater)		Induksjonssoner	
For sirkelformede kokesoner eller områder: diameter for aktuelle bruksområder per elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm.	Ø	19,5	cm
Energiforbruk per kokesone eller område, beregnet per kg	EC elektrisk kjøkkenutstyr	199,5	Wh/kg
Platens energiforbruk beregnet per kg	EC elektriske kokeplater	199,5	Wh/kg

Vi anbefaler at du bruker effektnivå 2 for å oppnå maksimal energieffektivitet. Energiforbruket for en elektrisk husholdnings-platetopper (EC elektriske kokeplater) måles i Wh per kg vann som varmes opp ved en standardmåling (Wh/kg), og tar hensyn til alle gryter og panner under standard-testforhold, og avrundet til én desimal. Standard EN 60350-2:2013 har blitt brukt som underlag for målinger og beregninger.

Induktiotaso

Tuotenro 18-4720
44-1998

Malli MC-STW2018
MC-STW2018

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Turvallisuus

- Henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita tai joiden kokemattomuus tai osaamisen puute voi vaarantaa turvallisuuden, saavat käyttää tuotetta, jos heille annetaan tuotteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat ja riskit.
- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Tarkasta, että käyttöjännite on sama kuin tuotteen arvokilpeen merkitty jännite. Tuote on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Sijoita tuote kuivalle, tasaiselle ja kestäväälle alustalle. Varmista, että tuotteen ympärillä on vapaata tilaa, sillä sen reunat lämpenevät käytön aikana.
- Älä koskaan sijoita tuotteen päälle tai lähelle helposti syttyviä esineitä, kuten verhoja, pyyhkeitä tai muovirasioita.
- Käytä tuotetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Sähköjohdon kunto on tarkastettava säännöllisesti. Älä koskaan käytä tuotetta, jos sähköjohto tai pistoke on vioittunut.
- Sähköisku- ja tulipaloriskin vuoksi vioittuneen sähköjohdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, valmistajan huoltoliike tai pätevä ammattilainen.
- Älä vedä tai kanna tuotetta sähköjohdosta. Älä käytä johtoa kahvana äläkä jätä johtoa oven väliin. Älä vedä johtoa terävien reunojen ja kulmien tai kuumien pintojen yli.
- Tuotetta saa käyttää ja säilyttää ainoastaan sisätiloissa.

- Älä avaa laitteen suojakuorta. Suojakuoren alla on vaarallista jännitettä sisältäviä suojaamattomia komponentteja. Niihin koskeminen voi aiheuttaa sähköiskun.
- Tuotetta ei saa muunnella tai purkaa, ja sen saa korjata ainoastaan pätevä ammattilainen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Tuote voi johtaa sähköä ja aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun.
- **Varoitus! Tuotteen päällä ei saa säilyttää tavaroita. Palovaara!**
- **Varoitus!** Ole varovainen kuumentaessasi öljyä tai rasvaa. Pidä astiaa/paistinpannua silmällä, jotta se ei ylikuumene. Älä koskaan yritä sammuttaa rasva- tai öljypaloa vedellä. Kytke tuote pois päältä ja tukahduta tuli kannella tai sammutuspeitteellä.
- **Varoitus!** Ruoanlaittoa on valvottava. Nopean kiehauttamisen aikana induktiotasoa on pidettävä jatkuvasti silmällä.
- **Varoitus!** Sähköiskun välttämiseksi kytke tuote pois päältä ja irrota pistoke, jos keittotaso on haljennut tai vioittunut.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa tiiviissä pakkauksissa, kuten peltitölkeissä, koska ne voivat räjähtää.
- Induktiotasolla ei saa kuumentaa tyhjiä patoja ja kattiloita, sillä se voi heikentää toimintaa ja aiheuttaa vaaran. Varmista, että kattilassa on riittävästi nestettä. Vältä kuivaksi kiehumista.
- Älä sijoita induktiotasoa metallipinnalle, kun käytät sitä.
- Vahinkojen välttämiseksi älä altista induktiotasoa iskuille tai tärähdyksille. Jos induktiotaso on vioittunut, irrota pistoke välittömästi ja lopeta induktiotason käyttö. Pätevän teknikon on korjattava se ennen käyttöä.
- Sijoita induktiotaso vaakasuoraan. Induktiotason sivuille ja taakse on jätettävä vähintään 10 senttimetrin väli seinään. Varmista, että tuuletusaukot eivät peity.

- Älä käsittele induktiotason pintaa terävillä metalliesineillä, jotta se ei naarmutu tai rikkoudu. Jos induktiotasossa on halkeamia, sammuta se välittömästi sähköiskun välttämiseksi.
- Induktiotasoa ei saa kuormittaa liian raskailla esineillä, jotka voivat vahingoittaa tasoa tai sen muovisuojusta.
- Älä käytä induktiotasoa kaasulieden, kaasukeittimen tai avotulen lähellä tai erittäin kuumassa ympäristössä.
- Induktiotasoon ei saa liittää ajastinta tai muuta aikaohjattua laitetta.
- Induktiotaso on suljettava [⏻]-painikkeella (1). Älä luota pelkästään automaattisen virrankatkaisuun.
- Älä aseta induktiotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia. Esineet voivat kuumentua.

Varoitussymbolit



Induktiotaso on hetken aikaa lämmin käytön ja kattilan siirtämisen jälkeen. Älä koske keittotasoon ja ole varovainen, jotta vältyt palovammoilta.

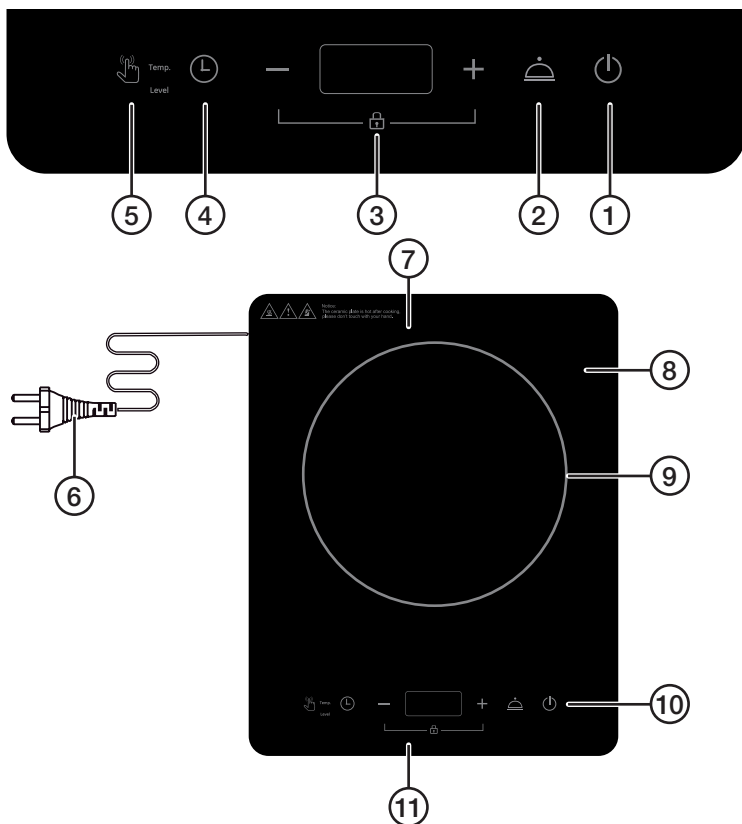


Varoitus! Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet.



Älä koskaan laita kättä induktiotasoa vasten, koska se aiheuttaa palovammavaaran.

Kuvaus



1. [⏻] ON/STANDBY Käynnistys/sammutus
2. [🔥] Lämpimänäpito
3. [+] ja [-] Lämpötilan ja tehon säätö ja lukitus. Molempien painikkeiden painaminen samanaikaisesti aktivoi lukituksen.
4. [🕒] Ajastin 1–180 min
5. [👉 Temp./Level] Näyttötavan valinta, lämpötila (Temp) tai teho (Level)
6. Liitännäjohto
7. Ilman ulostuloaukko
8. Keraaminen liesitaso
9. Keittoalueen merkintä
10. Käyttöpaneeli
11. Ilmanotto

Ennen käyttöönottoa

1. Lue turvallisuusohjeet.
2. Poista tarvittaessa induktiotason suojakalvot.

Soveltuvat keittoastiat

Huom.! Tarkasta ennen käyttöä, soveltuuko keittoastia induktioliedelle.

Soveltuvat keittoastiat

- Soveltuvat materiaalit: rauta, ruostumaton teräs, valurauta ja lämmönkestävä lasi, jossa on magneettinen induktiokerros.
- Soveltuvat muodot ja koot: pyöreä tasainen pohja, jonka halkaisija on yli 15 senttimetriä, mutta alle 20 senttimetriä.
- Ensimmäisen käytön jälkeen astian pohjaan saattaa tulla pieniä valkoisia pisteitä. Tämä on täysin normaalia. Kaada astiaan vähän etikkaa ja lämmitä se 60–80 celsiusasteeseen. Puhdista pohja sitten harjalla.

Tarkoitukseen sopimattomat keittoastiat

- Tarkoitukseen sopimattomat materiaalit: Metallit, lukuun ottamatta rautaa, ruostumatonta terästä ja valurautaa. Esimerkiksi alumiini, kupari, lasi ja keramiikka, jossa ei ole magneettista induktiokerrosta. Älä käytä keittoastioita, joiden pohjassa on eri kerroksissa useita metalleja.
- Vääränkokoiset keittoastiat: muu kuin pyöreä pohja, halkaisija alle 15 senttimetriä tai yli 20 senttimetriä.
- Käytettäessä vääränlaista keittoastiaa: Induktio taso ei kytkeydy päälle. "L"-kirjain vilkkuu. Äänimerkki kuuluu 60 sekunnin ajan.

Käyttö

- Valitse induktiotasolle turvallisuusohjeiden mukainen sopiva paikka.
- Tarkasta, että induktiotason tuuletusaukot ovat auki ja että tason lähellä ei ole tarpeettomia esineitä.
- Tarkasta, että keittoastia on asetettu merkitylle keittoalueelle (9) ja että astiassa on ruokaa tai nestettä.
- Tarkasta, että induktio taso on sammutettu, ja liitä sitten pistoke pistorasiaan.
- Tarkasta aina ennen induktiotason käynnistämistä, että tasolla ei ole vieraita aineita, kuten vettä tai ruoantähteitä.
- Kun ajastinta ei käytetä, induktio taso sammuu automaattisesti kahden tunnin kuluttua.

1. Käynnistä induktiotaso painamalla [⏻]-painiketta (1).
2. Valitse joko lämpötilan (**Temp**) tai tehon (**Level**) näyttö painamalla [ Temp./Level]-toimintopainiketta (5) kymmenen sekunnin kuluessa. **Huom.!** Valinta on tehtävä, jotta induktiotaso käynnistyy.
3. Painikkeen [⏻] (1) vieressä oleva punainen merkkivalo palaa lämmitystilassa eli induktiotason ollessa päällä. Esiasetettu lämpötila on 140 °C ja esiasetettu teho 1 600 wattia.
4. Muuta tarvittaessa lämpötilaa tai tehoa painamalla painiketta [+] tai [-] (3).
5. Jos keittoastia poistetaan induktiotasolta, lämpö kytkeytyy välittömästi pois päältä ja laitteesta kuuluu 60 sekuntia kestävä merkkiääni. Sitten induktiotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan ("L"-kirjain vilkkuu).
6. Sammuta induktiotaso painamalla [⏻]-painiketta (1). "H"-kirjain vilkkuu ja sammuu sitten, kun induktiotaso on jäähtynyt.
7. Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

Ajastin

1. Käynnistä induktiotaso tavalliseen tapaan.
2. Aktivoi ajastin painamalla ajastimen symbolia [] (4). Ajastimen merkkivalo syttyy ja näytössä vilkkuu aika (0:00). Aseta aika (minuuttien määrä) painikkeilla [+] ja [-]. Ajastimen voi asettaa vähintään minuutiksi ja enintään kolmeksi tunniksi.
3. Asetettu aika vilkkuu ensin muutaman sekunnin ajan ja esitetään sitten näytöllä. Induktio-aste käynnistyy ja laskenta alkaa.
4. Kun asetettu aika on kulunut loppuun, induktiotaso sammuu automaattisesti.
5. Jos induktiotaso ei ole ajastintilassa, se sammuu automaattisesti kahden tunnin kuluttua.

Lämpimänäpito

1. Käynnistä induktiotaso tavalliseen tapaan.
2. Aktivoi lämpimänäpito (60 °C) painamalla lämpimänäpidon symbolia [] (2). Tässä tilassa induktiolevy on 60 sekunnin ajan 1000 W:n tilassa, jonka jälkeen se siirtyy lämpimänäpito-tilaan, jolloin ruoka pysyy lämpimänä matalalla teholla. **Huom.!** Tehoa ei voi säätää lämpimänäpito-tilassa.
3. Kytke lämpimänäpito pois päältä painamalla [⏻]-painiketta (1) tai [ Temp./Level]-toimintopainiketta.

Pikalukitus

1. Käynnistä induktiotaso tavalliseen tapaan.
2. Paina samanaikaisesti painikkeita [+] ja [-], jolloin lukitus aktivoituu. Kun lukitus on aktivoitu, Loc- ja Temp/Level-tekstit esitetään vuorotellen. Tässä tilassa voidaan ainoastaan sammuttaa induktiotaso [⏻]-painikkeella (1), sillä kaikki muut toiminnot on lukittu.
3. Poista lukitus painamalla painikkeita [+] ja [-] samanaikaisesti noin kolmen sekunnin ajan.

Temp/Level, näyttötavan valinta

Valitse joko lämpötilan (**Temp**) tai tehon (**Level**) näyttö painamalla [ Temp./Level]-toimintopainiketta (5) kymmenen sekunnin kuluessa. **Huom.!** Valinta on tehtävä, jotta induktiotaso käynnistyy.

Käyttövinkkejä

1. Käytä aina tasapohjaisia astioita ja paistinpannuja, jotka ovat tiiviisti kosketuksissa induktiotasoon.
2. Jälkilämpöä voi hyödyntää ruoan hetkelliseen lämpimänä pitämiseen keittotason sammuttamisen jälkeen.

Kunnossapito ja huolto

1. Sammuta induktiotaso ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta. Anna induktiotason jäähtyä ennen puhdistusta.
2. Älä koskaan upota induktiotasoa veteen tai muihin nesteisiin.
3. Puhdista induktiotason pinnat pehmeällä kostutetulla liinalla ja tuuletusaukot pehmeällä harjalla tai rikkaimurilla.
4. Älä käytä puhdistuksessa teräviä työkaluja tai hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita.
5. Induktiotasoa ei saa puhdistaa höyrypesurilla.

Kierrättäminen

Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa laittaa kotitalousjätteen sekaan. Ohje koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä kierrättämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.



Vianetsintä ja vikakoodit

Toiminto		Toimenpide
Induktiotaso ei käynnisty, vaikka pistoke on liitetty pistorasiaan ja [ON/STANDBY]-painiketta on painettu.		• Onko pistoke liitetty oikein? • Tarkasta, onko sulake ehjä. • Tarkasta toisella sähkölaitteella, tuleeko pistorasiasta virtaa. • Oletko painanut toimintopainetta (Temp/Level)?
[ON/STANDBY]-merkkivalo palaa ja näyttö on valaistu, mutta induktiotaso ei lämpene.		• Onko keittoastian materiaali sopiva? • Onko induktiotaso esiasetetussa tilassa, esimerkiksi ajastintilassa? • Induktiotaso voi olla viallinen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Induktiotaso sammuu yhtäkkiä käytön aikana.		• Onko ympäristön lämpötila liian korkea? • Ovatko tuuletusaukot peittyneet? • Onko ajastimeen asetettu aika kulunut loppuun? • Onko ylikuumenemissuoja lauennut? Odota pari minuuttia jo kokeile uudelleen.
Vikakoodit	E3, E6	• Odota hetki ja paina [ON]-painiketta (1). Kun lämpötila on jälleen normaali, induktiotaso käynnistyy uudelleen.
	E7, E8	• Sammuta induktiotaso. Taso alkaa toimia tavalliseen tapaan, kun virransyöttö palautuu normaaliksi.
	E1, E2, E4, E5, Eb	• Induktiotaso voi olla viallinen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Varoitus! Jos induktiotason toiminta poikkeaa tavanomaisesta käytön aikana, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Tekniset tiedot

Malli	MC-STW2018
Nimellisjännite	220–240 V AC, 50/60 Hz
Enimmäisteho	2 000 W
Mitat	350 × 280 × 68 mm
Paino	2,8 kg

	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallinumero		18-4720/44-1998	
Keittotason tyyppi		Erillinen keittolevy	
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä		1	
Lämmitystekniikka (induktiokeittovyöhykkeet ja -keittalueet, säteilylämpö- keittovyöhykkeet, keittolevyt)		Induktioalue	
Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija pyöristettynä lähimpään 5 millimetriin	Ø	19,5	cm
Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus	EC electric cooking	199,5	Wh/kg
Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus	EC electric hob	199,5	Wh/kg

Suosittelimme, että käytät tehoa 2 parhaan energiatehokkuuden saavuttamiseksi. Kotitalouksien sähkökeittotason energiankulutus (EC electric hob) mitataan wattitunteina kuumennetun veden kiloa kohti normalisoidulla mittauksella (Wh//kg) ottaen huomioon kaikki keittoastiat vakioituissa testiolosuhteissa ja pyöristetään yhteen desimaaliin.

Mittausten ja laskujen pohjana on käytetty standardia EN 60350-2:2013.

Induktionskochplatte

Art.Nr. 18-4720 Modell MC-STW2018
44-1998 MC-STW2018

Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für künftigen Gebrauch aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen nur dann geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und die Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Kein Kinderspielzeug.
- Sicherstellen, dass die benutzte Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt. Das Gerät an eine Schuko-Steckdose anschließen.
- Das Gerät auf eine trockene, ebene, robuste Unterlage stellen. Sicherstellen, dass es um das Gerät herum Freiraum gibt, da die Seiten beim Gebrauch heiß werden.
- Niemals brennbare Gegenstände wie z. B. Vorhänge, Handtücher oder Kunststoffboxen auf oder in der Nähe des Geräts platzieren.
- Das Gerät nur auf die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Weise benutzen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Fehler überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, seiner Servicewerkstatt oder einem Fachmann ausgetauscht werden, damit die Gefahr von Elektroschlägen oder Feuer ausgeschlossen wird.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder tragen. Das Netzkabel nicht als Griff verwenden und nicht in Türen einklemmen. Das Netzkabel nicht über scharfe Ecken, Kanten oder heiße Flächen ziehen.

- Nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Niemals versuchen, das Gehäuse zu öffnen. Unter dem Gehäuse des Produktes befinden sich nicht isolierte Komponenten mit gefährlicher Stromspannung. Bei Kontakt mit diesen kann es zu Stromschlägen kommen.
- Das Gerät darf nicht verändert oder demontiert werden und nur von qualifizierten Servicetechnikern repariert werden.
- Vor Pflege und Wartung sowie nach der Benutzung stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät kann unter Spannung stehen und lebensbedrohliche elektrische Schläge verursachen.
- **Warnung! Niemals Gegenstände auf dem Produkt aufbewahren. Achtung Brandgefahr!**
- **Warnung:** Beim Erhitzen von Fett oder Öl vorsichtig vorgehen. Kochtopf/Pfanne stets unter Aufsicht halten, um Überhitzung zu vermeiden. Niemals einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser löschen, stattdessen das Produkt ausschalten und das Feuer mit dem Deckel oder einer Löschdecke löschen.
- **Warnung:** Kocht der Topfinhalt, muss er beaufsichtigt werden, ein kurzzeitiges Kochen muss die ganze Zeit über unter Aufsicht stehen.
- **Warnung:** Um elektrische Schläge zu vermeiden, das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen, falls die Platte Sprünge oder andere Schäden aufweist.
- Niemals Essen in dichten Verpackungen erhitzen, z. B. Blechdosen usw., es besteht Explosionsgefahr.
- Das Gerät darf nicht mit leeren Töpfen/Pfannen verwendet werden, die Funktion kann sich verschlechtern und Gefahren entstehen. Sicherstellen, dass sich ausreichend Flüssigkeit im Topf befindet, um ein Trockengehen zu verhindern.
- Das Gerät während des Betriebs nicht auf einer Metallfläche abstellen.

- Um Schäden zu verhindern, sicherstellen, dass das Gerät keinen Stößen und Schlägen ausgesetzt wird. Ist das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt, sofort den Stecker abziehen und den Betrieb stoppen. Sicherstellen, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung von qualifiziertem Fachpersonal repariert wird.
- Das Gerät waagrecht aufstellen, mit mindestens 10 cm Freiraum zur Wand und den Seiten/der Rückseite des Gerätes. Sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Keine scharfer Metallgegenstände auf der Oberfläche des Gerätes benutzen, sie kann sonst zerkratzt oder beschädigt werden. Bekommt das Gerät Risse, sofort ausschalten, um Stromschläge zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit schweren Gegenständen belastet werden, die Induktionskochplatte und der Kunststoffschutz können dadurch beschädigt werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Gasherden, Kerosinkochern, offenem Feuer oder in sehr heißen Umgebungen benutzen.
- Das Gerät darf nicht zusammen mit einer Zeitschaltuhr oder anderer zeitgesteuerter Ausrüstung angeschlossen werden.
- Das Gerät immer mit [⏻] (1) ausschalten, nicht komplett auf den Detektor für die automatische Sicherheitsabschaltung vertrauen.
- Niemals Metallgegenstände wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf das Induktionsfeld legen. Die Gegenstände können heiß werden.

Warnsymbole



Während des Betriebs oder nachdem der heiße Topf von der Platte genommen wurde, fühlt sich diese eine Zeit lang heiß an. Die Platte nicht berühren, vorsichtig sein, damit keine Verbrennungen entstehen.

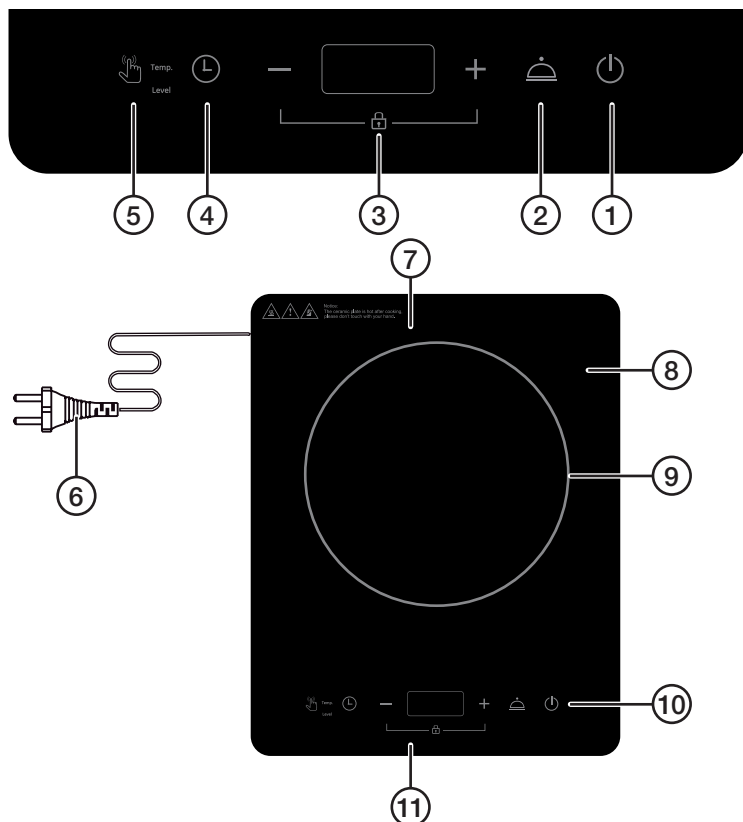


Warnung: Die Sicherheitshinweise sorgfältig durchlesen.



Nie mit der Hand die Induktionskochplatte berühren, Risiko für Verbrennungsverletzungen.

Beschreibung



1. [⏻] ON/STANDBY Einschalten/ausschalten
2. [🔥] Warmhaltefunktion
3. [+] und [-] Einstellung der Temperatur und Leistung bzw. Sicherheitssperre (zum Aktivieren der Sperre beide Tasten gedrückt halten).
4. [🕒] Timer 1–180 min
5. [👉 Temp./Level] Auswahl von Temperaturanzeige (Temp) bzw. Leistungsanzeige (Level).
6. Anschlusskabel
7. Abluft, Belüftung
8. Keramikherd
9. Markierung für die Kochzone
10. Bedienfeld
11. Zuluft, Belüftung

Vor dem ersten Gebrauch

1. Die Sicherheitshinweise durchlesen.
2. Die eventuell vorhandene Schutzfolie komplett vom Gerät entfernen.

Geeignetes Kochgeschirr

Hinweis: Sicherstellen, dass das Kochgeschirr geeignet für Induktion ist, bevor es benutzt wird.

Geeignetes Kochgeschirr

- Geeignetes Material: Eisen, Edelstahl, Gusseisen oder hitzebeständiges Glas mit magnetischer Induktionsschicht.
- Geeignete Form und Größe: Runder, ebener Boden mit Ø größer als 15 cm und kleiner als 20 cm.
- Nach dem ersten Einsatz können kleine weiße Punkte am Boden des Kochgeschirrs auftauchen, dies ist völlig normal. Etwas Essig in das Kochgeschirr gießen, auf 60–80 °C erhitzen und dann die Punkte mit einer Bürste entfernen.

Ungeeignetes Kochgeschirr

- Ungeeignetes Material: Andere Metalle als Eisen, Edelstahl und Gusseisen wie z. B. Aluminium, Kupfer, Glas oder Keramik ohne magnetische Induktionsschicht. Kein Kochgeschirr benutzen, das am Boden verschiedene Metallschichten hat.
- Falsche Größe des Kochgeschirrs: Kein runder Boden, kleinerer Ø als 15 cm oder größerer als 20 cm.
- Wird die falsche Art Kochgeschirr benutzt: Die Induktionsplatte schaltet nicht ein, „L“ blinkt. Der Summer klingt 60 Sekunden lang.

Gebrauch

- Das Gerät gemäß der Sicherheitshinweise an einem geeigneten Platz aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen des Gerätes offen sind und sich keine unnötigen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden.
- Sicherstellen, dass das Kochgeschirr innerhalb der markierten Kochzone (9) platziert wird und Lebensmittel bzw. Flüssigkeit enthält.
- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und dann den Stecker an eine Steckdose anschließen.
- Vor dem Anschalten immer sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper wie Essensreste, Wasser o. Ä. auf der Platte befinden.
- Wenn kein Timer verwendet wird, schaltet das Gerät automatisch nach 2 Stunden ab.

1. Auf  (1) drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Innerhalb von 10 Sekunden auf den Funktionswahlschalter [ Temp./Level] (5) drücken, um die Anzeige der Temperatur (**Temp**) oder Leistung (**Level**) auszuwählen. **Hinweis:** Dies muss getan werden, damit das Gerät startet.
3. Die rote Indikatorlampe bei  (1) leuchtet im Aufwärmmodus, d. h. wenn das Gerät eingeschaltet ist. Die voreingestellte Temperatur beträgt 140 °C, die voreingestellte Leistung 1600 W.
4. Die Temperatur- und Leistungseinstellung bei Bedarf ändern, indem [+] oder [-] (3) gedrückt wird.
5. Wird das Kochgeschirr von der Induktionsplatte genommen, wird die Wärme direkt ausgeschaltet und der Summer klingt 60 Sekunden lang. Danach geht das Gerät automatisch in den Standbymodus über („L“ blinkt).
6. Auf  (1) drücken, um das Gerät auszuschalten. „H“ blinkt und schaltet aus, wenn die Induktionsplatte abgekühlt ist.
7. Nach Gebrauch den Netzstecker wieder ziehen.

Timermodus

1. Das Gerät wie gewohnt einschalten.
2. Auf das Timersymbol [] (4) drücken, um den Timermodus zu aktivieren. Der Timerindikator leuchtet auf und die Zeit (0:00) blinkt auf dem Display. Die Zeit mit [+] und [-] einstellen (Anzahl Minuten). Die Timereinstellung ist möglich von 1 Minute bis 3 Stunden.
3. Wenn die Einstellung getätigt wurde, wird die eingestellte Zeitdauer angezeigt, nachdem sie einige Sekunden lang geblinkt hat. Das Gerät startet und der Countdown beginnt.
4. Wenn die voreingestellte Zeitdauer abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch aus.
5. Wenn sich das Gerät nicht im Timermodus befindet, schaltet das Gerät automatisch nach 2 Stunden ab.

Warmhaltemodus

1. Das Gerät wie gewohnt einschalten.
2. Auf das Warmhaltesymbol [] (2) drücken, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren (60 °C). In diesem Modus wird das Essen auf niedriger Leistungsstufe warm gehalten, nachdem die Induktionsplatte während der ersten 60 Sekunden in den 1000-W-Modus versetzt wurde. **Hinweis:** Im Warmhaltemodus kann die Leistung nicht verstellt werden.
3. Um den Warmhaltemodus auszuschalten, auf  (1) oder auf den Funktionswahlschalter [ Temp./Level] drücken.

Tastensperre

1. Das Gerät wie gewohnt einschalten.
2. Gleichzeitig auf [+] und [-] drücken, um die Sicherheitssperre für aktuelle Einstellungen zu aktivieren. „Loc“ leuchtet abwechselnd mit der Anzeige für Temp/Level, wenn die Sperre aktiviert ist. In diesem Modus kann das Gerät nur mit  (1) ausgeschaltet werden, alle anderen Funktionen sind deaktiviert.
3. Um die Sperre zu deaktivieren, [+] und [-] gleichzeitig gedrückt halten.

Temp/Level, Auswahl der Displayanzeige

Innerhalb von 10 Sekunden auf den Funktionswahlschalter [Temp./Level] (5) drücken, um die Anzeige der Temperatur (**Temp**) oder Leistung (**Level**) auszuwählen.

Hinweis: Dies muss getan werden, damit das Gerät startet.

Tipps zur Bedienung

1. Immer Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden, um einen guten Kontakt mit der Induktionsplatte zu garantieren.
2. Die Restwärme nach dem Abschalten kann zum kurzzeitigen Warmhalten von Essen benutzt werden.

Pflege und Wartung

1. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
2. Das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Die Oberfläche der Induktionskochplatte mit einem weichen angefeuchteten Tuch und die Lüftungsöffnungen mit einer weichen Bürste oder einem Handstaubsauger reinigen.
4. Keine scharfen Werkzeuge zur Reinigung benutzen, genauso wenig wie schleifende und ätzende Reinigungsmittel.
5. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht gemeinsam mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Dies gilt in der gesamten EU. Um möglichen Schäden für die Umwelt und Gesundheit vorzubeugen, die durch fehlerhafte Abfallentsorgung verursacht werden, dieses Produkt zum verantwortlichen Recycling geben, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Bei der Abgabe des Produktes bitte die vorhandenen Recycling- und Sammelstationen benutzen oder den Händler kontaktieren. Dieser kann das Produkt auf eine umweltfreundliche Weise recyceln.



Fehlersuche und Fehlercodes

Funktion		Maßnahme
Das Gerät startet nicht, wenn der Stecker angeschlossen ist und auf [ON/STANDBY] gedrückt wird.		- Ist der Stecker korrekt angeschlossen? - Ist die Sicherung unbeschädigt, überprüfen. - Liegt Spannung auf der Steckdose, mit einem anderen Elektrogerät testen. - Wurde die Funktionstaste [Temp./Level] gedrückt?
Der [ON/STANDBY]-Indikator und das Display leuchten, aber die Platte wird nicht warm.		- Besteht das Kochgeschirr aus dem richtigen Material? - Befindet sich das Gerät in einem voreingestellten Modus, z. B. Timermodus? - Das Gerät ist möglicherweise fehlerhaft, unseren Kundenservice kontaktieren.
Das Gerät schaltet während des Betriebs plötzlich aus.		- Ist die Umgebungstemperatur zu hoch? - Sind die Lüftungsöffnungen blockiert? - Ist die eingestellte Timerzeitdauer abgelaufen? - Vielleicht hat der Überhitzungsschutz ausgelöst, einige Minuten warten, dann erneut versuchen.
Fehlercode	E3, E6	Eine Weile abwarten und dann auf [] (1) drücken. Wenn sich die Temperatur normalisiert hat, startet das Gerät wieder.
	E7, E8	Das Gerät ausschalten. Wenn die Stromversorgung wieder normal funktioniert, funktioniert es wieder wie gewohnt.
	E1, E2, E4, E5, E6	Das Gerät ist möglicherweise fehlerhaft, unseren Kundenservice kontaktieren.

Warnung: Wenn das Gerät auf irgendeine Weise nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Stecker ziehen und unseren Kundenservice kontaktieren.

Technische Daten

Nennspannung 220–240 V AC, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme Max. 2000 W

Maße 350 × 280 × 68 (mm)

Gewicht 2,8 kg

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung		18-4720 44-1998	
Art der Kochmulde		Freistehend	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		1	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungs-kochzonen, Kochplatten)		Induktions-kochzone	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	19,5	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC electric cooking	199,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC electric hob	199,5	Wh/kg

Wir empfehlen die Nutzung von Leistungsstufe 2, um die maximale Energieeffizienz zu erreichen.

Der Energieverbrauch einer elektrischen Haushaltskochmulde (EC electric hob) wird in einer normalisierten Messung (Wh/kg) unter Berücksichtigung aller Teile des Kochgeschirrs unter standardisierten Prüfbedingungen in Wh je kg erhitztes Wasser ermittelt und auf die erste Dezimalstelle gerundet.

Den Messungen und Berechnungen liegt DIN-Norm EN 60350-2:2013 zu Grunde.

Sverige

Kundtjänst	tel: 0247/445 00 fax: 0247/445 09 e-post: kundservice@clasohlson.se
Internet	www.clasohlson.se
Post	Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter	tlf.: 23 21 40 00 faks: 23 21 40 80 e-post: kundesenter@clasohlson.no
Internett	www.clasohlson.no
Post	Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

Suomi

Asiakaspalvelu	puh.: 020 111 2222 sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi
Internet	www.clasohlson.fi
Osoite	Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 B, 00100 HELSINKI

Great Britain

Customer Service	contact number: 020 8247 9300 e-mail: customerservice@clasohlson.co.uk
Internet	www.clasohlson.co.uk
Postal	10 – 13 Market Place Kingston Upon Thames Surrey KT1 1JZ

Deutschland

Kundenservice	Hotline: 040 2999 78111 E-Mail: kundenservice@clasohlson.de
Homepage	www.clasohlson.de
Postanschrift	Clas Ohlson GmbH, Jungfernstieg 38, 20354 Hamburg

clas ohlson