

# gorenje

DK INDBYGGET ELEKTRISK INDUKTIONSKOGEPLADE

SE ELEKTRISK INBYGGBAR INDUKTIONSKOKHÄLL

NO ELEKTRISK INNEBYGGET INDUKSJONSKOKEPLATE

FI SISÄÄNRAKENNETTU INDUKTIOJÄRJESTELMÄ



DK	SE	NO	FI
<b>BRUGER- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING</b>	<b>BRUKSANVISNING</b>	<b>ANVISNING FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD</b>	<b>KÄYTTÖ JA HUOLTO-OHJEET</b>
Kære bruger, du har købt et produkt fra vores nye række af indbyggede hvidevarer. Det er vores ønske, at du får glæde af produktet. Vi anbefaler dig at læse brugervejledningen nøje og følge anvisningerne.	Kära kund, du har köpt en produkt från vår nya nyaste rad av elektriska inbygggninsapparater. Vi önskar att vår produkt vill tjäna dig bra. Därför rekommenderar vi att läsa denna bruksanvisning och handla produkten efter dess anvisningar.	Kjære kunde, du har nå kjøpt et produkt fra vår nye serie elektriske apparater som er beregnede på å bygge inn. Det er vårt ønske at produktet vårt tjener deg så godt som råd er. Vi anbefaler deg å gå gjennom og studere denne bruksanvisningen nøye og betjene produktet i tråd med henstillingene.	Hyvä asiakkaamme, Olette ostanut uutuussarjamme tuotteen, jossa on sisäänrakennettu sähkölaitteisto. Toivomme, että tämä tuote palvelee teitä hyvin ja pitkään. Suosittelemme, että tutustutte käyttöohjeisiin ennen käyttöönottoa ja noudatatte niitä ohjeita laitteen käytössä.
<b>VIGTIGE INFORMATIONER, ANVISNINGER OG ANBEFALINGER</b>	<b>VIKTIGA INFORMATIONER, ANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER</b>	<b>VIKTIGE OPPLYSNINGER, HENSTILLINGER OG ANBEFALINGER</b>	<b>TÄRKEÄÄ TIETOA, OHJEITA JA SUOSITUKSIA</b>
<b>Sikkerhed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte ysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller er blevet</li> </ul>	<b>Säkerhet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de</li> </ul>	<b>Sikkerhetstiltak</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er</li> </ul>	<b>Turvatoimet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen terveystila aiheuttaa rajoituksia tai joiden taidot, kokemukset tai tiedot eivät ole riittäviä, saavat käyttää tuotetta vain valvonnan</li> </ul>

<p>instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Advarsel: Brandfare: Læg ingen genstande på kogepladene.</li> <li>• Advarsel: Madlavning med fedt eller olie på kogepladen uden opsyn kan være farlig og kan resultere i brand. I fald af brand sluk ALDRIG flammerne med vand. Sluk apparatet og bagefter dæk flammerne fx med et låg eller med en våd klud.</li> <li>• Advarsel: kogeprocessen skal være under opsyn. Kortvarende madlavning skal være under løbende opsyn.</li> <li>• Efter brug af kogepladen sluk kogepladen ved brug af kontrolapparatet, stol</li> </ul>	<p>övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de föstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• VARNING: Brandrisk: Placera inga föremål på värmezonererna.</li> <li>• VARNING: Öövervakad matlagning med fett eller olja på hällen kan vara farlig och medför a brandrisk. Försök ALDRIG släcka eld med vatten. Stäng av apparaten och kväv sedan elden med exempelvis ett lock eller en våt filt.</li> <li>• OBSERVERA: Tillagningsprocessen ska övervakas. Även en kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.</li> <li>• Efter användning ska hällen stängas av med knappen. Lita inte på kokkärlsavkänningen.</li> </ul>	<p>instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ADVARSEL: Brannfare: Ikke plasser gjenstander på kokeoverflatene.</li> <li>• ADVARSEL: Matlaging med fett eller olje på koketoppen uten tilsyn kan være farlig og kan føre til brann. Slokk ALDRI brannen med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammer med f.eks. lokk eller en våt klut.</li> <li>• PASS PÅ: Kokeprosessen skal være under oppsyn. Kort kokeprosess skal være under oppsyn konstant.</li> <li>• Skru av kokeplaten med dens kontrollenhet etter bruk og ikke stol på kjeledetektor.</li> <li>• Ikke plasser</li> </ul>	<p>alaisina tai sen jälkeen kun heitä on opastettu käyttöturvallisuudesta ja käyttöön liittyvistä vaaratilanteista. Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitetta vain valvonnan alaisina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• VAROITUS: Palovaara: älä aseta esineitä keittoalueelle.</li> <li>• VAROITUS: Ruoanlaitto ilman valvontaa voi olla vaarallinen, jos rasvaa tai öljyä on keittoalueella, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN sammuta tulta veden avulla, vaan kytke laite pois päältä ja peitä tuli kannella tai märeällä pyyhkeellä.</li> <li>• HUOMIO: Ruoanlaitto tulee suorittaa valvonnanalaisesti. Myös lyhyehkö ruoanlaitto tulisi suorittaa valvonnanalaisesti.</li> <li>• Sammuta keittoalue pois päältä käytön jälkeen vastaavalla säätimellä, älä</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





<p>aldrig på gryde-detektoren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Læg ikke nogle metalgenstande (som knive, gaffler, sker og låg) på induktions-kogepladen, da de kan varme op.</li> <li>• Advarsel: Hvis overfladen på kogepladen eller på induktionsartiklen er revnet, sluk komfuret og elektricitet, for at undgå elektrisk stød.</li> <li>• Brug aldrig damprensere og højtryksrensere for at rense ovnen. Der er fare for elektrisk stød.</li> <li>• Apparatet er ikke parat til brug med hjælp af eksterne timere og andre specielle kontrolsystemer.</li> <li>• Advarsel: brug kun hindringer til kogepladen, som er konstruerede af komfurets producent, eller som komfurets producent har i vejledningen betegnet som velegnede, eller hindringer som er indbyggede i apparatet. Anvendelse af uegnede</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placera inte metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen eftersom de kan bli varma.</li> <li>• VARNING: Använd inte apparaten om hållens yta är sprucken och stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.</li> <li>• Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Det finns risk för elektriska stötar.</li> <li>• Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller av andra speciella fjärrstyrningssystem.</li> <li>• VARNING: Använd endast hållskydd som är konstruerade av apparatens tillverkaren eller som anges i bruksanvisningen som lämpliga, eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.</li> </ul>	<p>metallgjenstander som kniver, gaffler, skjører og lokk på induksjonsplaten, da de kan varmes opp.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ADVARSEL: Er overflaten på platetoppen eller kokeplaten sprukket, slå apparatet og sikringsbryteren av, for å unngå muligheten for elektrisk støt.</li> <li>• Bruk aldri damprensere og høytrykksvaskere for å rengjøre apparatet. Det er en fare for å bli truffet av elektrisk støt.</li> <li>• Apparatet er ikke klar til drift ved hjelp av eksterne tidtakere og andre spesielle kontrollsystemer.</li> <li>• ADVARSEL: Bruk bare de hindringer av kokepanelet som er konstruert av produsenten til kokeapparatet eller avmerket av produsenten i bruksanvisningen som er hensiktsmessig, eller de hindringer av kokepanelet, som er innebygget i apparatet. Bruk av feil</li> </ul>	<p>luota astian tunnistimeen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Älä aseta induktiolevylle metallisia esineitä, kuten esim. haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumentua.</li> <li>• VAROITUS: Jos lieden pintaan ilmestyy halkeama, tällöin kytke laite pois päältä ja irrota se virtalähteestä välttääksesi sähköiskun vaaraa.</li> <li>• Älä koskaan käytä höyry- tai painepesuria laitteen puhdistamiseksi. Tämä voi aiheuttaa sähköiskun vaaraa.</li> <li>• Laite ei sovellu käytettäväksi ulkoisilla ajastimilla tai muilla erikoisilla ohjauslaitteilla.</li> <li>• VAROITUS: Käytä laitteen valmistajan suunnittelemaa ohjauspaneelin suojaa tai suojaa, joka on käyttöohjeessa merkattu laitteelle sopivaksi, tai suojalaitetta, joka on rakennettu suoraan</li> </ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>hindringer kan skabe uheld.</p> <p><b>Varsel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komfuret kan kun tilsluttes til elektricitet ved en service-tekinker eller ved en kompetent person.</li> <li>• Manipulation med apparatet eller uprofessionel servicering kan føre til risiko for alvorlig skade eller beskadigelse af apparatet. Kun en servicetekniker eller en kompetent person kan udføre installation, alle reparationer, ændringer og indgreb i apparatet.</li> <li>• I fast elektrisk ledning foran apparatet skal placeres et udstyr til kobling af alle apparatets poler fra elektricitet, som i frakoblet tilstand har kontakternes afstand min. 3 mm (betegnes videre i teksten som hovedslukker).</li> <li>• Kogepladen skal være tilsluttet en strømforsyning</li> </ul>	<p><b>Varning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.</li> <li>• Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Installationen och alla reparationer eller ändringar får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.</li> <li>• Allpoligbrytare för att bryta alla apparatens poler från nätet, vars kontakter har en avstånd av min. 3 mm när urkopplades (nedan kallad huvudströmbrytaren), måste placeras till den fasta nätströmmen framför apparaten.</li> <li>• Induktionskokhällen måste vara ansluten till elnät med föreskriven elspänning, vilket är</li> </ul>	<p>hindringer kan forårsake ulykker.</p> <p><b>Advarsel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet kan kobles til strømmettet bare av en servicetekniker eller en fagutdannet person.</li> <li>• Manipulering med apparatet eller uprofesjonelt inngrep kan føre til en risiko for alvorlige personskader, eventuelt til skader på produktet. Installasjon, alle reparasjoner, modifikasjoner og inngrep i apparatet må alltid utføres av en servicetekniker eller en fagutdannet person.</li> <li>• I den faste fordeling av elektrisk strømforsyning foran apparatet er det nødvendig å plassere utstyr for frakopling av alle apparatets poler fra strømmettet, som har en avstand av kontakter i den frakoplede tilstand minst 3 mm (heretter avmerket i teksten som hovedbryter).</li> </ul>	<p>laitteeseen. Väärän suojalaitteen käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.</p> <p><b>Huomio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vain valtuutettu huoltomies tai vastaava valtuutettu henkilö voi kytkeä laitteen virtalähteeseen.</li> <li>• Laitteen muokkaus tai asiantunteamaton huolto voi johtaa vakavaan henkilövahinkoon tai laitteen vaurioitumiseen. Asennus, korjaukset, ja muut muutokset tulee suorittaa vain valtuutetun huoltomiehen tai vastaavan valtuutetun henkilön puolesta.</li> <li>• Laitteen kaikki navat tulee katkaista pääkytkimestä ennen kun laite kytketään virtapiiriin, jossa koskettimien etäisyys katkaistussa tilassa on vähintään 3mm (jäljempänä nimitetty tekstissä kuin pääkytkin).</li> <li>• Keittolevyn sähköasennuksessa on</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>med den foreskrevne spænding, der oplyses på typeskiltet, og via en ledning, der passer til kogepladens effekt (jf. "Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen").</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datoen for montering af kogepladen bekræftes i Garantibeviset.</li> <li>• Apparatet er egnet udelukkende til madlavning. Brug ikke til andre formål, fx til opvarmning af værelset. Læg ikke tomme gryder på kogezoneer.</li> <li>• Ingen elektriske ledninger (heller ikke de som hører til andre elektriske apparater) må komme i kontakt med den varme kogeplade.</li> <li>• Ved rensning og reparationer sluk hovedslukkeren.</li> <li>• Brug ikke den glaskeramiske kogeplade til at lægge genstande på. Kogepladen kan kradses eller ødelægges på en</li> </ul>	<p>skrivet på standardskylten, och med en ledning, som motsvarar strömförbrukningen av kockhäll (se "Elektrisk anslutning").</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha datumet av installationen nerskrivet och bekräftat i garantilistan.</li> <li>• Apparatet är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.</li> <li>• Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.</li> <li>• Apparatens nätsladdar eller sladdar av andra apparater får inte komma i kontakt med hällen.</li> <li>• Stäng av huvudströmbrytaren vid rengöring och reparationer.</li> <li>• Använd inte glaskeramikhäll som avställningsyta. Detta kan resultera i repor eller andra skador. Koka inte mat i aluminiumfolier,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokeplaten må være tilkoblet det elektriske nettet med foreskrevet spenning, jfr. slik det er angitt på typemerket, med en ledning som tilsvarer kokeplatenes ytelse (vennligst se „Tilkobling av apparatet til det elektriske nettet“).</li> <li>• Be installatøren om å bekrefte dato for utført installasjon ved å føre den på i garantiseddelen.</li> <li>• Produktet er bestemt utelukket til matlaging. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel til oppvarming av rommet. Ikke plasser tomme kokekar på kokesonen.</li> <li>• Strømledningen til apparatet eller andre apparater må ikke komme i kontakt med platetopp.</li> <li>• Under rengjøring og reparasjoner skal hovedbryteren for strømforsyning slås av.</li> <li>• Ikke bruk den keramiske koketoppen til å legge ting</li> </ul>	<p>huomioitava, että syöttövirtaa vastaa keittolevyn käyttövirtaa mikä on merkitty tuotekilpeen. (Katso kohta laitteen kytkeminen verkkovirtaan).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vahvistakaa asennuspäivämäärää takuutodistukseen.</li> <li>• Tuote on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Älä käytä sitä muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneen lämmittämiseen. Älä laita tyhjiä kattiloita keittoalueelle.</li> <li>• Kyseisen tai muun laitteen virtajohto ei saa koskea lieden pintaa.</li> <li>• Kytke pääkytkin pois päältä ennen kun puhdistat tai korjaat laitetta.</li> <li>• Älä käytä lasikeraamista pintaa hyllynä. Näin voidaan aiheuttaa halkeamia tai muuta vahinkoa lieden pintaan. Älä lämmitä ruokaa, joka on peitetty alumiinifoliolla,</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>anden måde. Varm ikke maden op i aluminiumfolie, plastikbeholdere m.m., der er fare for brand, smeltning og ødelæggelse af kogepladen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Når kogepladen ikke er i brug, sørg for, at samtlige styrekomponenter er slukket.</li> <li>• Ved eventuelle ændringer af kogepladens omgivelser (som fx arbejde med maling, lakker, lim og lign.) afbrydes strømforsyningen.</li> <li>• Ved flytning af kogepladen, reparationer osv. eller ved længerevarende driftspause slukkes strømafbrøderen foran kogepladen.</li> <li>• Det anbefales at henvende sig til et serviceværksted hver andet år med henblik på tjek af kogepladens funktion. På denne måde</li> </ul>	<p>plastbeholdere og lignende. Risk for smeltning, brand eller skador på hällen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Är inte kokplattan i gång, ta hänsyn till att alla dess styrfunktioner är avstängda.</li> <li>• I fall av förändring av miljön där kokhällen är installerad ( arbete med målnings material, klister, etc.), måste strömmanslutning alltid vara avstängd.</li> <li>• Vid manipulation av apparaten, resp. vid längre tid då spisen är ur funktion, använd säkerhetsbrytaren till att koppla ur apparaten från elnätet..</li> <li>• Vi rekommenderar att du en gång i två år vänder dig till en reparationsfirma med begäran för en kotroll av hällens funktion. Du förekommer så eventuella skador och förlänger livslängden av hällen.</li> </ul>	<p>på. Dette kan føre til riper eller eventuelle andre skader. Ikke varm opp maten i aluminiumfolie, plastbeholdere og lignende. Det er fare for smeltning, brann eller skade på koketoppen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I de periodene kokeplaten ikke er i drift, se til at alle dens betjeningselementer (styringsknapper) står på „avslått“.</li> <li>• I tilfelle miljøforandringer i det rommet som hvitevaren er installert i (arbeid med beis, maling, lim o.l.), må hovedstrømtilførselen alltid være slått av.</li> <li>• Ved håndtering av hvitevaren, resp. ved lengre oppbevaring av hvitevaren uten at den er i bruk, skal hovedbryteren for tilførsel av elektrisk energi foran på hvitevaren, slås av.</li> <li>• Vi anbefaler at du en gang hvert andre år henvender deg til en reparatør med</li> </ul>	<p>muovisilla astioilla tai muilla samankaltaisilla materiaaleilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varmista, että kaikki säätimet on käännetty pois päältä silloin kun levy ei ole käytössä.</li> <li>• Mikäli keittolevyn ympäristössä tehdään muutoksia (maalaminen, saumaaminen ym.) tulee laite kytkeä pois päältä pääkatkaisijasta).</li> <li>• Kytke laite pois päältä pääkatkaisijasta kun tehdään muutostöitä tai kun laite ei ole käytössä pitkään aikaan.</li> <li>• Suosittelemme, että kerran tai kaksi vuodessa pyydätte paikalle huoltomiehen tarkastamaan levyjen toimintaan. Näin ennakoidaan mahdolliset vikatilanteet ja pidennätte laitteen käyttöikää.</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

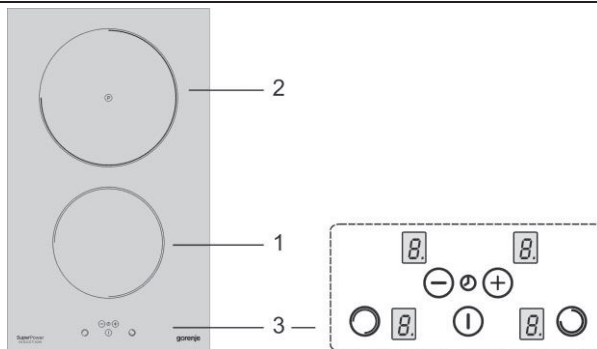


<p>forebygges evt. driftsforstyrrelser, og kogepladens levetid forlænges.</p>		<p>forespørsel om å gå over og sjekke kokeplatens funksjoner. Dermed vil du kunne komme eventuelle feil i forkjøpet og dessuten forlenger du kokeplatens livslengde.</p>	
<p>  Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at apparatet ikke skal smides ud som normalt affald. Komfuret skal bringes til opsamlingssted af elektriske og elektroniske apparater. Ved at likvidere komfuret på den rigtige måde undgår du negative effekter for miljøet og sundheden, som ville opstå ved forkert likvidering af komfuret. Flere oplysninger om rigtig likvidation af komfuret får du fra din kommune, fra affald-</p>	<p>  Denna symbol på produktens emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö-och hälsoeffekter vilka kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om</p>	<p>  Symbolet på produktet eller dets emballasje indikerer at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det må bringes til et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og Elektroniske innretninger. Ved å sørge for en riktig avhending av dette produktet, hjelper du med å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskehelse, noe som ellers ville bli forårsaket ved feil avhending av dette</p>	<p>  Laitteella tai sen paketilla oleva symboli osoittaa, ettei kyseistä laitetta tulisi heittää kotitalousjätteiden sekaan. Se tulee toimittaa sähkölaitteiden kierrätyspisteeseen. Oikea laitteen kierrättäminen auttaa välttämään negatiivisia seurauksia ympäristölle ja ihmisen terveydelle, joka voi muuten tapahtua ilman oikeaoppista laitteen kierrättämistä. Lisätietoja laitteen kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta, kotitalousjätteiden</p>

<p>firmaer, eller i den forretning, hvor du har købt produktet.</p>	<p>återvinning bör du kontakta din lokala myndighet eller sophämtningstjänst alternativt affären där du köpte varan på.</p>	<p>produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt den lokale myndigheten, tjenesten for avskaffelse av husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte produktet.</p>	<p>kierrätyspisteestä tai kaupasta, josta laitteen ostitte.</p>
<p><b>Apparatets formål</b>          Komfuret er egnet til daglig madlavning i husholdninger, og skulle ikke bruges til andre formål. De enkelte muligheder af komfurets brug er udførligt beskrevet i denne vejledning.</p>	<p><b>Apparatens ändamål</b>          Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.</p>	<p><b>Formålet med apparatet</b>          Apparatet er bestemt for vanlig forberedelse av maten i hjemmet, og burde ikke brukes til andre formål. De enkelte mulighetene for dens anvendelse er omfattende beskrevet i denne håndboken.</p>	<p><b>Laitteen käyttötarkoitus</b>          Laite on suunniteltu ruoanvalmistamiseen kotitalouksissa eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Yksittäiset käyttömahdollisuudet ovat esitely käyttöohjeessa.</p>

<p><b>BEMÆRK!</b></p> <p>Når du bruger keramisk induktionskomfur ikke lægge noget ekstra enheder (såsom de såkaldte reduktion ringe eller induktiv pad, der giver dig mulighed for at bruge kogevej med en ikke-magnetisk base) mellem bunden af beholderen og overfladen af den keramiske plade. Brug af sådanne enheder kan beskadige apparatet, og kan forekomme i høj risiko for forbrændinger.</p>	<p><b>OBS!</b></p> <p>Vid användning av keramisk induktionshåll inte sätta någon extra utrustning (t.ex. de så kallade minskning ringar eller induktiv pad som tillåter dig att använda kokkärl med en icke-magnetisk bas) mellan botten av behållaren och ytan på keramiska plattan. Användning av sådana anordningar kan skada apparaten och kan förekomma vid hög risk för brännskador.</p>	<p><b>OBS!</b></p> <p>Ved bruk keramisk induksjonstopp ikke sette noen ytterligere enheter (for eksempel de såkalte reduksjon ringer eller induktiv pad som lar deg bruke kokekar med en ikke-magnetisk base) mellom bunnen av beholderen og overflaten av den keramiske platen. Ved hjelp av slike enheter kan skade apparatet og kan oppstå ved høy risiko for forbrenning.</p>	<p><b>HUOMIO!</b></p> <p>Käytettäessä keraamisia Induktiokaittoston EI laittaa mitään lisälaitteita (kuten ns vähentämiseen renkaat tai induktiivinen pad, jonka avulla voit käyttää astioita, jossa on ei-magneettinen base) välillä säiliön pohjan ja pinnan keraamiselle lautaselle. Käyttämällä näitä laitteita voi vahingoittaa laitetta ja voivat esiintyä suuressa vaarassa palovammoja.</p>
<p><b>NORMALT STØJNIVEAU VED BRUG AF INDUKTIONSKOMFURET</b></p> <p>Når komfuret er tændt for maksimal effekt, eller ved brug af nogle typer af gryder kan komfuret gøre lyd som brummen, fløjten eller knistren. Dette støj forsvinder når du indstiller komfuret til lavere drift. Støjniveauet kan også påvirkes af mængden af mad som du koger, og måden du koger på. Komfuret er udsyret med en køleventilator, som tændes automatisk når komfuret indikerer en højere temperatur. Ventilatoren kan også være i drift efter kogezoneerne allerede er slukket, hvis temperaturen stadigvæk er høj. De oven beskrevne lyd er normale ved brug af induktionskomfuret og peger ikke på noget problem.</p>	<p><b>NORMAL BULLENIVÅ VID DRIFT AV APPARAT MED INDUKTIONSVÄRME</b></p> <p>När du slår på värme till högsta effekt eller beroende på vald typ a av kokkärl kan apparaten avge ljud såsom bullrande, visslande eller sprakande. Ljud kan försvinna genom att sänka uppvärmningseffekt. Mängden lagade mat och tillagningemetod kan påverka ljudintensitet. Apparaten är försedd med kylfläkt som slås på vid högre temperatur. Fläkten kan köras även efter att du slår av kokzonerna om temperatur ligger fortfarande på hög nivå. Angivna ljud är normala vid induktionsvärme och tyder inte på något fel.</p>	<p><b>VANLIG STØY UNDER DRIFT AV ET APPARAT MED INDUKSJONSOPPVARMING</b></p> <p>Når du slår oppvarming på maksimal effekt eller avhengig av hvilken type gryter du har valgt, kan apparatet lage lyder som f.eks. summing, plystring eller spraking. Lydene forsvinner når man reduserer oppvarmingsnivået. Mengden av de kotte matvarer og kokemetoden kan påvirke intensiteten av lyder. Apparaten er utstyrt med en kjølevifte, som slås på ved indikasjon av høyere temperatur. Viften kan gå selv etter at du har slått av kokesonene, om temperaturen er fortsatt høy. De oppførte lydene er et vanlig tegn på induksjonsoppvarming og indikerer ikke noe feil.</p>	<p><b>INDUKTIOLAITTEEN TOIMINNAN AIKANA KUULUVA MELU</b></p> <p>Maksimiteholla toimiessa tai tietynlaisten kattiloiden käytön yhteydessä voi laitteesta kuulua melua, esim. surinaa, vinkunaa tai räshdyksiä. Melu poistuu, kun valitaan pienempi käyttöteho. Melun voimakkuuteen voivat vaikuttaa laitettavan ruoan määrä ja valmistustapa. Laitteessa on jäähdytin, joka kytkeytyy päälle korkeamman lämpötilan havaitsemisen tapauksessa. Mikäli lämpötila pysyy korkeana, voi tuuletin toimia tietyn ajan keittoalueiden poiskytkemisen jälkeenkin. Mainittu melu on induktiolaitteelle ominaista eikä kyseessä ole toimintavirhe.</p>
<p><b>ADVARSEL!</b></p> <p>Ved konstatering af revner i kogepladen kobles denne straks fra strømforsyningen.</p>	<p><b>VARNING!</b></p> <p>Upptäckter du synliga sprickor på kokhållens yta koppla omedelbart från elektriciteten till apparaten.</p>	<p><b>NB!</b></p> <p>Dersom det på overflaten av kokeplaten skulle dannes sprekker av noe slag, må hvidevaren med en gang kobles fra strømmettet.</p>	<p><b>HUOM!</b></p> <p>Kytke laite irti verkkovirrasta mikäli huomaat halkeamia keittolevyn pinnassa.</p>

BESKRIVELSE OG BETJENING AF KOGEPLADEN	BESKRIVNING OCH ANVÄNDNING	BESKRIVELSE OG BETJENING AV APPARATET	LAITTEEN KUVAUS JA OMINAISUUDET
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kogepladen skal placeres i udkæringen i køkkenbordet eller lign..</li> <li>• Gumtætning langs kogepladens kant forhindrer indtrængen af væske under kogepladen.</li> <li>• Kogepladen består primært af en glaskeramisk kogeplade og endvidere af bære- og kapslingskomponenter samt el-delen.</li> <li>• På kogepladen er der aftegnet elektriske kogezone. Disse anvendes kun til madlavning.</li> <li>• Kogezonernes diametre passer til gængse gryder.</li> <li>• Det frarådes at anvende gryder med større diameter en den aftegnede kogezone.</li> <li>• Overophedning af induktionssystemet hindres af en temperaturbegrænser.</li> <li>• Restvarmeindikatorer signalerer forhøjet temperatur på kogezonens overflade efter slukning. Energien fra den varme kogezone kan med fordel anvendes. Indikatorlyset slukker efter afkøling af kogezonen til en temperatur, der ikke længere kan forårsage forbrændinger.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaten är avsedd till att inbyggas in i utskärningen av en arbetsskiva i köksmöblern.</li> <li>• Isolationsgummi som är fastklirat på kanten av kokhällen hindrar vätskor från att läcka in under hällen.</li> <li>• Grunddelen av apparaten är glaskeramisk induktionskokhäll. Bundna på den är dom andra bär-, täck- och eletroniska delarna av apparaten ,</li> <li>• På kokhällen finns det markeringar – induktionskokzoner – avsedda för kokning.</li> <li>• Diameterna av kokzonerna är gjorda efter normala storlekar av kokkärl.</li> <li>• Vi rekommenderar inte att använda kokkärl som har större storlek än markeringen av kokzonen.</li> <li>• Överhätning av induktionselektroniken förhindras med en värmereduktion.</li> <li>• Signalering av restvärme visar höjd värmeeffekt på ytan av kokzonen efter att ha blivit avstängd.Kontrollampen slocknar efter att kokplatsen kylit ner sig så att det inte finns någon fara för brännskada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet er beregnet på innbygging i en utskjæring i kjøkkeninnredningens arbeidsbenk.</li> <li>• Tetningsgummien som er limt rundt på kanten av kokeplaten hindrer at væske renner inn under kokeplaten.</li> <li>• Apparatets grunnleggende deler omfatter den glasskeramiske kokeplaten, som de andre bærende, tildekkende og elektriske delene av apparatet er forbundet med.</li> <li>• På kokeplaten er det avmerket steder - elektriske kokefelt – beregnet eksklusivt til koking.</li> <li>• Kokefeltenes diametre kopierer kokekars vanlige mål.</li> <li>• Vi anbefaler at det ikke blir anvendt kokekar, hvis størrelse overskrider størrelsen på den tegningen som viser kokefeltet.</li> <li>• Overopphetelse av induksjonselektronikken forhindres av en temperaturbegrensende mekanisme.</li> <li>• Signaliseringer for restvarme signaliserer en forhøyet temperatur på kokefeltets overflate etter avslåing. Dette varme kokestedet kan utnyttes energetisk. Signallampen slukkes etter en slik avkjøling av kokestedet, når det ikke lenger er noen fare for å brenne seg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laite on tarkoitettu upotettavaksi keittiötason tai kaapistoon.</li> <li>• Reunoille liimattu kumitiiviste estää nesteiden valumisen keittolevyn alle.</li> <li>• Laitteen pääkomponentti on keraamisesta lasista valmistettu keittolevy johon kaikki muut tuki-, suoja- ja sähkökomponentit on kiinnitetty.</li> <li>• Ruuanlaittoon tarkoitettu sähköistetyt alueet on merkitty levyille</li> <li>• alueiden koot vastaavat yleisimpien ruuanvalmistusastioiden pohjan kokoja.</li> <li>• ei ole suositeltavaa pitää ruuanvalmistusastioita merkittyjen alueiden ulkopuolella.</li> <li>• induktiosähköelementtien ylikuumentuminen on estetty lämpöreleen avulla.</li> <li>• Keittoalue pysyy kuumana vielä sen jälkeen kun levy on sammutettu, varoitusvalo palaa kunnes levy on jäähtynyt riittävästi eikä polttamisvaaraa.</li> </ul>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kogezone - for</li> <li>2. Kogezone – bag</li> <li>3. Betjeningspanel – BETJENING VIA BERØRING (TOUCH CONTROL)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Främre induktionskokzon</li> <li>2. Bakre induktionskokzon</li> <li>3. Kontrollpanel – sensor kontroll (TOUCH CONTROL)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Framre kokefelt</li> <li>2. Bakre kokefelt</li> <li>3. Styringspanel – BETJENING GJENNOM BERØRING (TOUCH CONTROL)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Edessä induktiokeittoalue</li> <li>2. Takana induktiokeittoalue</li> <li>3. Ohjauspaneeli – KOSKETINSÄÄDÖT (TOUCH CONTROL)</li> </ol>



#### INDUKTIONSPRINCIPPET

Induktionsopvarmingen er baseret på fysisk fænomen kaldt magnetisk induktion. Grundprincippet ved dette system er direkte energioverførsel fra en generator til grydens bund.

#### PRINCIPEN AV INDUKTION

Systemet av induktionskokning är baserad på det fysikala fenomenet av magnetisk induktion. Grundkaraktären av denna system är direkt energioverföring från generatoren rätt till bottnen av kokkaret.

#### INDUKSJONSPRINSIPPET

Systemet for induksjonsopvarming er tuffet på det fysikale fenomenet magnetisk induksjon. Dette systemets grunnleggende egenskaper ligger i direkte overføring av energi fra en generator og rett inn i kokekarets bunn.

#### INDUKSTIOLIEDEN TOIMINPERIAATE

Induktiolevyn lämpö kehitetään induktiokelalla, joka on asennettu lasikeraamisen tason alle. Kela synnyttää keittoastian alle magneettikentän (astia voi magnetoitua), jokapuolestaan kehittää levyn kuumentavat pyörrevirrat. Lämpö siirtyy suoraan keittoastioiden alla, jossa sitä eniten tarvitaan.

#### FORDELE VED INDUKTIONSPOPVARMNING

- **Er mere sikker** – lav temperatur på glasoverfladen
- **Er hurtigere** – kort opvarmningstid
- **Er mere præcis** – reagerer øjeblikkeligt på ændringer i indstillingen af varmetrin
- **Er mere effektiv** – 90% af den absorberede energi forvandles til varme

#### FÖRDELAR AV INDUKTIONSKOKNING

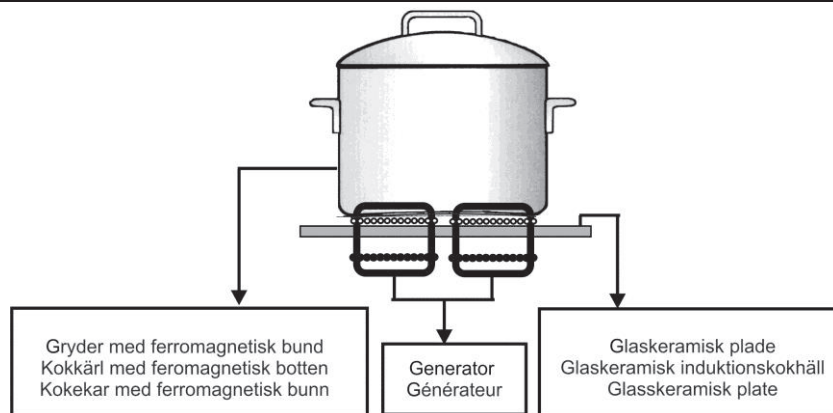
- **säkrare** – låg temperatur på glasytan
- **snabbare** – kort tid av uppvärmning
- **mera precis** – reagerar omedelbart på förändringen av värmeeffekt
- **mera effektiv** – 90 procent av energin som absorberas förendras till värme

#### FORDELER MED INDUKSJONSOPPVARMING

- **den er tryggere** – lav temperatur på glassets overflate
- **den er raskere** – kort oppvarmningstid
- **den er mer nøyaktig** – reagerer øyeblikkelig på forandring i innstilling av oppvarmingsstyrke
- **den er mer effektiv** – 90% av den absorberte energien omgjøres til varme

#### INDUKTIOLEIDEN EDUT

- **Turvallisuus** – alhainen lasitason lämpötila
- **Nopea** - lyhyt kuumenemisaika
- **Tarkka** - reagoi välittömästi lämmönsäätöön
- **Tehokas** - 90% sidotusta energiasta muutetaan lämmöksi



#### GRYDER TIL BRUG PÅ INDUKTIONEN

Induktionsopvarmning anvender magnetisme til varmeoverførsel. **Gryderne skal derfor indeholde jern.** Tjek ved hjælp af en magnet., om gryden er magnetisk. Gryder, der anvendes på induktionen, kan have mindre eller samme diameter som den afegnede kogezone inden for følgende interval:  
 Ø 200 - 150mm - zone 2  
 Ø 160 - 110mm - zone 1  
 Vedr. de øvrige krav til gryder se „Principper for anvendelse af en glaskeramisk kogeplade“.

#### KOKKÄRL FÖR ANVÄNDNING PÅ INDUKTIONSKOKHÄLLAR

Induktionskokningen använder magnetism till att utveckla värme. **Kockärlat måste därför vara tillverkat av stål.** För att kontrollera om kärlet är magnetiskt prova med en magnet. Botten av kärlet som används för induktionskokzonen ska ha kockärldiametern mindre eller lika stor som diametern av kokzonen. I denna skala:  
 Ø 200 – 150 mm – för zon 2  
 Ø 160 – 110 mm – för zon 1  
 Andra krav för kärlet – se „Principer vid användning av glaskeramisk induktionshäll“.

#### KOKEKAR TIL INDUKSJONSKOKESONER

Koking med induksjon gjør nytte av magnetisme til å generere varme. **Derfor må kokekarene inneholde jern.** Kontroller ved hjelp av magneten om kokekaret er magnetisk. Bunnen på de kokekarene som brukes på induksjonskokefeltene, kan ha en diameter som er mindre enn eller den samme som diameteren av den oppmerkede kokesonen, og det i følgende utstrekning:  
 Ø 200 – 150 mm – for sone 2  
 Ø 160 – 110 mm - for sone 1  
 For øvrige krav til kokekar - se „Prinsipper for bruk av den glasskeramiske platen“.









#### INDUKTIOTASOILLE SOPIVAT KEITTOASTIAT

Lämmön tuottamiseen käytetään magneettikenttiä. **Tämän takia keittoastioiden pitää sisältää metallia.** sen voi helposti tarkistaa pienen magneetin avulla. Keittoastian pohjan koko voi olla joko merkityn alueen kokoinen tai sitä pienempi. Keittoalueiden koot:  
 halkaisija 200- 150 mm- alueet 2  
 halkaisija 160 -110 mm-alueet 1  
 Lisätietoja sopivista keittoastioista kohdassa - „Lasikeraamisen lieden käyttöperiaatteet“

BETJENING AF KOGEPLADEN	SKÖTSEL AV APPARATEN	BETJENING	LAITTEEN KÄYTTÖ
<b>ADVARSEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kogepladen må kun anvendes af voksne personer i overensstemmelse med brugervejledningen.</li> <li>Børn må ikke efterlades uden opsyn ved en tændt kogeplade.</li> <li>En elektrisk kogeplade må ikke efterlades uden opsyn, mens den er i brug.</li> <li>Personer med en pacemaker eller en insulinpumpe må gerne betjene en kogeplade med induktion forudsat, at deres implantater opfylder kravene i direktivet 89/336/EØF.</li> </ul>	<b>NOTIS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaten kan användas enbart av vuxna personer, enligt bruksanvisningen.</li> <li>Lämna aldrig barn utan uppsyn vid apparat som är i gång.</li> <li>Induktionskokhällen är en apparat som kräver uppsyn vid drift.</li> <li>Personer med hjärtstimulator eller insulin pumpa kan sköta apparat med induktionskokhäll bara om deras implantat motsvarar föreskrift 89/336/CEE.</li> </ul>	<b>ADVARSLER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kokeplaten kan ifølge bruksanvisningen utelukkende betjenes av voksne personer.</li> <li>Det er ikke tillatt å etterlate barn uten tilsyn ved en kokeplate som er i drift.</li> <li>Den elektriske kokeplaten er en hvitevare, hvis drift krever tilsyn.</li> <li>Personer med hjertestimulator eller insulinpumpe får betjene hvitevaren med induksjonskokefelt kun under forutsetning av at deres implantater er i overensstemmelse med forskrift 89/336/CEE.</li> </ul>	<b>VAROITUS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitte on tarkoitettu aikuisten käyttöön ja sen käytössä on noudatettava käyttöohjeita.</li> <li>Lapsia ei saa jättää lieden ääreen ilman aikuisen valvontaa.</li> <li>Laitte sopii myös niille joilla on tahdistin tai insuliinipumppu jos heidän vastaa 89/336/CEE .</li> </ul>
BETJENINGSPANEL	KONTROLLPANEL	STYREPANELET	OHJAUSPANEELI
B - sensor til hovedkontakten C - sensor minus (-) D - sensor plus (+) L - symbol for kogezone M - styrke indikator N - symbol for aktivering af kogezone O - timer display	B - sensor för strömbrytare C - sensor minus (-) D - sensor plus (+) L - symbol för kokzonen M - effektnivåvisare N - symbol för aktivering av kokzonen O - display för tidur (timer)	B – nettbrytersensor C – minussensor (-) D – plussensor (+) L – kokefeltetsymbol M – viser av ytelsesgrad N – symbol på aktivering av kokefelt O – klokkesdisplay (timer)	B – anturi sähköön pois/päälle kytkemiseen C – miinus-anturi (-) D – plussa-anturi (+) L – keittoalueen ilmaisin M – lämpötehotason ilmaisin N – keittoalueen aktivointisymboli O – ajastin
<b>OBS!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sensorbetjeningen aktiveres ved at lægge fingeren på det passende symbol på den glaskeramiske plade. Finger-touch-panelet skal derfor holdes rent og tørt.</li> </ul>	<b>VARNING</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sensorkontrollen är aktiverad med vidrörning av finger på symbol på den glaskeramiska kokhällen. Håll därför kontrollpanelen ren och torr.</li> <li>Ställ ingenting på kontrollpanelen av</li> </ul>	<b>NB!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sensorstyringen aktiveres ved å plassere en finger på det aktuelle symbolet på den glasskeramiske platen. Hold derfor styringspanelet rent og tørt.</li> </ul>	<b>HUOMIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>„Kosketusnäytöllä toimiva anturi aktivoidaan koskettamalla sillä sormenpäällä. Tämän takia ohjauspaneeli on pidettävä puhtaana ja kuivana.</li> </ul>

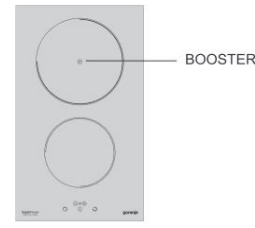
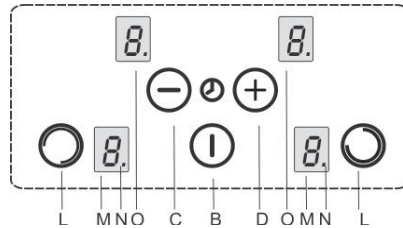
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Læg ingen genstande på finger-touch-panelet.</li> <li>• Sørg for at kogepladens overflade ikke bliver brugt eller rengjort af børn.</li> <li>• Pas på utilsigtet tænding af kogepladen, fx af kæledyr!</li> <li>• Ved afbrydelse af strømforsyningen nulstilles de indstillede værdier.</li> <li>• Læg aldrig madvarer i aluminiumsfolie, bestik, grydelåg og andre metalting på induktionszonerne. Ved en utilsigtet eller tilfældig tænding af kogepladen bliver metaltingene hurtigt varmet op, og kan tilføje forbrændinger eller materielle skader.</li> <li>• Kogepladen slukker automatisk efter 10 minutter fra gryden er blevet fjernet fra induktionszonen.</li> <li>• Sluk induktionszonerne efter brug med sluktasten, du skal ikke tage for givet, at de slukker (identificerer gryden) automatisk.</li> </ul>	<p>induktionskokhällen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hindra barn från att använda eller rengöra hällens kokyta.</li> <li>• SE UPP för önskad tändning som t.ex. husdjur kan orsaka!</li> <li>• Vid induktionskokhällens urkoppling från strömmen kommer inställda parameter att anuleras.</li> <li>• Placera aldrig metallföremål på induktionsvärmezonen som bestick, lock från kokkärl, mat inpackat i aluminiumfolie. Om apparaten är påtänd av misstag kann dessa saker bli varma väldigt snabbt och orsaka brännskada.</li> <li>• När en gryta avlägsnas från induktionszonen stängs induktionshällen av inom 10 minuter.</li> <li>• Efter att ha använt induktionskokzonen stäng av strömmen och lita inte på den automatiska avstängningen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg aldri noe på kokeplaten styringspanel.</li> <li>• Pass på at barn verken bruker eller rengjør kokeoverflaten..</li> <li>• VÆR OBS på uforsett påslåing av kokeplaten, f.eks. av husdyr!</li> <li>• Ved frakobling av kokeplaten fra strømmen, vil de innstilte parametrene nullstilles.</li> <li>• Legg aldri næringsmidler som er pakket inn i aluminiumsfolie, bestikk, grytelokk og andre metallgjenstander, på induksjonskokesonen. Ved uforsett eller tilfeldig påslåing av kokeplaten, vil slike gjenstander kunne bli varme hurtig og forårsake forbrenninger og skade.</li> <li>• Etter at kar er blitt fjernet fra induksjonsfeltet, blir kokeplaten slått av innen 10 minutter.</li> <li>• Etter bruk slås induksjonssonen av ved hjelp av styringsbryteren - ikke stol på automatisk avslåing (gjenkjenning av gryter).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Älä laita mitään esineitä keittolevyn ohjauspaneelin päälle.</li> <li>• Älä anna pikkulasten lämmityslevyä käyttää eikä puhdistaa.</li> <li>• Estää kytkimien aktivoinnin vahingossa, esim. jos taloudessa on kotieläimiä.</li> <li>• Kaikki asetukset nollantuvat kun keraamisen levy kytketään irti sähköverkosta.</li> <li>• Älä koskaan laita levyn keittoalueelle alumiinifolioon pakattua ruokaa, veitsiä, haarukoita, kattilan kansia tai muita metalliesineitä. Edellä mainitut esineet kuumenevat erittäin nopeasti ja saattavat vahingoittaa laitteet tai pilata sen ulkonäön.</li> <li>• Mikäli poistat kattilan päälle kytketyltä keittoalueelta, keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä 10 sekunnin kuluessa.</li> <li>• Kytke keittoalue käytön jälkeen pois päältä vastaavasti automaattikytkimestä (keittoasian tunnistin).</li> </ul>
<p><b>Kogezonernes effekt reguleres inden for en 9-trins-skala ved berøring af symbolerne på betjeningspanelet. Tasternes (symbolernes) reaktionstid er 1 sekund, fingeren skal være i kontakt med symbolet i denne tid.</b></p>	<p><b>Värmeeffekt av induktionskokzonen är reglerbar i en skala av 9 grader, väljbara med känselsymboler på kontrollpanelen. Deras reaktion är 1 sekund – så länge måste man hålla fingret på symbolen.</b></p>	<p><b>Kokefeltenes ytelse reguleres innenfor rammen av 9 ulike grader, som man kan velge blant berørbare symboler på styringspanelet. Symbolenes reaksjon er 1 sek. – så lenge er det nødvendig å holde en finger trykket på det aktuelle symbolet.</b></p>	<p><b>Keittoalueiden tehoa säädetään asteikolla 1...9, sopiva taso valitaan ohjauspaneelin kosketinnyttöltä. Reaktioaika on noin sekunti - sen ajan on pidettävä sormi koskettimen päällä.</b></p>
<p><b>TÆNDING AF KOGEPLADEN</b> Tryk kun på sensor B (hovedkontakt). På begge display vises symbol „O“ eller „H“. Udføres det næste valg ikke inden for 10 sekunder, slukkes kogepladen automatik.</p>	<p><b>PÅSLAGNING AV INDUKTIONSHÄLL</b> Tryck på sensor B (strömbrytare). Symbol "O" eller "H" visas på båda displayer. Om inget ytterligare val görs inom 10 sekunder stängs induktionshällen automatiskt av.</p>	<p><b>PÅSLÅING AV KOKEPLATEN</b> Bare trykk på sensoren (nettbyrter). På begge displayene vises symbolet "O" eller "H". Gjør man ikke noe videre valg innen 10 sekunder kokeplaten slått av automatisk.</p>	<p><b>LÄMMITYSLEVYN PÄÄLLE KYTKEMINEN</b> Paina „B“-anturia (sähkökytkin). Molempaan näyttöön kuvataan symboli „O“ tai „H“. Mikäli et suorita seuraavaa valintaa 10 sekunnissa, lämmityslevy kytketty automaattisesti pois päältä.</p>



<p><b>TÆNDING AF KOGEZONEN</b> Tryk „L“ sensor for at vælge den tilhørende kogezone. Inden for 10 sekunder efter tænding af kogepladen vælg den ønskede ydelsesgrad (1 – 9) ved hjælp af sensorer „+“ og „-“.</p>	<p><b>PÅSÆTTNING AV KOKZONEN</b> Tryck på sensor „L“ för att välja kokzonen Inom 10 sekunder efter påsättningen ställ in vald effektnivå (1-9) med hjälp av sensorer „+“ och „-“</p>	<p><b>SLÅ PÅ PLATEN</b> Ved å trykke på sensoren “L” velges tilsvarende plate. Når platen er på, skal man innen 10 s velge tilsvarende effekt (1 – 9) med hjelp av sensorene “+” og “-“.</p>	<p><b>KEITTOALUEEN PÄÄLLE KYTKEMINEN</b> Valitse keittoalue painamalla sensoria „L“. Aseta vaadittava teho (1 – 9) 10 sekunnin kuluessa keittolevyn päälle kytkemisestä sensoreilla „+“ ja „-“.</p>
<p><b>GENKENDELSE AF GRYDEN VED INDUKTIONSKOGEZONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis kogezone er tændt og der ikke stå nogen gryde på den eller hvis gryden har en for lille diameter tændes kogepladen ikke. Der advares vha. blinkende symbol .</li> <li>• Hvis der sættes en egnet gryde på kogezone, tændes den indstillede effektgrad og nummeret med dens værdi lyser på indikatoren. Strømforsyningen kobles fra, når gryden tages af. På indikatoren af effektgraden vises igen det blinkende symbol .</li> <li>• Hvis man på kogezone sætter en mindre gryde, hvor diameteren ikke er mindre end mindste mulige for drift, vil der kun blive brugt energi svarende til grydens diameter.</li> </ul>	<p><b>IGENKÄNNING AV GRYTA VID INDUKTIONSKOKZON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om en påslagen kokzon står tom eller om grytan som står där är för liten sker ingen energioverföring. En blinkande symbol uppmärksammar detta .</li> <li>• Om en lämplig gryta ställs på kokzonen slås inställd effektnivå på och ett nummer med effektnivåns värde lyser på visaren. Energitillförseln avbryts om grytan tas bort. På effektnivåvisaren visas blinkande symbol  på nytt.</li> <li>• Om ett litet kokkärl som inte är mindre än det minimala genomsnitt som krävs för att kokzonen ska starta ställs på kokzonen, kommer endast den effekt som motsvarar kokkärlets genomsnitt att tillföras.</li> </ul>	<p><b>GJENKJENNING AV KOKEKAR I INDUKSJONSSONER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er kokefeltet slått på og står det ikke noe kokekar på det eller står det et for lite kokekar på det, skjer det ikke noe energioverføring. Du blir gjort oppmerksom på det ved at symbolet “” blinker.</li> <li>• Stilles et passende kokekar på et kokfelt, slås den innstilte ytelsesgraden på, og tallet med dens verdi lyser på viseren. Energitilførselen avbrytes hvis kokekaret tas av. På viseren av ytelsesgrad blinker igjen symbolet “”.</li> <li>• Stilles et mindre kokekar på et kokfelt, men dets dimensjoner er ikke mindre enn den minimale diameteren som må til for å kunne sette kokfellet i drift, da leveres bare en slik ytelse som tilsvarer dimensjonen på kokekaret.</li> </ul>	<p><b>KATTILAN HAVAITOIMINTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikäli päälle kytketylle keittoalueelle ei ole asetettu kattilaa tai se ei sopi käytettäväksi keraamisella liedellä, keittoalue ei lämpene. Symboli  alaa viikkua.</li> <li>• Kun keittoalueelle on asetettu kattila, keittoalue lämpenee valitun tehotaan mukaan, mikä kuvataan myös säätöpaneelilla. Jos kattila poistetaan keittoalueelta, lämpeneminen pysähtyy ja symboli  alkaa viikkua.</li> <li>• Mikäli keittoalueelle asetetaan pieni kattila, lämmitysteho vähentyy kattilan koon mukaisesti automaattisesti.</li> </ul>
<p><b>INDIKATION AF RESTVARMEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Efter slukning af kogezone, hvis zonen har en temperatur der overstiger 60° C, vil der på displayet blive vist symbolet „H“, dette signaliserer at kogezone stadig er varm.</li> <li>• Denne signalisering begrænser risikoen for forbrændingsulykker på en slukket zone. Det resterende varme kan også udnyttes.</li> </ul>	<p><b>INDIKATION FÖR RESTVÄRME</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om kokzonen har en högre temperatur än 60° C efter avstängning, visas ljussignal "H" på displayen, det indikerar att kokzonen yta har höjd temperatur.</li> <li>• Denna signalisering minskar risken för att bränna sig på en avstängd kokzon. Energin från den varma kokplatsen kan utnyttjas.</li> </ul>	<p><b>INDIKASJON AV RESTVARME</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etter avslåing av kokfellet – dersom temperaturen i dette feltet ligger høyere enn 60° C – vil det på displayet komme til syne et lyssignal “H” som signaliserer kokfellets økede overflatetemperatur.</li> <li>• Denne signaliseringen begrenser muligheten for forbrenninger ved det avslåtte feltet. Det varme stedet på platen kan utnyttes energetisk.</li> </ul>	<p><b>JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Näyttöön ilmestyy vastaavan keittoalueen symboli „H” heti keittoalueen tai koko lämmityslevyn pois kytkemisen jälkeen. Tämä osoittaa siihen, että keittoalue on vielä lämmintä ja sen lämpötila on 60°C korkeampi. Symboli sammuu lämmityslevyn jäähdyttään.</li> <li>• Tällä toiminnalla voidaan vähentää palohaavoja. Jälkilämpöä voidaan käyttää ruoan valmistamiseen.</li> </ul>

<p><b>BØRNESIKRING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Børnesikringen hindrer apparatets brug.</li> <li>• Børnesikringen kan aktiveres kun hvis der ikke er indstillet kogezoners ydelsesgrad.</li> </ul>	<p><b>BARNSÅKRING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barnsækning omöjliggör utrustningens användning</li> <li>• Barnsækningen kan aktiveras när kokzoners effektgrad är inte inställd (vald)</li> </ul>	<p><b>BARNESIKRING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barnesikring brukes til å umuliggjøre at apparatet brukes.</li> <li>• Barnesikring kan aktiveres når effektgraden på platene ikke er innstilt.</li> </ul>	<p><b>LAPSIUKKO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lapsilukko on tarkoitettu laitteen luvattoman käytön estämiseen.</li> <li>• Lapsilukko voidaan aktivoida vain silloin, kun keittoalueiden tehoa ei ole asetettu.</li> </ul>
<p><b>FREMGANGSMÅDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tænd for kogepladen ved at trykke „B“ sensor.</li> <li>• På displayene vises blinkende decimaltegn.</li> <li>• Tryk samtidigt sensor for valg af bagere zone (højre „L“) og sensor „-“ og følgende igen sensor for valg af bagere zone.</li> <li>• Bogstav „L“ vises på displayene.</li> <li>• Aktivering af børnesikring skal udføres inden for 10 sekunder og ingen anden sensor må trykkes.</li> </ul>	<p><b>FÖRFARANDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå på kokplattan genom att trycka på sensor „B“</li> <li>• På displayen kommer decimalpunkter att blinka</li> <li>• Tryck samtidigt sensor till val av backzonen („L“ höger) och sensor „-“ och därefter sensor till val av backzonen igen</li> <li>• Bokstav „L“ kommer att visas på displayer</li> <li>• Aktivering av barnsækningen måste ske inom 10 sekunder och ingen annan sensor får vara påtryckt</li> </ul>	<p><b>FREMGANGSMÅTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå på platen ved å trykke på sensoren „B“.</li> <li>• Det vises blinkende dott på displayene.</li> <li>• Trykk sensoren for valg av bakre plate („L“ høyre) og sensoren „-“ samtidig og etterpå trykk igjen på sensoren for valg av bakre plate.</li> <li>• Bokstaven „L“ vises på displayene.</li> <li>• Barnesikring må aktiveres innen 10 s og ikke noen annen sensor får være trykt.</li> </ul>	<p><b>MENETTELY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytke keittolevy päälle painamalla sensoria „B“.</li> <li>• Näyttöihin ilmestyy vilkkuva kymmenyspilkku.</li> <li>• Paina samanaikaisesti taemman alueen valinnan sensoria (oikeanpuoleinen „L“) ja sensoria „-“ ja sen jälkeen taas taemman alueen valinnan sensoria.</li> <li>• Näyttöihin ilmestyy kirjain „L“.</li> <li>• Lapsilukon aktivointi on tehtävä 10 sekunnin kuluessa, eikä minkään muun sensorin saa olla painettu.</li> </ul>
<p><b>MIDLERTIDIG INAKTIVERING AF BØRNESIKRING FOR KOGNING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryk samtidigt sensor for valg af bagere zone (højre „L“) og sensor „-“</li> <li>• I stedet for bogstav „L“ vises på displayene tegn „0“.</li> <li>• Efter slukningen af kogepladen aktiveres børnesikringen igen.</li> </ul>	<p><b>TEMPORÄR INAKTIVERING AV BARNSÅKRINGEN VID KOKNING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryck samtidigt sensor till val av backzonen („L“ hoger) och sensor „-“</li> <li>• Tecken „0“ kommer att visas istället för bokstav „L“ på displayerna</li> <li>• När kokplattan slås av, kommer barnsækningen att återaktiveras.</li> </ul>	<p><b>MIDLERTIDIG DEAKTIVERING AV BARNESIKRING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trykk på sensoren for valg av bakre plate („L“ høyre) og sensoren „-“ samtidig</li> <li>• Istedefor „L“ vises „0“ på displayene.</li> <li>• Når platen er slått av, aktiveres barnesikring igjen.</li> </ul>	<p><b>LAPSIUKON VÄLIAIKAINEN DEAKTIVOINTI KEITTÄMISTÄ VARTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paina samanaikaisesti taemman alueen valinnan sensoria (oikeanpuoleinen „L“) ja sensoria „-“</li> <li>• Näyttöihin ilmestyy kirjaimen „L“ sijasta merkki „0“.</li> <li>• Kytettäessä keittolevy pois päältä aktivoituu lapsilukko uudestaan.</li> </ul>
<p><b>INAKTIVERING AF BØRNESIKRING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryk samtidigt sensor for valg af bagere zone (højre „L“) og sensor „-“ og følgende igen sensor „-“.</li> <li>• Inaktivering af børnesikringen skal udføres inden for 10 sekunder.</li> </ul>	<p><b>INAKTIVERING AV BARNSÅKRINGEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tryck samtidigt sensor till val av backzonen („L“ höger) och sensor „-“ och därfter sensorn igen.</li> <li>• Inaktivering av barnsækningen måste ske inom 10 sekunder.</li> </ul>	<p><b>DEAKTIVERING AV BARNESIKRING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trykk på sensoren for valg av bakre plate („L“ høyre) og sensoren „-“ samtidig og etterpå trykk igjen på sensoren „-“.</li> <li>• Barnesikring må aktiveres innen 10 s.</li> </ul>	<p><b>LAPSIUKON DEAKTIVOINTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paina samanaikaisesti taemman alueen valinnan sensoria (oikeanpuoleinen „L“) ja sensoria „-“ ja sen jälkeen taas sensoria „-“.</li> <li>• Lapsilukon deaktivointi on tehtävä 10 sekunnin kuluessa.</li> </ul>
<p><b>SLUKNING AF KOGEPLADEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktion totalslukning kan udføres uafhængigt af kogepladens arbejdsregime ved tryk på betjeningen „TÆNDT / SLUK“(B).</li> </ul>	<p><b>AVSTÄNGNING AV INDUKTIONSHÄLLEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Induktionshällen kan stängas av helt utan hänsyn till driftläge genom att</li> </ul>	<p><b>AVSLÄNG AV KOKEPLATEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funksjonen for total avslåing kan settes i drift uten hensyn til kokeplattens arbeidsmodus gjennom å trykke på bryteren „PÅSLÅTT /</li> </ul>	<p><b>LAITTEEN KYTKEMINEN POIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laite voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painaen „B“-anturia.</li> <li>• Laitetta pois kytettäessä kuuluu äänivaroitus ja kaikki ilmaisinvolat</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Når kogepladen er slukket, høres der et lydsignal (bip) og alle symboler slukkes (undtagen symbolet for restvarme eller alarm).</li> </ul>	<p>trycka på kontroll "PÅ / AV "(B).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>När induktionshällen är avstängd hörs en ljudsignal (pip) och alla symboler slocknar (såvida inte någon av displayerna visar signalisering för restvärme eller alarm).</li> </ul>	<p>AVSLÄTT"(B).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Etter at kokeplaten er slått av, får man høre et lydsignal (piping), og alle symbolene slukkes (dersom det da ikke på noen av displayene vises signalisering av restvarme eller alarm).</li> </ul>	<p>sammuvat, paitsi H-ilmainen ja ajastin, mitkä voivat jäädä aktiiviksi.</p>
<p><b>FUNKTION AF FORHØJET EFFEKT</b></p> <p><b>„BOOSTER - SPRINT“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Funktion „BOOSTER - SPRINT“ tjener til en hurtig levering af den maksimale effekt til den tilhørende kogezone</li> <li>Driftslængden af kogezoneen i dette regime er maksimal 5 minutter. Efter udløbet af denne tid sænkes effekten automatisk til grad 9.</li> <li>Hvis der samtidigt med brugen af funktionen „BOOSTER“ også er tændt for en anden induktionszone indstillet til grad „8“ eller højere, sænkes effekten for kogezoneen til grad „7“.</li> </ul>	<p><b>HÖJD KAPACITET ”BOOSTER - SPRINT“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Funktionen "BOOSTER - SPRINT" är till för att snabbt leverera maximal effekt för respektive kokzon</li> <li>Tidslängden för användning av kokzon i detta läge är max 5 minuter. Efter att denna tid har passerat sänks effekten automatiskt till nivå 9.</li> <li>Om den andra induktionszonen är påslagen och inställd på nivå 8 eller högre samtidigt som funktionen "BOOSTER" används, kommer effekten på denna kokzon att sänkas till nivå "7".</li> </ul>	<p><b>FUNKSJONEN ØKET EFFEKT ”BOOSTER - SPRINT“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Funksjonen "BOOSTER - SPRINT" brukes til rask levering av maksimal ytelse til tilsvarende kokefelt</li> <li>Den økede ytelsen varer maks 5 minutter. Deretter slås ytelsen automatisk over til grad 9.</li> <li>Dersom det andre induksjonsfeltet ved bruk av funksjonen "BOOSTER" også er slått på grad "8" og høyere, vil ytelsen til dette kokefeltet automatisk bli senket til "7".</li> </ul>	<p><b>LISÄTEHON TOIMINTAMUOTO „BOOSTER-SPRINT“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>„BOOSTER-SPRINT“-toiminnalla voidaan käyttää laitetta maksimiteholla.</li> <li>Keittoalue toimii maksimiteholla eniten 5 minuuttia kerralla. Sen jälkeen kytketty automaattisesti päälle tehotaso 9.</li> <li>Mikäli „BOOSTER-SPRINT“ toiminnan käytön aikana joku toinen keittoalue toimii tehotasolla 8 tai voimakkaammin, vähentyy tehotaso automaattisesti tasolle 7.</li> </ul>
<p><b>BEMÆRK</b></p> <p>Funktion „BOOSTER - SPRINT“ virker kun på de bagerste kogezoneer.</p>	<p><b>OBSERVERA</b></p> <p>Endast den bakre kokzonen har funktion "BOOSTER - SPRINT".</p>	<p><b>BEMERKNING</b></p> <p>Det er bare det bakre kokefeltet som er utstyrt med funksjonen "BOOSTER - SPRINT".</p>	<p><b>HUOMIO!</b></p> <p>„BOOSTER-SPRINT“-toimintamuoto toimii ainoastaan takimmaisella keittoalueella.</p>
<p><b>PROCEDURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indstil den bagerste kogezone til effektgrad 9.</li> <li>Ved gentryk af sensoren „+“ aktiveres funktion „BOOSTER - SPRINT“.</li> <li>På displayet vises i tiden for aktiveringen af denne funktion bogstav „P“.</li> </ul>	<p><b>ANVISNINGAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ställ in den bakre kokzonen på effektnivå 9.</li> <li>Genom att trycka på sensor "+" aktiveras funktionen "BOOSTER - SPRINT".</li> <li>Under tiden denna funktion är aktiverad visas bokstav "P" på displayen.</li> </ul>	<p><b>FREMANGSMÅTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Still det bakre kokefeltet på ytelsen 9.</li> <li>Ved å trykke igjen på sensoren "+“ aktiveres funksjonen "BOOSTER - SPRINT".</li> <li>På displayet vises "P" hele tida når denne funksjonen er aktiv.</li> </ul>	<p><b>TOIMINNAN AKTIIVOINTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Säädä takimmaisensa keittoalueen tehotasoksi 9.</li> <li>„BOOSTER-SPRINT“-toiminta aktivoidaan painamalla „+“-näppäintä.</li> <li>„P“-symboli ilmaisee, että toiminta on aktivoitu.</li> </ul>
<p><b>INAKTIVERING – ANNULLERING AF FUNKTION „BOOSTER - SPRINT“</b></p> <p>Tryk sensor „-“ og følgende aktiver tilhørende kogezone.</p>	<p><b>INAKTIVERING – AVBRYTNING AV FUNKTIONEN „BOOSTER – SPRINT“</b></p> <p>Genom att trycka sensor „-“ och följande aktivering av relevanta kokzonen</p>	<p><b>DEAKTIVERING – OPPHEVING AV FUNKSJONEN “BOOSTER - SPRINT“</b></p> <p>Ved å trykke på sensoren "-“ og ved å aktivere tilsvarende plate etter hvert.</p>	<p><b>„BOOSTER - SPRINT“ - TOIMINNON DEAKTIIVOINTI – PERUUTUS</b></p> <p>Painamalla sensoria „-“, ja sen jälkeisellä kyseisen keittoalueen aktivoimilla.</p>



<p><b>TIMEREN</b> Kogepladen er indrettet med timer, der kan arbejde i to regimer: a) minuttur b) tidsindstilling af kogezone (indstilling af kogezonens driftslængde)</p>	<p><b>TIDUR (TIMER)</b> Induktionshällen är utrustad med ett tidur som kan fungera i två lägen: a) snabbläge b) tidsinställning av kokzonen (inställning av koklängd för kokzonen)</p>	<p><b>KLOKKE (TIMER)</b> Kokeplaten er utstyrt med en tidsbryter som kan arbejde i to modus: b) minuttviser b) tidsinnstilling av et kokefelt (innstilling av kokefeltets driftslengde)</p>	<p><b>AJASTIN</b> Lämmityslevy on varustettu ajastimella, joka toimii kahdessa toimintamuodossa: a) minuuttimuistutin b) keittoalueen aikasaätö</p>
<p><b>MINUTUR</b> Timer - regime minuttur. Tjener til indstilling af tid. Efter afslutning af den indstillede tid høres der et lydsignal. Minuturfunktionen kan man kun aktivere mens kogepladen er tændte. Effektgraden er indstillet til 0.</p>	<p><b>SNABBLÄGE</b> Tidur - snabbläge Är endast till för tidsinställning. Efter att den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Snabbläge kan endast aktiveras när induktionshällen är påslagen. Effektnivå inställd på 0.</p>	<p><b>MINUTTVISER</b> Klokke - minuttvisermodus. Brukes bare til tidsinnstilling. Når en innstilt tid er gått, får man høre et lydsignal. Denne funksjonen kan bare aktiveres når platen er slått på. Ytelsen er innstilt på 0.</p>	<p><b>MUISTUTIN</b> Muistutin käynnistää valitun ajan kuluessa äänivaroituksen. Muistutin toimii vain silloin, kun laite on kytketty päälle. Tehotason on oltava 0.</p>
<p><b>FREMANGSMÅDE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tænd for indbygget plade med sensor „B“.</li> <li>• <u>Samtidigt</u> tryk sensorer „+“ og „-“.</li> <li>• Tidsmålerens display „O“ begynder at lyse.</li> <li>• Inden for 10 sekunder indstil den ønskede tid ved hjælp af sensorer „+“ og „-“.</li> <li>• Efter at den indstillede tid udløber, lyder lydsignal, som slukkes ved at trykke for valgfri sensor.</li> <li>• For at ændre indstillingen tryk <u>samtidigt</u> for sensorer „+“ og „-“, tidsmålerens display begynder at lyse. I det øjeblik udfør den ønskede ændring ved hjælp af sensorer „+“ og „-“.</li> </ul>	<p><b>FÖRFARANDE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå på inbyggd platta med sensor „B“</li> <li>• Tryck samtidigt sensorer „+“ och „-“</li> <li>• Displayen av tidsställare „O“ lyser upp</li> <li>• Ståall in vald tid med hjälp av sensorer „+“ och „-“ inom 10 sekunder</li> <li>• När tiden gått ut, kommer en ljudsignal, vilken kan stoppas med tryck på godtycklig sensor</li> <li>• För att ändra inställningen, tryck <u>samtidigt</u> sensorer „+“ och „-“, display av tidsställaren lyser upp. I detta ögonblick gör ändringen med hjälp av sensorer „+“ och „-“</li> </ul>	<p><b>FREMANGSMÅDE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå på platen med sensoren „B“.</li> <li>• <u>Samtidig</u> skal man trykke på sensorene „+“ og „-“.</li> <li>• Tidviseren „O“ begynder å lyse.</li> <li>• Den ønskede tiden innstilles innen 10 s med hjelp av sensorene „+“ og „-“.</li> <li>• Når den innstilte tiden er gått, får man høre en lydsignal som kan oppheves ved å trykke på en hvilken som helst sensor.</li> <li>• For å endre innstillingen skal man <u>samtidig</u> trykke på sensorene „+“ og „-“, displayet begynner å lyse. Da skal endringen gjennomføres med sensorene „+“ og „-“.</li> </ul>	<p><b>MENETTELY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytke keittolevy päälle painamalla sensoria „B“.</li> <li>• Paina <u>samanaikaisesti</u> sensoreita „+“ ja „-“.</li> <li>• Ajastimen näyttö syttyy „O“.</li> <li>• Aseta vaadittava aika 10 sekunnin kuluessa sensoreilla „+“ ja „-“.</li> <li>• Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki, jonka voi katkaista painamalla mitä tahansa sensoria.</li> <li>• Asetuksen muuttamiseksi paina <u>samanaikaisesti</u> sensoreita „+“ ja „-“, jolloin ajastimen näyttö syttyy. Muuta nyt asetusta sensoreilla „+“ ja „-“.</li> </ul>

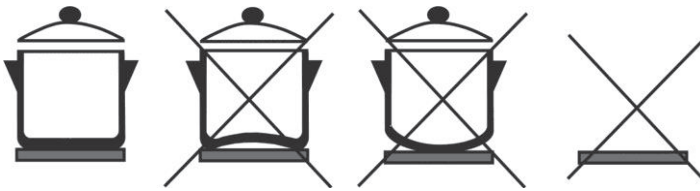
<p><b>KOGEPLADENS TIDSINDSTILLING</b></p> <p>Kogezonens tidsindstilling tjener til slukning af kogezonen efter udløb af den indstillede tid. Efter slukning høres der et lydsignal.</p> <p>Kogezonens tidsindstilling kan man kun aktivere mens kogepladen er tændt og kogezonen skal være aktiveret (effektgraden 1 – 9).</p>	<p><b>TIDSINSTÄLLNING FÖR KOKZON</b></p> <p>Tidsinställning för kokzon är till för att stänga av kokzonen efter att den inställda tiden har gått ut. Efter avstängning hörs en ljudsignal.</p> <p>Tidsinställning för kokzon kan endast aktiveras när hällen är påslagen och med aktiverade kokzoner. (effektnivå 1 – 9).</p>	<p><b>TIDSINNSTILLING AV KOKEFELTET</b></p> <p>Tidsinnstillingsmodusen brukes til å avslutte kokefeltets drift etter at den innstilte tiden er gått. Når driften er avsluttet, får man høre et lydsignal.</p> <p>Tidsinnstillingsfunksjonen kan bare aktiveres når platen er slått på, og kokefeltet er aktivert (ytelsen 1 – 9).</p>	<p><b>LÄMMITYSAJAN SÄÄTÖ</b></p> <p>Lämmitysajan säätötoiminnan avulla voidaan valita aika, jonka kuluttua keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä. Säädetyt ajan kuluttua kuuluu äänivaroitus.</p> <p>Toiminta on käytettävissä vain silloin, jos lämmityslevy ja keittoalue ovat kytketty päälle (lämmitysteho 1-9).</p>
<p><b>KOGEZONENS TIDSMÄLING FREMGANGSMÅDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tænd for indbygget plade med sensor „B“.</li> <li>• Tryk sensor „L“ for at vælge den tilhørende kogezone.</li> <li>• Tryk sensor „+“ og „-“ og indstil den krævede ydelsesgrad.</li> <li>• <u>Samtidigt</u> tryk sensorer „+“ og „-“.</li> <li>• Tidsmålerens display „O“ begynder at lyse.</li> <li>• Inden for 10 sekunder indstil den krævede tid af kogezonen ved hjælp af sensorer „+“ og „-“.</li> <li>• Efter at den indstillede tid er udløbet lyder lydsignal og kogezonen slukkes.</li> </ul>	<p><b>TIDSINSTÄLLNING AV KOKZONEN FÖRFARANDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå på kokplattan med sensor „B“.</li> <li>• Välja kokzonen genom att trycka på sensor „L“.</li> <li>• Ställ in vald effekt genom att trycka på sensorer „+“ och „-“.</li> <li>• Tryck <u>samtidigt</u> sensorer „+“ och „-“.</li> <li>• Displayen av tidsställare „O“ lyser upp</li> <li>• Ställ in tiden för kokzonen inom 10 sekundert med hjälp av sensorer „+“ och „-“.</li> <li>• När tiden gått ut, en ljudsignal kommer och kokzonen slås av.</li> </ul>	<p><b>TIDSINNSTILLING AV PLATEN FREMGANGSMÅTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå på platen med sensoren „B“.</li> <li>• Trykk på sensoren „L“ for å velge tilsvarende plate.</li> <li>• Trykk på sensoren „+“ og „-“ for å innstille tilsvarende effekt.</li> <li>• Trykk på sensorene „+“ og „-“, <u>samtidig</u>.</li> <li>• Displayet „O“ begynner å lyse.</li> <li>• Den ønskede tiden skal innstilles innen 10 s med sensorene „+“ og „-“.</li> <li>• Når den innstilte tiden er gått, får man høre en lydsignal, og platen slås av.</li> </ul>	<p><b>KEITTOALUEEN AJASTUS MENETTELY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytke keittolevy päälle painamalla sensoria „B“.</li> <li>• Valitse keittoalue painamalla sensoria „L“.</li> <li>• Aseta vaadittava teho sensoreilla „+“ ja „-“.</li> <li>• Paina <u>samanaikaisesti</u> sensoreita „+“ ja „-“.</li> <li>• Ajastimen näyttö syttyy „O“.</li> <li>• Aseta keittoalueen vaadittava aika 10 sekunnin kuluessa sensoreilla „+“ ja „-“.</li> <li>• Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja keittoalue kytketty pois päältä.</li> </ul>
<p><b>NOTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktion af kogezonens tidsmåler kan anvendes samtidigt ved alle kogezoner.</li> <li>• Tryk gentaget samtidigt sensorer „+“ og „-“ for at overvåge (kontrollere) løbende den indstillede driftstid af de tilhørende kogezoner. Blinkende decimaltegn på displayene „M“ angiver indstilling af visning af tidsmåler af den aktuelle kogezone.</li> <li>• For at ændre den indstillede driftstid tryk <u>samtidigt</u> sensorer „+“ og „-“ og indstil den krævede ændring ved hjælp af sensorer „+“ og „-“.</li> </ul>	<p><b>ANMÄRKNING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidsinställning avv en kokzon kan samtidigt användas hos alla kokzoner</li> <li>• Med upprepad samtidig tryckning av sensorer „+“ och „-“ kan vi följa (kontrollera) inställd bruktid av vederbörliga kokzoner. Blinkande decimalpunkt på displayer „M“ indikerar inställning av avbildning av den valda kokzonnens tidsställare.</li> <li>• För att ändra den inställda brukstiden tryck <u>samtidigt</u> sensorer „+“ och „-“, och ställ in den nya tiden med hjälp av sensorer „+“ och „-“.</li> <li>• Frånkoppling av en kokplatta genom</li> </ul>	<p><b>MERKNAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidsinnstillingsfunksjonen kan brukes for alle plater.</li> <li>• Ved å trykke samtidig på sensorene „+“ og „-“ gjentatte ganger kan man følge med (kontrollere) den innstilte tiden til tilsvarende plater kontinuerlig. Når dott blinker på displayene „M“, er tidsinnstillingen aktivert.</li> <li>• Den innstilte tiden kan endres ved å trykke på sensorene „+“ og „-“ <u>samtidig</u>, og endringen innstilles med sensorene „+“ og „-“.</li> <li>• Når platen slås av med sensoren „B“, blir tidsinnstillingsfunksjonen slått av.</li> </ul>	<p><b>HUOMAUTUS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keittoalueen ajastusta voidaan käyttää samanaikaisesti kaikilla keittoalueilla.</li> <li>• Painamalla uudestaan samanaikaisesti sensoreita „+“ ja „-“ on mahdollista seurata (valvoa) kyseisten keittoalueiden toiminnan asetettua aikaa. Vilkkuva kymmenyspilkku näytöissä „M“ ilmoittaa kyseisen keittoalueen ajastimen näytön asetuksesta.</li> <li>• Toiminta-ajan asetuksen muuttamiseksi paina <u>samanaikaisesti</u> sensoreita „+“ ja „-“ ja muuta asetusta sensoreilla „+“ ja „-“.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Efter slukning af kogepladen med sensoren „B“ slukkes funktion af kogezoners tidsmåling.</li> </ul>	<p>sensor „B“ leder till avstängning av tidsinställningsfunktion av kokzoner.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Kytettäessä keittolevy pois päältä sensorilla „B“ kytkeytyy myös keittoalueiden ajastintoiminto pois päältä.</li> </ul>
<b>Eksempler på madlavningsopgaver ved de enkelte varmetrin</b>	<b>Exempel av olika effektlägens användningsområde</b>	<b>Eksempler på anvendelse ved indstilling av grader av ytelse</b>	<b>Keittotehon säätäminen, malliesimerkkejä käyttötarkoituksesta</b>
Varmetrin 0	Värmeeffekt 0	Grad 0	0-taso
<ul style="list-style-type: none"> <li>Slukket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stängd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>slått av</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kytetty pois päältä</li> </ul>
Varmetrin 1 - 3	Värmeeffekt 1 - 3	Grad 1 - 3	1-3 taso
<ul style="list-style-type: none"> <li>småkogning af væsker</li> <li>småkogning og langsom opvarmning uden risiko for, at maden brænder på</li> <li>smeltning af smør, chokolade</li> <li>optøning</li> <li>kogning af lille mængde væske</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>För att hålla vätskor i småkokning</li> <li>mild och långsam uppvärmning utan fara för att bränna vid maten</li> <li>smältning av smör, choklad.</li> <li>Upptining</li> <li>kokning av liten mängd vätskor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>til å holde væsker lett oppvarmede,</li> <li>til lett og forsiktig, langsom opvarmning, uten fare for fastbrenning,</li> <li>til å smelte smør, sjokolade,</li> <li>til opptining,</li> <li>til å koke en mindre mengde væske.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pitää nesteen kevyesti kiehuva</li> <li>kevyt lämmitys ilman että olisi pelkoa ruuan pohjanpalaamisesta</li> <li>voi- ja suklaaseoksille</li> <li>sulattamiseen</li> <li>pienen nestemäärän kiehauttamiseen</li> </ul>
Varmetrin 4 - 6	Värmeeffekt 4 - 6	Grad 4 - 6	4-6 taso
<ul style="list-style-type: none"> <li>intensiv kogning</li> <li>kogning af større mængde væske</li> <li>grydestegning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intensiv kokning</li> <li>för att hålla större mängd vätskor i kokning</li> <li>bräsering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>til intens koking,</li> <li>til å holde en større mengde væske kokende,</li> <li>til å stuekoke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>voimakas kiehuminen</li> <li>suuren nestemäärään kiehuvana pitäminen</li> <li>haudutus</li> </ul>
Varmetrin 7 - 9	Värmeeffekt 7 - 9	Grad 7 - 9	7-9 taso
<ul style="list-style-type: none"> <li>tilberedning af diverse retter, der kræver hurtig opvarmning og høj temperatur (bøffer, schnitzler, stegning af chips osv.)</li> <li>opvarmning af retter før skift til lavere varmetrin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kokning av mat som behøver snabb värmning och hög temperatur (biftsteak, snitsel, potatis bryning o.d.)</li> <li>opvärmning av mat före ändring av värmeeffekt till lägre nivå</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>til tilberedning av retter som krever rask oppvarming og høy temperatur (biffer, schnitzler, steking av poteter, o.l.),</li> <li>til å varme opp matretter før du så slår over på lavere grad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ruuanvalmistus jossa tarvitaan nopea kuumentamista ja korkeita lämpötiloja (pihvin paistaminen, paistettujen perunoiden ym. valmistus.</li> <li>ruuan kuumentaminen ennen kuin lämpötila säädetään pienemmälle</li> </ul>
<b>BEGRÆNSNING AF KOGEZONENS DRIFTSTID</b> Kogezonernes driftstid bliver automatisk reguleret. Mulighed for en uafbrudt anvendelse af de enkelte kogezone afhænger af det valgte varmetrin (jf. tabel). Det forudsættes, at indstilling af kogezone ikke bliver ændret, mens kogezone er i brug. Efter aktivering af denne funktion slukker kogezone automatisk, dette ledsages af et kort lydsignal, og bogstavet „H“	<b>TIDSBEGRÆNSNING AV KOKPLATTANS DRIFT</b> Induktionskokzonerne har en automatisk tidsbegrænsning i sin drift. Tiden då kokplattan kan vara i gång beror på den bestämda värmeeffekten (se schema). Det gäller förutsatt att där inte görs någon ändring i effektsättningen under användningen. När tidsbegrænsningen aktiveras stängs kokplattan, en kort ljudsignal hörs och på displayen syns „H“. Automatisk avstängning har prioritet före	<b>BEGRENSNING I DRIFTSTID FOR KOKEFELT</b> Kokefeltene er understyrt med automatisk driftstidsbegrænsning. Sammenhengende (konstant) tid for bruk av hvert kokefelt er avhengig av hvilken grad av oppvarming man har valgt (se tabell). Forutsetningen er at innstillingen av kokefeltet ikke blir forandret i løpet av den tiden det er i bruk. Når begrensnig i driftstid-funksjonen aktiveres, slås kokefeltet av, man får	<b>LÄMMITYSLEVYN POIS KYTKEYTYMINEN TURVALLISUUSYSIÄ</b> Lämmityslevy kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos käytössä olevan keittoalueen tehotasoa ei ole tietyssä ajassa säädetty. Pois kytkemisen aika riippuu valitusta tehotasosta. Pois kytkemisen yhteydessä kuuluu äänivaroitus ja näyttöön kuvataan symboli „H“. Automaattista pois kytkeytymistä voidaan estää ajastimen käytöllä. Ajastimella voidaan käyttää keittoaluetta



<p>kommer til syne på displayet. Den automatiske slukning har fortrinnsrett i forhold til begrensningen af driftstiden, dvs. kogezone slukker først efter udløb af den forudindstillede tid (man kan fx indstille timeren til 99 minutter ved varmetrin 9).</p>	<p>tidsbegrensningen, det betyder at kokplattan stänger av når tiden av den automatiska avstängningen har utlöp ( till exempel är det möjligt att ha automatisk avstängning 99 minuter med värme-effekten 9)</p>	<p>høre et kort lydsignal og „H“ kommer til syne på displayet. Avslåingsautomatikken har forrang, sammenliknet med begrenset driftstid, dvs. at kokefeltet slås av først når automatikkens tid har gått ut (f.eks. er avslåingsautomatikk med 99 minutter og grad 9 for oppvarming mulig).</p>	<p>esimerkiksi 99 minuuttia lämmitysteholla 9.</p>																																																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varmetrin</th> <th>Max. tid (minutter)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Varmetrin	Max. tid (minutter)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Värmeeffekt</th> <th>Maximal tid (minuter)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Värmeeffekt	Maximal tid (minuter)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grad av ytelse</th> <th>Maks. tid (i minutter)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Grad av ytelse	Maks. tid (i minutter)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tehotaso</th> <th>Maksimi käyttöaika (minuutti)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>480</td></tr> <tr><td>2</td><td>360</td></tr> <tr><td>3</td><td>300</td></tr> <tr><td>4</td><td>300</td></tr> <tr><td>5</td><td>240</td></tr> <tr><td>6</td><td>90</td></tr> <tr><td>7</td><td>90</td></tr> <tr><td>8</td><td>90</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Tehotaso	Maksimi käyttöaika (minuutti)	1	480	2	360	3	300	4	300	5	240	6	90	7	90	8	90	9	90	P	5
Varmetrin	Max. tid (minutter)																																																																																										
1	480																																																																																										
2	360																																																																																										
3	300																																																																																										
4	300																																																																																										
5	240																																																																																										
6	90																																																																																										
7	90																																																																																										
8	90																																																																																										
9	90																																																																																										
P	5																																																																																										
Värmeeffekt	Maximal tid (minuter)																																																																																										
1	480																																																																																										
2	360																																																																																										
3	300																																																																																										
4	300																																																																																										
5	240																																																																																										
6	90																																																																																										
7	90																																																																																										
8	90																																																																																										
9	90																																																																																										
P	5																																																																																										
Grad av ytelse	Maks. tid (i minutter)																																																																																										
1	480																																																																																										
2	360																																																																																										
3	300																																																																																										
4	300																																																																																										
5	240																																																																																										
6	90																																																																																										
7	90																																																																																										
8	90																																																																																										
9	90																																																																																										
P	5																																																																																										
Tehotaso	Maksimi käyttöaika (minuutti)																																																																																										
1	480																																																																																										
2	360																																																																																										
3	300																																																																																										
4	300																																																																																										
5	240																																																																																										
6	90																																																																																										
7	90																																																																																										
8	90																																																																																										
9	90																																																																																										
P	5																																																																																										
<p>P – BOOSTER - funktion</p>	<p>P - funktion extra stor effekt „BOOSTER“</p>	<p>P - funksjonen øket ytelse „BOOSTER“</p>	<p>P - function „BOOSTER - SPRINT“</p>																																																																																								
<p><b>FEJLMELDING</b> (E blinker og et fejlnummer vises)</p>	<p><b>FELMEDDELANDE</b> (E och felkod blinkar)</p>	<p><b>FEILMELDING</b> (Det blinker E og et feilnummer)</p>	<p><b>HÄIRIÖKOODIT</b> „E“-symboli ja häiriökoodi vilkkuu.</p>																																																																																								
<p><b>E2 – OVERHEDNING AF KOGEZONEN</b> Overhedning af kogezone kan opstå fx ved at en tom gryde efterlades på en tændt kogezone, ved kogning mm.). Lad i dette tilfælde apparatet køle af.</p>	<p><b>E2 - ÖVERHETTAD KOKZON</b> En kokzon kan överhettas t.ex. om tomma kärl lämnas på en påslagen kokzon, vid kokning och liknande). Låt induktionshällen svalna i sådana fall.</p>	<p><b>E2 – OVEROPPHETING AV KOKEFELTET</b> Et kokefelt kan bli overopphetet f.eks. når et tomt kokekar forblir stående på et kokefelt som er slått på, når vannet i kokekaret er fordampet og kokekaret er da blitt tomt osv.). I dette tilfellet skal man avkjøle apparatet.</p>	<p><b>E2 – KEITTOALUEEN YLIKUUMENEMINEN</b> Ylikuumenemisen voi aiheuttaa tyhjän kattilan asettaminen keittoalueelle. Odota hieman ja anna lieden jäähtyä.</p>																																																																																								
<p><b>E3 – UEGNET GRYDE</b> Tab af de magnetiske egenskaber efter overophedning af grydebunden.</p>	<p><b>E3 - OLÄMPLIGT KÄRL</b> Förlust av magnetiska egenskaper efter överhettning av kokkärlens botten.</p>	<p><b>E3 – UPASSENDE KOKEKAR</b> Tap av magnetiske egenskaper når kokekarets bunn er overopphetet.</p>	<p><b>E3 – EPÄSOPIVA KEITTOASTI A</b> Tärkeät magneettiset ominaisuudet saattavat astian lämmittäessä kadota.</p>																																																																																								
<p><b>E4 – FEJL I KOGEZONENS KONFIGURATION</b> Kontakt autoriseret service.</p>	<p><b>E4 - FELAKTIG KONFIGURERING AV KOKZON</b> Vänd dig till auktoriserad service.</p>	<p><b>E4 – KOKEFELTET FEIL KONFIGURERT</b> Ta kontakt med et merkevareresserviceverksted.</p>	<p><b>E4 – KEITTOALUEEN VIRHE</b> Valtuutetun korjaajan huoltoa tarvitaan.</p>																																																																																								


I tilfældet af visning af andre fejlkoder kontakt autoriseret service.	I fall där en annan felkod visas vänd dig till auktoriserad service.	Skal det vises en annen feilkode, vennligst ta kontakt med et merkevareserviceverksted.	Kaikkien muiden häiriökoodien ilmestyessä tarvitaan valtuutetun korjaajan huolto.
<b>PRINCIPPER FOR ANVENDELSE GLASKERAMIKPLADEN</b>	<b>HUR MAN ANVÄNDER GLASKERAMISK INDUKTIONSKOKHÅLL</b>	<b>PRINSIPPER FOR BRUK AV DEN GLASSKERAMISKE PLATEN</b>	<b>LASIKERAAAMISEN LEVYN KÄYTTÖPERIAATTEET</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glaskeramikpladen opfylder ved korrekt brug i overensstemmelse med brugervejledningen samtlige krav til husholdningsapparater.</li> <li>• Forud for første brug af kogepladen slukkes hovedafbryderen eller trækkes stikket ud af stikkontakten, og kogepladen rengøres grundigt (vedr. rengøringsmidler jf. kapitel "Rengøring og vedligeholdelse").</li> <li>• Kogepladen må kun anvendes af voksne personer i overensstemmelse med brugervejledningen.</li> <li>• Børn må ikke efterlades uden opsyn ved en kogeplade, der er i gang.</li> <li>• En elektrisk kogeplade skal ikke efterlades uden opsyn, mens den er i brug.</li> <li>• Undgå opvarmning af tomme emaljegyryder - der er risiko for beskadigelse af grydens underside og for ridning af kogepladen ved flytning af gryderne.</li> <li>• Gryder med riller eller skarpe steder på undersiden er ikke egnede.</li> <li>• For at opnå de bedste resultater (ved madlavning på induktionszonerne) skal bunden på metalgryder være 2-3 mm tyk, ved rustfri gryder med lagbund (sandwichbund) er det 4 til 6 mm.</li> <li>• Ved stuetemperaturer skal bunden bue lidt indad, da materialet udvider sig på grund af varmen, og en sådan gryde vil derefter ligge vandret på kogepladen. På denne måde reduceres varmetab ved kontakt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vid rimlig användning enligt bruksanvisning fullföljer glaskeramisk induktionshåll alla krav på sådan hushållsapparater.</li> <li>• Före den första användningen är det nödvändigt att koppla ur huvudkontakten eller dra ut sladden ur uttaget och rengöra apparaten ordentligt (rengöringsmedel, se kapitel "Rengöring och service").</li> <li>• Apparaten kan skötas enligt bruksanvisning endast av vuxna personer.</li> <li>• Lämna alldrig barn utan uppsyn vid apparat, som är i gång.</li> <li>• Induktionskokhållen är en apparat som kräver uppsyn vid drift.</li> <li>• Undvik att värma toma emaljkarl, för deras botten kan skadas och vid flytning repa på ytan av kokplattan.</li> <li>• Det är inte lämpligt att använda kokkarl med råffling.</li> <li>• För att nå bästa resultat ( vid kokning på induktionskokhåll ) bör botten på stälkokkärnen vara 2 – 3 mm tjock, av rostfritt kokkarl med sandwichbotten bör den vara 4 – 6 mm.</li> <li>• Vid rumstemperatur borde botten vara lite utbucklad, för den utvidgas med hettan och sedan kommer den att ligga rakt på kokplattans yta. Därmed får man garanterat minimal förlust av värme vid ytmans vidröring.</li> <li>• Du förhindrar en repning på glaskeramiken om du använder kokkarl med ren och jämn botten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den glasskeramiske platen oppfyller ved rimelig og passende behandling - slik det går fram i bruksanvisningen - alle krav til dette utstyret i husholdningen.</li> <li>• Før varen tas i bruk for første gang, er det nødvendig å slå av hovedbryteren eller ta ledningen ut av stikkontakten og rengjøre apparatet skikkelig (hva angår rengjøringsmidler, se kapitlet "Rengjøring og vedlikehold").</li> <li>• Kokeplaten får – slik det går fram av bruksanvisningen - utelukkende betjenes av voksne personer.</li> <li>• Det er ikke tillatelig å etterlate barn uten tilsyn ved en kokeplate som er i drift.</li> <li>• Den elektriske kokeplaten er en hvitevare, hvis drift krever tilsyn.</li> <li>• Unngå oppvarming av tomme, emaljerte kokekar, hvis bunnen kan bli skadet pga. dette og ved flytting av kokekarene skrape opp overflaten på kokeplaten.</li> <li>• Det finnes ikke egnede kokekar med (noen ganger skarpe) furer i bunnen.</li> <li>• For å oppnå et best mulig resultat (ved matlaging på induksjonskokefeltet) bør bunnen i metallkokekar være 2 - 3 mm tykk, når det gjelder rustfrie kokekar med flerlags (såk. sandwich-) bunn fra 4 til 6 mm.</li> <li>• Ved romtemperatur bør bunnen være fordyppet, ettersom den utvides pga. hete og senere vil ligge flat på kokefeltets overflate. Derigjennom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohjeiden mukaisesti käytettynä, tämä laskinkeraaminen vastaa samoihin vaatimuksiin kuin muutkin vastaavat kodinkoneet.</li> <li>• Katkaise virta pääkytkimestä ennen ensimmäistä puhdistuskertaa ja puhdistaa laite huolella (sopivat puhdistusaineet on esitetty kohdassa „puhdistus ja huolto“)</li> <li>• Laite on tarkoitettu aikuisen käyttöön ja sen käytössä on noudatettavaa oheista käyttöohjetta.</li> <li>• Älä jätä pieniä lapsia keittotason läheisyyteen ilman aikuisen valvontaa</li> <li>• Sähkötoiminen keittotaso on laite jonka toimintojen käyttö on hoidettava valvotusti</li> <li>• Vältä tyhjen emaliastioiden käyttöä, niiden pohjat voivat olla vahingoittuneita ja näinollen naarmuttaa levyn pintaa.</li> <li>• Keittoastiat joiden pohjissa on urat tai joiden pohja on rosoinen, eivät sovellu käytettäväiksi.</li> <li>• Parhaiten (induktioliedelle) soveltuvat sekä tehokkaammat ovat keittoastiat joissa on 2-3 mm paksuinen pohja ja ruostumatonteräsastiat joissa on 4-6 mm. paksuinen ns.sånwich- pohja.</li> <li>• huoneen lämpötilassa astian pohjan tulisi olla hieman pullistunut, kuumana se asetettu tasaisesti keittoalueen pinnalle. Näin vältetään pienikin lämpöshokki.</li> <li>• Keraamisen lieden pinta pysyy siistinä ja ei naarmutu jos keittoastioiden pohjat ovat tasaiset ja</li> </ul>



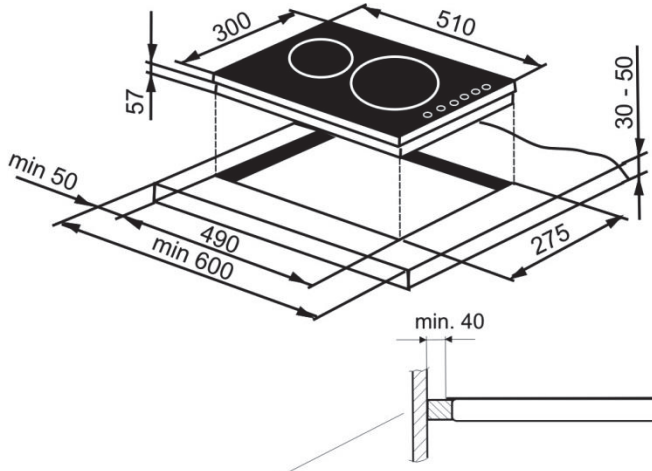
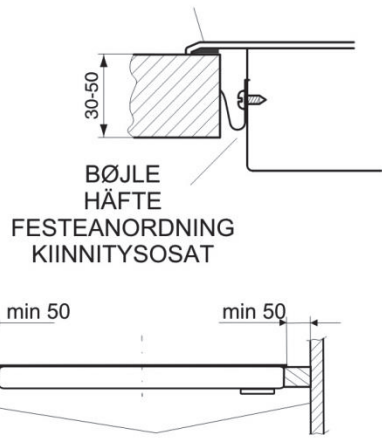
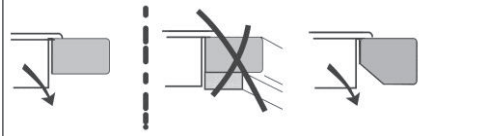
<p>mellem fladerne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ridsning af glaskeramikpladen forebygges ved at bruge gryder med en ren og glat underside.</li> <li>• Prøv altid at anvende gryder, der passer i størrelsen til den valgte kogezone.</li> <li>• Varmeeffekten der overføres til grydens bund afhænger af grydens diameter. Jo mindre gryde, desto mindre effekt. På denne måde undgås energispild, hvis kogezone ikke er fuldstændig dækket til med gryden. Husk imidlertid altid at stille gryden midt på kogezone.</li> <li>• Maden bringes i kog ved højere varmetrin. Når retten koger, skrues ned for varmen.</li> <li>• Brug ikke aluskåle eller aluminiumholdigt køkkengrej.</li> <li>• Lad være med at lægge genstande af plast (skeer, skåle, dørslog m.m.) på varme kogezone, disse materialer smelter og brænder på.</li> <li>• Overophedede fedtstoffer og olie kan antændes, vær derfor forsigtig ved tilberedning af retter med fedtstoffer og olie (friturestegning osv.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Försök alltid att använda kokkärl som har likadan storlek som den valda kokplattan.</li> <li>• Värmen som bildar sig på botten av kokkärlet beror på kokkärllets diameter. Ju mindre kokkärl desto mindre är effekten. Om kokkärlet inte täcker kokplattan blir det ingen värmeförlust. Sätt dock alltid kokkärlet på mitten av kokplattan.</li> <li>• För att få maten att koka använd högre värmeeffekt. Efter att ha uppnått kokning sänk till lägre värmeeffekt.</li> <li>• Använd inte aluminiumskål eller annat kokkärl med aluminium.</li> <li>• Placera alldrig plastföremål på varm kokplatta, ( skedar, skålar, sil o.d. ), sådan material smälter a bränns.</li> <li>• Övervärmad margarin och olja kan antändas, se upp därför när du tillagar mat med margarin och olja (bryning o.d. )</li> </ul>	<p>sikres et minimalt varmetap når flatene berører hverandre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppskrapning av glasskeramikknungås, dersom du alltid anvender kokekar med ren og glatt bunn.</li> <li>• Forsøk alltid å sørge for at det anvendte kokekarets bunn størrelsesmessig tilsvarer diameteren på det kokefeltet du har valgt.</li> <li>• Den varmen som dannes i grytens bunn, er avhengig av grytens diameter. Jo mindre gryten er, jo mindre er ytelsen. Det blir ikke sløst med energi, dersom kokefeltet er helt dekket av gryten. Husk imidlertid på å alltid plassere midten av gryten i midten av kokefeltet.</li> <li>• For at matrettene skal nå kokepunktet, anvendes en høyere grad av ytelse. Etter at kokepunktet er nådd, slår du over på mindre styrke.</li> <li>• Bruk ikke skåler i aluminiumsfolie, ei heller kopper og kar laget av materialer som inneholder aluminium.</li> <li>• På et varmt kokefelt får det ikke legges noen gjenstander av plast og plastmaterialer (skjeer, skåler, siler, osv.), ettersom slike materialer smelter og brennes fast.</li> <li>• Overopphetet fett, så vel som matoljer, kan ta fyr, vær derfor ekstra forsiktig ved tilberedning av matretter ved hjelp av fett og oljer (fritering o.l.).</li> </ul>	<p>sileät.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käytä keittoastioita jotka ovat kooltaan valittuun keittoalueeseen sopivankokoiset.</li> <li>• Tuotettu energiaa riippuu astian pohjan koosta. Jos kattilan pohja on pieni myös teho on pienempi. Lämpöenergia kulutus ei lisääny, jos keittoalue ei ole kokonaan peitetty. Joka tapauksessa aseta keittoastia aina levyn keskelle.</li> <li>• Älä laita muovisia esineitä kuumalle keittolevyllä (kauhat, tarjottimet, sihdit, jne.)</li> <li>• Ylikuumentunut rasva ja öljy saattaa syttyä palamaan, ole varovainen kun valmistat ruokia jossa kuumentetaan rasvaa tai öljyä (friteeraus ym.)</li> </ul>
			

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	PUHDISTAMINEN JA HUOLTO
<p>Kogepladen ser godt ud og er nem at bruge. Følgende råd og anbefalinger kan hjælpe dig med at holde kogepladen i god stand i meget lang tid.</p>	<p>Din glaskeramisk induktionskøkhåll är vacker och ej svår att använda. Följande råd och rekommendationer vill hjälpa dig att hålla den i detta stånd riktigt länge.</p>	<p>Den glasskeramiske platen du har kjøpt, en integrert del av produktet, er fin å se på og ikke krevende i bruk. De følgende rådene og anbefalingene vil hjelpe deg til å bevare den i en slik tilstand at du kan ha glede av den i svært lang tid.</p>	<p>Lasikeraaminen keittotaso on hyvännäköinen ja helpokäyttöinen. Seuraavat ohjeet ovat suosituksia joiden avulla keraaminen liesi pysyy alkuperäisessä kunnossa mahdollisimman pitkään.</p>
<p><b>ANBEFALINGER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kogepladen må ikke rengøres ved hjælp af en damprenser!</li> <li>• Glaskeramikpladen bør rengøres jævnt, helst efter hver brug.</li> <li>• Fjern til at begynde med alle tørre madrester og størknede væsker ved hjælp af en renseskraber (medfølger).</li> <li>• Lige så snart pladen er afkølet, påføres et par dråber egnet rensmiddel og overfladen rengøres med et stykke køkkenrulle eller et rent, blødt viskestykke.</li> <li>• Overfladen vaskes grundigt og tørres af med et nyt stykke køkkenrulle eller blødt tekstilstof.</li> <li>• Brug ikke ståluld, skuresvampe eller andre rengøringsmidler med ru overflade.</li> <li>• Det frarådes ligeledes at bruge midler, der fremskynder korrosionen som ovennævnte og pletfjernere.</li> <li>• Hvis en genstand af plast, husholdningsfilm, sukker eller sukkerholdige madvarer ved en fejltagelse nedsmelter på den varme glaskeramikplade, fjern pletterne omgående ved hjælp af renseskraberen både fra kogepladen og fra gryden, hvis denne også er plettet, mens kogepladen er varm. På denne måde forebygges beskadigelse af kogepladens overflade.</li> <li>• Før tilberedning af retter med stort sukkerindhold (fx syltetøj), påføres et</li> </ul>	<p><b>REKOMMENDATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Använd aldrig ångtvätt för att rengöra apparaten !</li> <li>• Rengör din glaskeramisk induktionskøkhåll reguljärt, best efter varje användning.</li> <li>• Rengör först hällen från torkad matrest och våtskor på ytan med rengörings skrapan ( finns i tillbehöret av apparaten).</li> <li>• När hällen svalnat applicera få droppar av passande rengöringsmedel och rengör ytan med en pappershandduk eller med en ren och mjuk handduk.</li> <li>• Skölj därefter ytan noggrant och torka med ny pappershandduk eller med mjuk trasa.</li> <li>• Använd aldrig diskvisk, disksvamp eller annat rengörings material med skrovlig yta.</li> <li>• Undvik att använda rengöringsmedel som stödjer korrosion som till exempel ugnssprejer för rengöring av smuts.</li> <li>• Om det händer att föremål av plast, köksfolie, socker eller mat som innehåller socker smälter på den heta kokplattan måste man omedelbart skrapa bort det med rengöringsskrapan, medan kokzonen fortfarande är het. Skrapa även bort bränningen från ytan av kokkåret. Du undviker så att ytan av kokplattan blir skadad.</li> </ul>	<p><b>ANBEFALING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk ikke en damprengjører til rengjøring av kokeplaten!</li> <li>• Rengjør den glasskeramiske platen din regelmessig, helst etter hver anvendelse.</li> <li>• Det første du gjør er å fjerne alle inntørkede mat- og drikkerester fra den glasskeramiske platen ved hjelp av en rengjøringssskrape (hører til tilbehøret som følger med kokeplaten).</li> <li>• Så snart platen er kjølt ned, har man på noen dråper av et egnet rengjøringsmiddel og platens overflate gjøres ren ved hjelp av et stykke papir fra en kjøkkenrull eller med en ren klut av fint materiale.</li> <li>• Flaten rengjøres grundig og tørkes ved hjelp av enda et stykke papir fra en kjøkkenrull eller med et mykt materiale.</li> <li>• Bruk ikke stålborste, svamper til å vaske med eller andre hjelpemidler som har en ru overflate, til vask.</li> <li>• Heller ikke anbefaler vi å bruke hjelpemidler og materialer som bidrar til korrosjon, som f.eks. sprayer til bakeovner og til fjerning av flekker.</li> <li>• Dersom du er uheldig og ved en feil skulle oppleve at en eller annen genstand av plast, kjøkkenfolie, sukker eller matvarer inneholdende sukker, smelter på den glødende overflaten av din glasskeramiske</li> </ul>	<p><b>SUOSITUKSIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Älä käytä höyrypuhdistinta keraamisen lieden puhdistuksessa.</li> <li>• Puhdistaa laskinkeraaminen liesi säännöllisesti, joka käyttökerran jälkeen.</li> <li>• Puhdista keraamisen lieden pinnalta kuivunut ruokatahrat ja kuivuneet nesteet aina ensiksi erikoisraapalla (kuuluu pakkaukseen).</li> <li>• Heti kun taso on jäähtynyt, käytä muutama tippaa sopivaa pesuainetta ja puhdistaa pinta pyyhkepaperilla tai puhtaalla pehmeällä pyyhkeellä.</li> <li>• Pesee ja kuivaa pinta puhdistuksen jälkeen uudella paperipyyhkeellä tai pehmeällä liinalla.</li> <li>• Älä koskaan käytä puhdistukseen teräsvillaa, pesusientä tai muita puhdistusvälineitä joissa on karkea pinta.</li> <li>• Emme suosittele myöskään puhdistusaineita jotka suojaavat korroosiolta esim. roiskeiden ja tahrojen poistamiseen.</li> <li>• Mikäli kuitenkin keraamisen lieden kuumalle pinnalle on vahingossa sulanut, muovia, foliota, sokeria tai sokerinpitoisia aineita irrota se välittömästi erikoisraapalla sekä induktiolieden pinnalta, että keittoastian pinnalta jos mahdollista. Näin estät keittoalueen naarmuttumisen.</li> <li>• Ennen erittäin sokeripitoisten (kuten</li> </ul>

<p>specielt beskyttelsesmiddel på kogepladen for at beskytte den mod beskadigelse fra sukker, hvis grydeindholdet koger over eller bliver spildt på kogepladen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du ska koka mat som innehåller mycket socker ( t.ex. sylt ), stryk på kokplattan större mängd av passande skyddsmedel, så du skyddar ytan från skada om maten med socker kokar över eller maten hålls ut.</li> </ul>	<p>plate, fjern den umiddelbart ved hjælp af en rengøringssskrape mens platen ennå er varm, og ikke bare fra kokeplaten, men i tilfelle forurenning også fra kokekarets overflade. Dermed unngår du skader på kokeplaten overflade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innen det tilberedes mat inneholdende større mengder sukker (f.eks. syltetøy), smøres platen med et egnet beskyttende middel, slik at du beskytter dens overflade mot skader forårsaket av sukker i tilfelle mat skulle fosskoke eller gryten skulle koke over, eller hvis det søles på plateoverflaten.</li> </ul>	<p>esim. hillot) ruokien valmistamista, suojaa keraamisen lieden pinta suoja-aineella jolla estät pinnan pilaantumisen, siltä varalta että ruokaa kiehuu yli tai valuu tasolle.</p>
			
<p><b>Metallisk skinnende pletter</b> opstår ved gnidning mellem pladen og en aluminiumsgryde eller ved anvendelse af forkerte rengøringsmidler. Disse pletter fjernes meget besværligt ved gentagen rengøring.</p>	<p><b>Metallglänsande fläck</b> skapas när aluminium botten av kastrull skrubbar ytan eller när man använder opassande rengöringsmedel. Dessa fläckar avlägsnas väldigt svårt, man måste rengöra ytan flera gånger.</p>	<p><b>Flekker som glinser som metall,</b> oppstår som følge av oppskrapning av bunnen på kokekar av aluminium eller bruk av et uegnet rengjøringsmiddel. Slike flekker fjernes med mye slit etter flere gangers rengjøring.</p>	<p><b>Kiiltävät metallitahrat</b> tulevat pinnan naarmuttamisesta alumiinikattilan pohjalla, tai silloin kun on käytetty väärää puhdistusainetta. Näiden tahrojen poistaminen onnistuu tukevalla ja toistuvalla tahrojen pesulla.</p>
<p><b>Misfarvninger på pladen</b> er forårsaget af madrester, der er brændt på og som ikke kan fjernes. De har ingen indflydelse på glaskeramikkens funktion, materialet er uændret.</p>	<p><b>Missfärgningar på kokhällen</b> uppstår i det flesta fall av inbrända matrester. Det har ingen inverkan på glaskeramiska hällens funktion, det är inte en förändring i material.</p>	<p><b>Fargeforandringer på kokeplaten</b> forårsakes for det meste av fastbrente rester som ikke kan fjernes. De har ingen som helst innvirkning på glasskeramikkens funksjon, da det ikke dreier seg om materialforandringer.</p>	<p><b>Värvaihtelua keraamisen lieden pinnalla</b> johtuvat yleensä siitä, että ruokatahrat ovat palanneet kiinni pinnalle. Ne eivät vaikuta lasikeraamisen lieden toimintaan eivätkä ne vaikuta materiaalin rakenteeseen.</p>
<p><b>Udviskning af mønster</b> kan forekomme ved anvendelse af slibepulver eller ved gnidning mellem gryden og kogepladen over længere tid. Der bliver dannet mørke pletter på kogepladen.</p>	<p><b>Kokplattan slipas av</b> med abrasiva rengöringsmedel eller genom gnidning av kokkärils botten mot ytan av hällen i längre stund. En mörk fläck uppstår på kokplattan.</p>	<p><b>Bortsliping av dekor</b> kan man forårsake ved bruk av såk. abrasive rengjøringsmidler, eller skraping av kokekarets bunn langs kokeplaten overflade over lengre tid. På kokeplaten oppstår det da en mørk flekk.</p>	<p><b>Pintamateriaali kulumat</b> johtuvat siitä, että on käytetty hankaavia pesuaineita tai jos kattilan pohjat ovat naarmuttaneet levyä jo pidempään. Tumma alue keittoalueella syntyy yleensä näin.</p>

REKLAMATION	REKLAMATION	REKLAMASJON	REKLAMAATIOT
Hvis du konstaterer en fejl på kogepladen inden for garantiperioden, lad være med at fjerne den på egen hånd. Du skal henvende dig hos din forhandler, på et autoriseret værksted eller hos andre servicepartnere, jf. Garantibetingelser. Reklamation skal ske i henhold til Garantibeviset og Garantibetingelserne. Uden et udfyldt Garantibevis er reklamationen ugyldig.	Om det oppstår problem inom garanti tiden, reparera inte felet själv. Reklamera apparaten i affären, där du köpt den, hoss autoriserad service eller service gesce, skrivet i Garanti-villkoren. Vid reklamation följ texten i Garanti-listan och Garanti-villkoren. Om Garanti-listan inte är ordentligt ifyllen är reklamationen ogiltig.	Dersom det på produktet innenfor garantiens gyldighetstid skulle forekomme en eller annen feil, ikke forsøk å fjerne den selv. Reklamer kokeplaten i butikken der du har kjøpt varen, på et merkevareserviceverksted eller hos servicepartnere, som er angitte i garantibetingelsene. Ved reklamasjon tar man utgangspunkt i og retter seg etter garantiseddelen ordlyd, så vel som garantibetingelsene. Uten framleggelse av en garantisedel som er utfylt som den skal være, er reklamasjonen ugyldig.	Jos laitteessa ilmenee joku vika takuuajan puitteessa, älä yritä korjata sitä itse. Ilmoita viasta siihen kauppaan josta laite on ostettu tai huoltopisteeseen joka on merkitty laitteen takuuehdoissa. Valitusta tehtäessä lue huolella takuukortin takuuehdot. Valitus on virallinen ainoastaan jos se toimitetaan yhdessä takuukortin kanssa.
ANVENDELSE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE	ANVÄNDNING OCH LIKVIDATION AV FÖRPACKNING	MÅTER FOR UTNYTTING OG KASSERING AV EMBALLASJE	UUSIOKÄYTO JA ROSKIEN HÄVITTÄMINEN
Bølgepap, indpakkingspapir - afleveres på en genbrugsstation - smides ud i dertil beregnede papircontainere - anden anvendelse Emballagefolier og PE-poser - smides ud i dertil beregnede plastcontainere	Vågformigt papper, omslags papper - sälj till uppsamlingsplats - lämna i återvinningskontejner för papper - annan användning Omslagsfolie och PE säckar - lämna i återvinningskontejner för plast	Bølgepapp, innpakkingspapir - salg til gjenvinningselskaper, skraphandlere - has i oppsamlingscontainere til gjenvinning - annen utnyttelse Emballasjefolie og PE –poser - has i oppsamlingscontainere for plast	Aaltopahvi, pakkauspaperi - keräyspisteeseen - keräysautoon - uudelleenkäyttöön Pakkausmuovit ja tyroksit - keräyspisteeseen
BORTSKAFFELSE AF KOGEPLADEN EFTER UDLØBET LEVETID	LIKVIDATION AV APPARATEN EFTER SLUTET AV DESS LIVSLÅNGD	KASSERING AV VAREN ETTER UTLØPT LIVSTID	LAITTEEN HÄVITTÄMINEN KÄYTÖSTÄ POISTON JÄLKEEN
			
Dette produkt er markeret i henhold til EU-Direktivet 2012/19/EU vedr. affald af elektrisk eller elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv fastlægger fælles EU-rammer for aflevering og genanvendelse af udtjente apparater.	Denna apparat är markerad i överstämelse med dom europiska direktiv 2012/19/EU om behandling med använda elektrisk och elektroniska apparater ( waste electrical and electronic equipment – WEEE). Detta direktiv fastställer en homogen europisk (EU) ram för backåtgång och recyklation av begagnade apparater.	Denne hvitevaren er merket i tråd med den europeiske retningslinjen 2012/19/EU om behandling av brukt elektronisk og elektrisk utstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Denne retningslinjen fastsetter en felleseuropeisk (EU-) ramme for mottak og gjenvinning av brukt utstyr.	Tämä laite on merkitty sähkötarvikkeiden ja laitteiden hävittämistä koskevalle 2012/19/EU merkinnällä – WEEE Tämä direktiivi määrittelee käytettyjen laitteiden kierrätyksen koskevat säännökset Euroopan Unionin (EU) alueelle

Kogepladen er lavet af kostbare materialer, der bør genanvendes. Kogepladen skal afleveres på en genbrugsstation eller på den lokale losseplads.	Apparaten innehåller värdematerial, som börs återvinnas. Lämna in apparaten på uppsamlingsplats eller på en plats som din kommun henvisar till.	Varen inneholder verdifulle materialer, som bør brukes på nytt. Hvitevaren leveres til gjenvinning eller på et sted som av kommunen er anvist til avfallsdeponering.	Laitteessa on arvokkaita materiaaleja joita pitäisi kierrättää. Toimita käytetty laite kierrätyskeskukseen tai kuntansa keräyspisteeseen
INSTALLATIONS-VEJLEDNING	INSTALLATIONS-FÖRESKRIFT	REGLER SOM GJELDER VED INSTALLASJON	ASENNUSOHJEET
Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certifikation i henhold til de nationale normer og retningslinjer.	Installationen kan utföras enbart av servicefirma, som har kvalifikation till det och måste vara utförd enligt nationala normer och föreskrifter.	Installasjon får kun foretas av et firma som er faglig kyndig berettiget og installasjonen må skje i tråd med nasjonale normer og forskrifter.	Ainoastaan siihen vastaavaan pätevyiden omaava liike saa suorittaa keraamisen lieden asennuksen. Asennuksessa on noudatettava paikallisia lakeja ja säädöksiä.
<p><b>I forbindelse med installationen udføres bl.a. følgende kontrolopgaver med henblik på test af kogepladens funktion:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tjek af korrekt tilslutning til strømforsyningen,</li> <li>• tjek af varmelegemerne og styre-/reguleringskomponenternes funktion,</li> <li>• demonstration af kogepladens funktioner over for brugeren samt instruktion af brugeren i betjening og vedligeholdelse af kogepladen .</li> </ul>	<p><b>Vid apparatens installation är det nödvändigt åt apparatens funktion att utföra framför allt dessa handlingar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontrollera den rätta anslutningen till elnät,</li> <li>• kotrollera funktionen av kokplattan, kontroll- och regulations sensorer,</li> <li>• visa kunden apparatens alla funktioner och informera kunden om dess användning och underhåll.</li> </ul>	<p><b>Ved installasjon av varen er det av hensyn til kokepladens funksjon nødvendig å gjennomføre i det minste følgende:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kontroll av om varen er riktig tilkoblet strømmettet,</li> <li>• kontroll av kokeelementenes funksjon, samt betjenende og regulerende elementer,</li> <li>• demonstrasjon av alle varens funksjoner overfor kunden og å gjøre denne kjent med betjening og vedlikehold.</li> </ul>	<p><b>Keraamisen keittolevyn asennusjärjestys laitteiston näkökulmasta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tarkistetaan sähkövirran vastaavuus,</li> <li>• toiminnallisuuksien testaus; lämmitys, hallinta ja ohjauslaitteet,</li> <li>• keraamisen keittolevyn kaikkien toimintojen sekä käyttö- ja huoltotoimenpiteiden esitleminen asiakkaalle.</li> </ul>
<p><b>VIGTIG INFORMATION!</b></p> <p>Forud for flytning, reparationer og lign. ud over den sædvanlige brug afbrydes strømforsyningen ved at trække stikket ud af stikkontakten eller trykke på hovedafbryderen foran kogepladen.</p>	<p><b>VIKTIG!</b></p> <p>Vid annan manipulation av apparaten än vanlig användning måste man koppla ur apparaten från elnätet genom att dra ut sladden ur strömmen eller med att stänga ur huvudströmbrytaren framför apparaten.</p>	<p><b>VIKTIG ADVARSEL!</b></p> <p>Ved enhver håndtering av produktet er det nødvendig å sørge for at frakobling fra strømmettet skjer ved å trekke ledningen ut av stikkontakten eller ved å slå av hovedbryteren foran på produktet.</p>	<p><b>HUOM, TÄRKEÄÄ!</b></p> <p>Aina kun laitetta käsitellään, muulloin kuin normaalikäytössä on laite kytkettävä irti verkkovirrasta, toisin sanoin pistoke irrotettava pistorasiasta tai kytkemällä virta pois pääkatkaisijasta.</p>

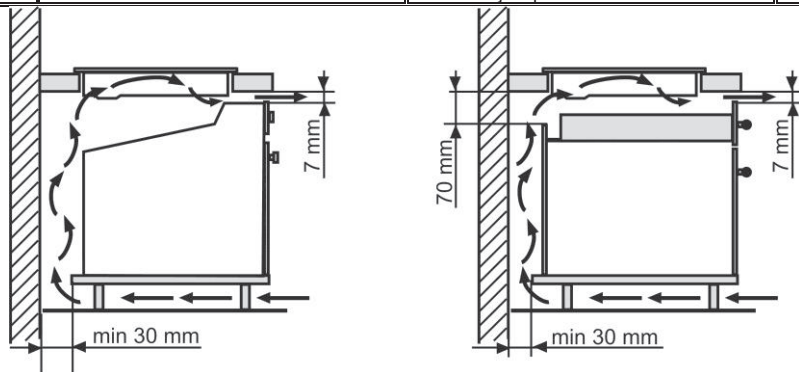
PLACERING AF KOGEPLADEN	KOKPLATTANS PLACERING	PLASSERING AV KOKEPLATEN	KEITTOLEVYN SIJAINTI
		<p style="text-align: center;"><b>TÆTNING / TÄTNING / TETNING / TIIVISTE</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>BØJLE HÄFTE FESTEANORDNING KIINNITYSOSAT</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>BAGSIDE / BAKSIDA / BAKVEGG / TAKASEINÄ</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>SIDER / SIDOVÄGG / SIDEVEGGER</b></p>	
<p>Hvis bordpladen er tykkere end 30 mm, skal dens form tilpasses på det sted, hvor køleluften blæses ud af kogepladen (se billede).</p>	<p>Ifall arbetsskiva är tjockare än 30 mm, är det nödvändigt att justera dess form vid utgången av kyluft från apparaten. (se bilden).</p>	<p>Dersom arbetsbenken er tykkere enn 30 mm, er det nødvendig å justere dens form på det stedet der kjølede luft kommer ut av apparatet (vennligst se figur)</p>	<p>Jos keittötaso jonne liesitaso upotetaan, on paksumpi kuin 30 mm, tulee sitä tuuletusreikien kohdalta muotoilla oheisen kuvan ohjeen mukaisesti.</p>
			
<p>Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certifikation i henhold til de nationale normer og retningslinjer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den elektriske kogeplade skal, hvad angår den ydre påvirkning, anvendes</li> </ul>	<p>Installationen kan utföras enbart av servicefirma, som har kvalifikation till det och måste vara utförd enligt nationala normer och föreskrifter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Med hänsyn till yttre påverkningar är induktionskockhåll avsedd för normal</li> </ul>	<p>Installasjon får kun foretas av et firma som er faglig kyndig, og den får utføres utelukkende i overensstemmelse med nasjonale normer og forskrifter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den elektriske kokeplaten er av hensyn til ugunstig påvirkning ute,</li> </ul>	<p>Ainoastaan siihen vastaavaan pätevyden omaava liike saa suorittaa keraamisen liedien asennuksen. Asennuksessa on noudatettava paikallisia laikai ja säädöksiä</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tämä sähkötoiminen keraaminen</li> </ul>

<p>under normale vilkår.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kogepladen er beregnet til montering i en udsnkæring i køkkenbordet på min. tykkelse 30mm, beskyttet på overfladen med et varmebestandigt materiale.</li> <li>• Køkkenbordet skal være vandret og tætnet langs væggen for at undgå indtrængen af væske.</li> <li>• Udsnkæringens mål samt placering fremgår af installationsvejledningen på billedet.</li> <li>• Sikkerhedsafstanden til væggene og skabene som vist på billedet skal overholdes.</li> <li>• Flader i og omkring udsnkæringen behandles gerne med egnet lak (fx silikonelak), eller beskyttes med alufolie for at minimere indtrængen af fugt i køkkenbordet.</li> <li>• Det er ikke tilladt at montere bageovne under kogeplader uden særlige modifikationer, hvis der er risiko for, den varme luft fra ovnen vil strømme op under kogepladen.</li> <li>• Ligeledes væggen bag ved kogepladen skal være lavet af et varmebestandigt materiale (120°C). Den mindste afstand mellem kogepladens bagkant og væggen er 40 mm.</li> <li>• Kogepladen må ikke monteres tæt på køkkenskabe af brændbare materialer, der befinder sig over køkkenbordets overflade.</li> <li>• Det anbefales kun at installere en emhætte over kogepladen, det er dog muligt at bringe et køkkenskab over emhætten. Det frarådes at montere et skab uden emhætten over kogepladen. Den mindste afstand mellem kogepladen og emhætten er 650 mm, følg instruktioner fra emhætteproducenten.</li> </ul>	<p>miljø.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kohkällan är förutsatt att vara inbyggd i utskärning i arbetsskiva med min. tjocklek 30 mm och yta täckt med värmeresistent material.</li> <li>• Arbetsskivan måste vara installerad i vägrät position och på sidan som är vid vägg isolerat så att vätskor inte kan läcka in.</li> <li>• Proportioner av utskärning för kohkäll och dess position ses på bilden för installation.</li> <li>• Kohkällens säkerhetsavstånd från vägg och möbler, som man måste iakttaga, ses på bilden.</li> <li>• Ytor som uppkommer med utskärningen rekommenderar vi att täcka med passande lak ( t.ex. Silikon ), respektive aluminium folie, som sänker infiltrering av fuktighet i skivan.</li> <li>• Det är inte möjligt att installera ugn under kohkällan utan att vidta erforderliga åtgärder, för bränning från ugnen kan flöda upp under kohkällan.</li> <li>• Baksidan av köksbänken bakom kohkällan måste också vara av värmeresistent material (120°C) . Det minsta möjliga avstånd mellan kohkällan och bakväggen är 40 mm.</li> <li>• Kohkällan får inte vara installerad i närheten av köksskåp som är gjort av brännbart material och skjuter ovan över arbetsskivan.</li> <li>• Ovanför kohkällan rekommenderas det bara att installera fläkt och ovanför den kan ett köksskåp installeras. Undvik att installera bara köksskåp utan en fläkt ovanför kohkällan. Det minimala avstånd mellan kohkällan och fläkten är 650 mm, följ vidare anvisning av fläktillverkaren.</li> <li>• Innan du installerar apparaten i utskärningen klistra på kanten av ramens nedre del tätning så att vätska</li> </ul>	<p>beregnet på normale (innendørs-) miljøer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokeplaten forutsetter inbygging i utskåret del av arbeidsplate med en minimumstykkelse av 30 mm, og i varmebestandig materiale som er dekket til på overflaten.</li> <li>• Arbeidsplaten skal være installert i vannrett posisjon og må - på den siden som vender mot veggen - være tett mot rennende væsker.</li> <li>• Mål for utskjæringen for kokeplaten og dens posisjon er angitte på figuren for installasjon</li> <li>• Trygg avstand fra vegger og møbler - som det er nødvendig å overholde - i forhold til kokeplaten, finnes på figuren.</li> <li>• De flatene som dannes som følge av utskjæringen, anbefaler vi å dekke med en egnet lakk (f.eks. silikonlakk), resp. aluminiumsfolie, som reduserer muligheten for at fuktighet skal trenge inn i platen.</li> <li>• Under kokeplaten får det ikke uten særlige forholdsiltak installeres noen bakeovn der produkter etter forbrenning kan strømme fra bakeovnen og oppover til oppunder kokeplaten.</li> <li>• Også baksiden av kjøkkenseksjonen, bak kokeplaten, må være av et varmebestandig materiale (120°C). Minimumsavstand for kokeplaten bakre kant i forhold til bakveggen er 40mm.</li> <li>• Kokeplaten får ikke installeres i umiddelbar nærhet av et kjøkkenskåp av et brennbart materiale, som rager over arbeidsplaten overflate.</li> <li>• Det anbefales at det over kokeplaten kun installeres en vifte for utlufting, og over denne kan det være plassert et kjøkkenskåp. Et separat stående skap</li> </ul>	<p>liesitaso on tarkoitettu normaaliolosuhteisiin sisäkäyttöön.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keraaminen liesitaso tarkoitettu upotettavaksi keittiökäluasetason jonka paksuus on vähintään 30 mm ja mikä on päällystettyä kuumankestävällä materiaalilla.</li> <li>• Taso on asennettava vaakatasoon ja reunat tiivistettävä, ettei nesteet pääse valumaan levyä alle.</li> <li>• Keraamisen liesitason upottamiseen tarvittavan syvennyksen koko on esitetty yllä olevassa kuvassa.</li> <li>• Tarvittavat suojaetäisyydet seinästä ja muista kalusteista on esitetty yllä olevassa kuvassa.</li> <li>• Suosittelemme että syvennyksen pohjalle asennetaan tarvittava suoja esim. silikonilevy tai alumiinifolio, jolla estetään kosteuden siirtyminen levyyn rakenteeseen.</li> <li>• Älä asenna uunia keraamisen leiden alapuolelle ilman erikoistoimenpiteitä. uunista nousevat kuumat höyryt saattavat vahingoittaa keraamista liesitasoa.</li> <li>• Keittiökäluusten takaseinä tulisi olla kuumankestävästä materiaalista (120°C). Keraamisen tason minimietäisyys takaseinästä on 40mm</li> <li>• Älä sijoita keraamista liesitasoa liian lähellä herkästi syttyvästä materiaalista valmistettuja keittiökäluusteita, esim. sen yläpuolelle</li> <li>• Suosittelemme liesituulettimen asunnasta lieden yläpuolelle, liesituulettimen yläpuolelle saa asentaa keittiökäapistoja. Emme suosittele keittiökäappia asennettavaksi suoraan lieden yläpuolella ilman, että siinä välissä olisi liesituuletin. Keraamisen liesitaso ja liesituulettimen minimietäisyys on 650 mm, noudata</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>Forud for montering af kogepladen i udkæringen påføres en tætning langs rammens underkant for at undgå indtrængen af væsker. Tætningen er inkluderet.</li> </ul>	<p>inte kan läcka in. Tätningen är bifogat i tillbehöret.</p>	<p>uten noen påmontert vifte for utlufing, satt opp over kokeplaten, anbefales ikke. Minimumsavstanden mellom kokeplaten og viften er 650 mm, i tillegg tar en hensyn til vifteprodusentens anbefalinger.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Før installasjon av apparatet i arbeidsbenkens utskårede del, limes det langs ytterkantene av rammens nedre del tetning mot rennende væske, som er vedlagt som tilbehør</li> </ul>	<p>liesituulettimen laitevalmistajan antamia ohjeita.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asenna (pakkausken mukana tullut) tiivistenauha keittiökaluusteeseen leikattuun syvennykseen ennen lieden asentamista siihen.</li> </ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

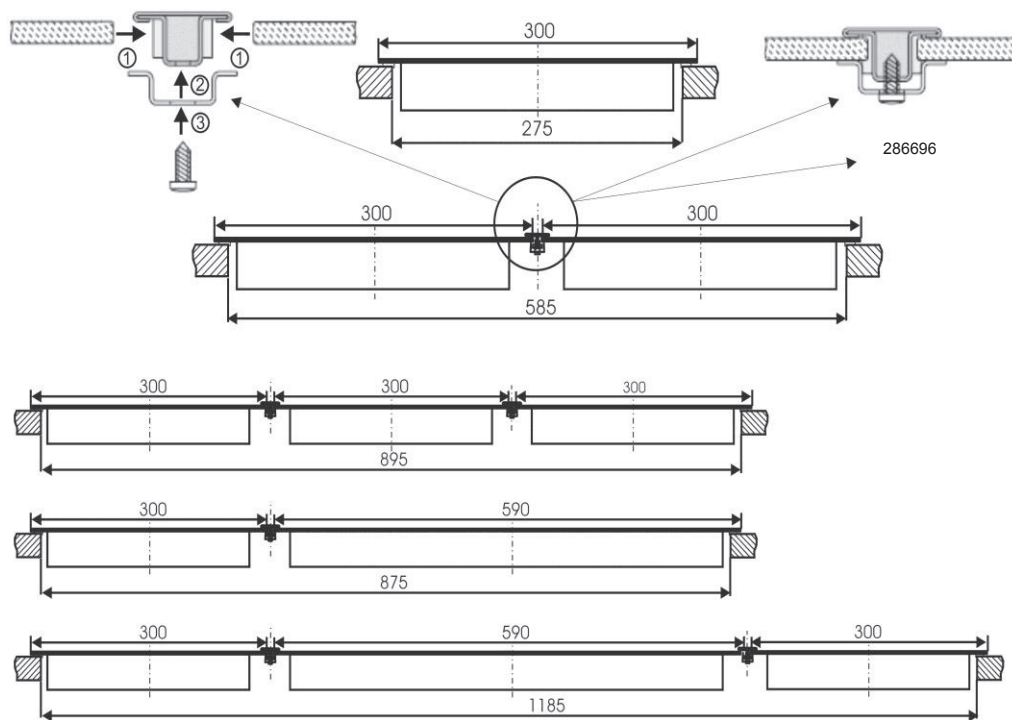
UDLUFTNING	VENTILATION	LUFTING	TUULETUS
------------	-------------	---------	----------

<p><b>VIGTIGT!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Følgende anvisninger vedrørende installation af kogepladen skal følges nøje. Utilstrækkelig tilførsel af køleluft kan nedsætte kogepladens funktion eller medføre beskadigelse af pladen.</li> <li>I tilfældet af at kogepladen installeres over en skuffe, må der i skuffen ikke forefindes små genstande og papir, der kan proppe ventilatorens ind sugning til og dermed begrænse induktionspladens afkøling.</li> </ul>	<p><b>VIKTIGT!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Följ följande anvisningar för installation av apparaten. Otillräcklig tillgång till kyl Luft kan leda till en begränsning av apparatens funktion, eventuellt till dess skada.</li> <li>Om induktionshällen är placerad över en låda får det inte finnas små föremål eller papper i lådan som kan täppa igen ventilatorns insug och på så sätt begränsa induktionshällens kylning.</li> </ul>	<p><b>VIKTIG!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Viktig! Rett deg etter de følgende anvisningene for installering av apparatet. Utilstrekkelig tilgang av kjølede luft kan føre til at apparatet virker dårligere, eventuelt til at det oppstår skader på apparatet.</li> <li>Er induksjonsplaten plassert overfor stikkontakten, får det der ikke være plassert noen mindre gjenstander eller papirer som kunne bli sittende fast i ventilatorenes sugeåpninger, og dermed kunne de hindre avkjøling av induksjonsplaten.</li> </ul>	<p><b>HUOM!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitteen asennuksessa on noudatettava seuraavia asennusohjeita. Liian vähäinen jäähdytysilman määrä saattaa vaikuttaa laitteen tehokkuuteen tai rikkoa sen.</li> <li>Mikäli keraaminen liesitaso on sijoitettu laatikoston yläpuolelle, varmista, ettei laatikossa ole sellaisia pieni esineitä, paperia yms. mikä saattaisi joutua ja tukkia tuuletusreitit ja estää näin olleen induktiolieden jäähdytyksen.</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

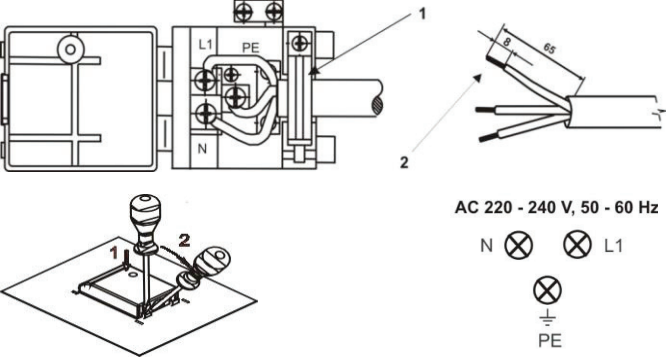
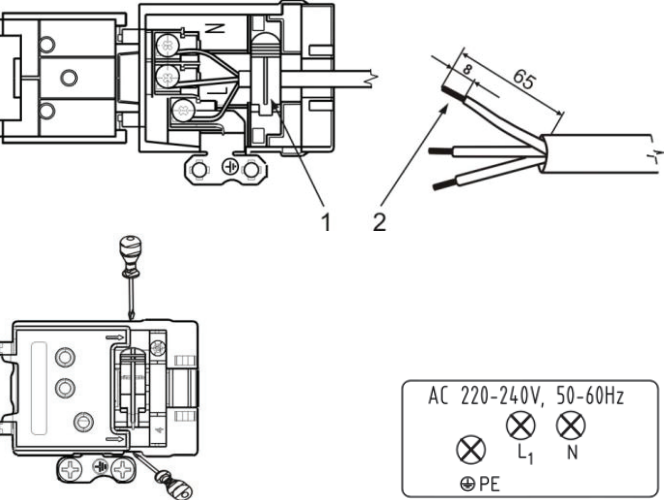




<ul style="list-style-type: none"> <li>• Underskabets bagside skal være åben omkring udskæringen for at sikre luftcirkulation.</li> <li>• Skabets forreste stiver skal fjernes, så der under bordpladen bliver dannet en sprække på mindst 7mm i hele kogepladens bredde til luftgennemgang.</li> <li>• Eventuelle stivere under bordpladen skal som minimum være fjernet omkring arbejdspladen.</li> <li>• Afstanden mellem induktionskogepladen og køkkenskabene, evt. andre indbyggede hvidevarer skal være valgt med henblik på god udluftning og luftcirkulation omkring induktionszonerne. Overhold den minimale afstand på 30mm mellem pladens lag og køkkenskabets (skuffens) indhold.</li> <li>• En kraftig opvarmning af kogepladen foruden, fx fra en indbygget bageovn uden en køleblæser skal undgås. Sørg for supplerende udluftning, se billede.</li> <li>• Induktionskogepladen må ikke anvendes, når der udføres en pyrolyse (rensning ved høj temperatur) i den indbyggede bageovn under den indbyggede kogeplade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baksidan av underskåpet måste vara öppen i området av utskärningen så att luftutbyte är försäkrat.</li> <li>• Det är nödvändigt att ta bort främre armering av möbelen så att en öppning uppstår, där luft kan strömma. Öppningen måste vara minimalt 7mm under arbetsskivan och nå på hela bredden av apparaten.</li> <li>• Om någon armering befinner sig under arbetsskivan måste den tas bort i området av arbetsskivan.</li> <li>• Avståndet mellan induktionskockhällen och köksmöbel eventuellt annan inbyggd apparat måste väljas så att tillräcklig ventilering och ventilering av induktionskockzonerna försäkras. Det är viktigt att behålla minimal avstånd 30mm av kökslinjens innehåll (lådans innehåll) från plattans skydd.</li> <li>• Man bör förhindra en omätlig uppvärmning från undersidan, t.ex. från en inbyggd bakugn som inte har en kylventilation.</li> <li>• Om det pågår en proces pyrolysis (högvarme rengöring) i en inbyggd bakugn under kockhällen får man inte använda iduktionskockhällen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det nedre skapets bakvegg skal på det stedet der det finnes en utskjæring i arbeidsbenken, være åpen, slik at utskiftningen av luft sikres.</li> <li>• Det er nødvendig å fjerne det framme møbelarmaturet, slik at det blir en åpning til gjennomstrømming av luft i det minste 7mm under arbeidsbenken over hele apparatets bredde.</li> <li>• Eventuelle armaturer under arbeidsbenken skal være fjernede i det minste på arbeidsplaten</li> <li>• Avstanden mellom induksjonskokeplaten og kjøkkenskapene, evt. andre forekommende innebyggede apparater skal være valgt slik at det sikres tilstrekkelig lufting og ventilasjon av induksjonskokefeltene. Det er nødvendig å overholde en minimumsavstand til kjøkkenseksjonen (skuffens innhold) fra platens deksel på 30 mm.</li> <li>• Det er nødvendig å hindre overdreven oppvarming fra undersiden, f.eks. fra en innebygget bageovn uten kjøleventilator.</li> <li>• Dersom det i den innebyggede bageovnen, plassert under den innebyggede kokeplaten, foregår en pyrolyseprosess (rengjøring under høy temperatur), får ikke induksjonskokeplaten brukes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jotta iltamankierto olisi mahdollista, tulee keraamisen liesitason syvennyksen alapuolella olevan keittiökaapin takaseinä avata.</li> <li>• Kalusteiden etutuki tulee poistaa, jotta siihen voidaan leikata ilmanvaihtoon tarvittava reikä. Reikä on oltava koko levyn pituudelta ja vähintään 7 mm korkea.</li> <li>• Keraamisen tason alapuolelle jäävä kaapiston pinta tulee poistaa koko tason alueelta.</li> <li>• Induktio liesitason ja muiden integroitujen keittiökaluksien väliin on jätettävä riittävä ilmarako tuuletuksen mahdollistamiseksi. Minimietäisyys keraamisen liesitason alla olevaan kalusteeseen (laatikosto) on 30mm.</li> <li>• Liesitason alapuolelle ei saa syntyä lämmönnousua esim. sen alapuolella olevasta hellasta josta puuttuu jäähdytys.</li> <li>• Mikäli keraamisen lieden alle on kuitenkin sijoitettu uuni (grilli) tulee Induktiolieden käyttöä välttää siinä tapauksessa jos uunin pyrolyysi (syväpuhdistus) prosessi on käynnissä.</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL STRØMFORSYNINGEN	ANSLUTNING TILL ELNÄT	KOKEPLATENS TILKOBLING TIL DET ELEKTRISKE NETTET	LAITTEEN KYTKEMINEN SÄHKÖVERKKOON
<p>Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen udføres kun af et specialiseret firma med den fornødne certifikation. Strømledningen foran kogepladen skal være forsynet med en kontakt til afbrydelse af strømforsyningen, hvor afstanden mellem de afbrudte kontakter på alle polerne er mindst 3 mm.</p> <p>Dette krav bortfalder dog, hvis strømledningen har et stik, der let og uden problemer kan blive taget ud af stikkontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilslutning af kogepladen sker ved hjælp af en tre wire kabel med kabeltværsnit 1,5mm, fx af type H05VV-F3G 1,5, hvis ender tilpasses som vist på billedet.</li> <li>• Ledernes ender beskyttes med presmuffer mod flosning.</li> <li>• Efter befæstelse af ledernes ender under skruehovederne i klemkassen lægges kablet ned i klemkassen og sikres med en bøjle mod at blive revet ud.</li> <li>• Til sidst lukkes klemkassens låg.</li> <li>• Når kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, drejes den i arbejdspositionen og placeres i udskæringen. Tjek strømkablets position.</li> <li>• Kogepladen sikres med bøjler (jf. billedet) med en tilpas kraft, der ikke medfører beskadigelse af kogepladen.</li> </ul>	<p>Apparatens elinstallation får endast utföras av kvalificerad servicepersonal. Elinstallationen måste vara utrustad med en säkerhetsbrytare för att koppla från apparatens alla ledningar, med ett avstånd mellan kontakterna på minst 3mm i öppen position. Om ankningsladdan har en stickkontakt och denna kan man enkelt och utan svårighet att dra ut från väggkontakten behöver man inte göra ovanstående elinstallation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokhällens anslutning görs med en 3 – åders nätkabel med genomsnitt diameter 1,5 mm , t.ex. Typ H05VV-F3G 1,5. Anpassa kabelns ände enligt bild.</li> <li>• Det är nödvändigt att förstärka kabelns ändar så dom inte fransar sig med pressade stickproppar.</li> <li>• Efter att ha satt fast kabeländarna under anslutningsbryggorna i anslutningsdosen sätt fast strömsladden i anslutningdosen och försäkra den mot utdragning med dragavlastning.</li> <li>• Till slut stäng anslutningdosans skydd.</li> <li>• Efter installationen sätt apparaten i arbetsposition, in i utskärningen och kotrollera strömsladdens läge.</li> <li>• Försäkra kokplattan med häfte (se bild ) med rimlig kraft så att apparaten inte blir skadad.</li> </ul>	<p>Tilkobling av kokeplaten til det elektriske nettet får utføres kun av et faglig kyndig firma. Til fordeleren foran apparatet må det være bygget inn en bryter til frakobling av apparatet fra strømmettet, der avstanden mellom de frakoblede kontaktene til alle polene er min. 3 mm. Denne plikten faller bort, dersom tilkoblingsledningen er forsynt med et gaffelformet endestykke og dersom dette endestykket på en enkel og grei måte uten hindringer kan trekkes ut av kontakten i veggen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Til tilkobling av kokeplaten, brukes en 3-årekabel med en diameter av 1,5 mm, f.eks. av typen H05VV-F3G1,5, hvis ender justeres som det går fram av figuren.</li> <li>• Ledernes ender er det nødvendig å feste og derigjennom sikre mot oppflisning ved hjelp av påpressede endestykker.</li> <li>• Etter festing av lederendene under skruehodene i klemmelisten, stikkes kablen inn i dette klemmestykket og sikres mot utdragning ved hjelp av en spenne.</li> <li>• Til slutt lukkes lokket på klemmestykket.</li> <li>• Etter tilkobling vris apparatet til arbeidsstilling, settes inn i den utskårede delen av arbeidsbenken og strømtilførselskabelen sjekkes.</li> <li>• Kokeplaten festes med en festeanordning (jfr. figur) og dette skjer med en ikke overdreven kraft, slik at ikke apparatet skal bli skadet.</li> </ul>	<p>Laitteen kytkemisen sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan siihen vastaavan pätevyuden omaava henkilö. Kytkin, jonka napojen väli on 3 mm on kytkettävä virtapiiriin ennen laitetta, joten sitä olisi mahdollista kytkeä pois.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käytä 15 mm paksuista 3-napaista sähkökaapelia mallia H05VV-F3G1,5 jossa sähkökaapelin päät on muokattu oheisen kuvaan mallin mukaisesti.</li> <li>• Sähkökaapelin päät pitää puristaa yhteen, jottei ne haarautuisi.</li> <li>• Kytke sähkökaapeli jakorasiaan ja kiinnitä pidikkeellä millä varmistetaan että ne pysyy paikoilla silloinkin kuin niitä vedetään.</li> <li>• Sulje lopuksi jakorasian kansi.</li> <li>• Kytkemistä varten käännä laite työasentoon, sijoita se sille tarkoitettuun syvennykseen keittiötasossa ja varmista liitäntäkaapelin asentona.</li> <li>• Kiinnitä keraaminen liesitaso paikoilleen pidikkeiden avulla (katso kuva) painamalla niitä sopivalla voimalla, varo rikkomasta laitetta.</li> </ul>


 <p>AC 220 - 240 V, 50 - 60 Hz</p> <p>N ⊗ ⊗ L1</p> <p>⊗ ⊕ PE</p>	 <p>AC 220-240V, 50-60Hz</p> <p>⊗ L1 ⊗ N</p> <p>⊕ PE</p>		
<p><b>ENFASET TILSLUTNING</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. bøjle mod at kablet rives ud</li> <li>2. ledernes ender med presmuffer</li> </ol>	<p><b>ENFASIG ANSLUTNING</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. dragavlastning</li> <li>2. sladdändar förstärkade med pressade stickproppar</li> </ol>	<p><b>ENFASESTILKOPLING</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. spenne mot at snoren blir trukket fra</li> <li>2. lederendene forsterket med det påpressede endestykket</li> </ol>	<p><b>YKSIVAIHEINEN KYTKENTÄ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. klemmari johdon kiinnittämiseksi</li> <li>2. johdon päät kiinnitetty lopusta prässätynä</li> </ol>
<p><b>ADVARSEL</b></p> <p>Producenten forbeholder sig retten til at foretage små ændringer i vejledningen i trit med de teknologiske ændringer og innovationer foretaget på produktet, der ikke har indflydelse på produktets funktion.</p>	<p><b>VARNING</b></p> <p>Förverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar i bruksanvisningen, som framgår av innovations eller tekniska ändringar av produkten, som inte har påverkan av produktens funktion.</p>	<p><b>NB!</b></p> <p>Produsenten reserverer seg rett til å foreta mindre justeringer i denne bruksanvisningen, som følge av innovasjonsmessige eller tekniske forandringer i produktet, som ikke har noen innvirkning på produktets funksjon.</p>	<p><b>HUOM</b></p> <p>valmistaja pidättää oikeudet käyttöohjeessa johtuen teknisistä tai teknologia muutoksista johtuvista pienistä muutoksista jotka eivät vaikuta tuotteen toimintaan.</p>

TEKNISKE DATA		TEKNISK INFORMATION		TEKNISKE ANGIVELSER		TEKNISET TIEDOT		
Indbygget elektrisk induktionskogeplade		Elektrisk inbygget induktionskøkhäll		Elektrisk inbygget induktionskøkeplate		Sisäänrakennettu induktiojärjestelmä		IT310AC IT332CSC
<b>Mål</b>		<b>Mått</b>		<b>Mål</b>		<b>Mitat</b>		
Kogepladens mål – B x D x H (H = indbygget dybde)		Total mått - Bredd x Djup x V (D = inbyggt djup)		Mål totalt - bredde x dybde x højde (V = inbygget dybde)		kokonasmitat Leveys-syvyys – korkeus (H= upotussyvyys)		300 / 510 / 57 mm
Mål af udkæringen i bordpladen B x D x bordpladens tykkelse		Mått av utskärning i arbetsskiva Bredd x Djup x arbetsskivans tjocklek		Målene til arbejdspladens udkårerede del arbejdsbenkens bredde x dybde x tykkelse		Uptusreijän mitat keittiötasossa Leveys-syvyys- keittiötason syvyys		270 x 490 x (30 - 50) mm
<b>Kogezoner</b>		<b>Induktionskøzoner</b>		<b>Køkefelt</b>		<b>Keittoalueet</b>		
For	∅ 160 mm	Främre	∅ 160 mm	Framre	∅ 160 mm	Takalevy	∅ 160 mm	1,4 kW
Bag	∅ 200 mm	Bakre	∅ 200 mm	Bakre	∅ 200 mm	Etulevy	∅ 200 mm	2,3/3,0 kW
Elektrisk spænding		Elektrisk anslutning		Elektrisk spenning		Sähköjännite		230 V ~
Samlet effekt		Total anslutningseffekt		Elektrisk ytelse totalt		Syöttövirta		3,65 kW

TILBEHØR		TILLBEHÖR		TILBEHØR		LISÄVARUSTEET		IT310AC IT332CSC
Renseskraber		Rengöringsskrapa		Rengjøringsskrape		Puhdistusraaputin		1
Bøjle		Häfte		Festeanordning		Kiristinelementti		4
Skrue		Skruv		Skrue		Ruuvi		4
Tætningsmasse Fugemasse er limet på kanten af kogepladen (er ikke en del af tilbehøret).		Tätningmaterial Tätningmassan är fäst på induktionshällens kant (ingår inte).		Tetningsmateriale Tetningsmassen er limt på kanten av køkeplaten (følger ikke med som tilbehør).		Lieden reunat tiivistetään asennusliimalla (ei kuulu toimitukseen).		


TILBEHØR PÅ BESTILLING		TILLBEHÖR PÅ BESTÄLLNING		TILBEHØR SOM KAN BESTILLES		PUHDISTUSTARVIKKEET		IT 310 AC IT332CSC
Tilslutningsliste bestillingsnr. 286696)		Förbindelseлист (beställningsnummer 286696)		Forbindingslist (bestillingsnummer 286696)		Asennustanko (tilausnumero 286696)		1

**PRODUKTOPLYSNINGER, FORORDNING (EU) NR. 66/2014**

	Symbol	Enhed	Værdi
Leverandørens navn eller varemærke			GORENJE
Modelidentifikation			IT310AC IT332CSC
Kogepladetype			
Antallet af kogezone og/eller -områder			2
Opvarmningsteknologi	EE <sub>electric burner</sub>		induktionskogezone og –kogeområder
Diametre kogezone og / eller områder	Ø	cm	20,0 16,0
Energiforbrug pr. kogezone eller -område	EC <sub>electric cooking</sub>	Wh/kg	185,1 175,5
Kogepladens energiforbrug	EE <sub>electric hob</sub>	Wh/kg	180,3


da

**PRODUKTINFORMATION, FÖRORDNING (EU) NR 66/2014**

	Beteckning	Enheter	Värde
Leverantörens namn eller varumärke			GORENJE
Modellbeskrivning			IT310AC IT332CSC
Typ av håll			
Antal kokzoner och/eller områden			2
Värmeteknik	EE <sub>electric burner</sub>		induktionszoner och –områden
De diametrar kokzoner och / eller områden	Ø	cm	20,0 16,0
Energiförbrukning per kokzon eller område	EC <sub>electric cooking</sub>	Wh/kg	185,1 175,5
Hällens energiförbrukning	EE <sub>electric hob</sub>	Wh/kg	180,3

sv

**TUOTETIETOJA, ASETUS (EU) N:O 66/2014TUOTESELOSTE**

	<b>Symboli</b>	<b>Yksikkö</b>	<b>Arvo</b>
Tavarantoimittajan nimi tai tavaramerkki			GORENJE
Mallitunniste			IT310AC IT332CSC
Keittotason tyyppi			
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä			2
Lämmitystekniikka	EE <sub>electric burner</sub>		induktiokeittovyöhykkeet ja –keittoalueet
Halkaisijat keittoalueet ja / tai alueiden	∅	cm	20,0
			16,0
Kunkin keitto vyöhykkeen tai -alueen energiankulutus	EC <sub>electric cooking</sub>	Wh/kg	185,1
			175,5
Keittotason energiankulutus	EE <sub>electric hob</sub>	Wh/kg	180,3

fi

MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky-Mariánské Údolí, Czech republic

**SAP 379463**

VCR VD 4522 / IT310AC, IT332CSC / DA SE NO FI / 2015 07 10 / **SAP 379463**



**505469**

95 (01-16)