

gorenje

GB

ELECTRIC BUILT IN CERAMIC HOB

NO

ELEKTRISK INNEBYGGET IKOKEPLATE

FI

SISÄÄNRAKENNETTU INDUKTIOJÄRJESTELMÄ

DK

ELEKTRISK KOGEPLADE TIL INDBYGNING

SE

ELEKTRISK INBYGGBAR KOKHÄLL

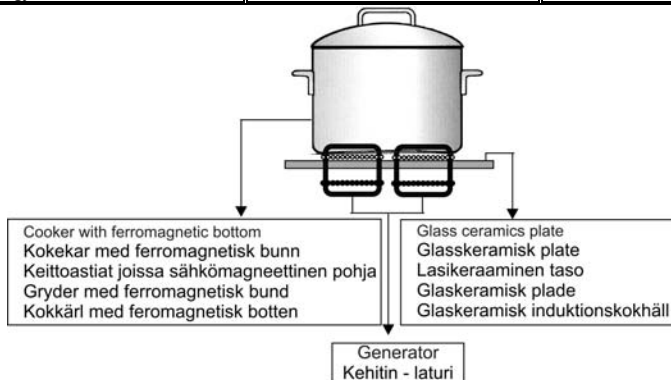
GB	NO	FI	DK	SE
INSTRUCTIONS FOR OPERATION AND MAINTENANCE	ANVISNING FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD	KÄYTTÖ JA HUOLTO-OHJEET	BRUGER- OG VEDLIGEHOJDELSESV EJLEDNING	BRUKSANVISNING
<p>Dear customer, You have purchased a product of our new series of built-in electric appliances. We hope that our product will serve you well and for long time. We recommend you to study these instructions and to operate this product according to them.</p>	<p>Kjære kunde, du har nå kjøpt et produkt fra vår nye serie elektriske apparater som er beregnet 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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Kära kund, du har köpt en produkt från vår nya serie elektriska inbyggingsapparater. Vi önskar att vår produkt vill tjäna dig bra. Därför rekommenderar vi att läsa denna bruksanvisning och handla produkten efter dess anvisningar.</p>
IMPORTANT INFORMATION, INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS	VIKTIGE OPPLYSNINGER, HENSTILLINGER OG ANBEFALINGER	TÄRKEÄÄ TIETOA, OHJEITA JA SUOSITUKSIA	VIGTIGE INFORMATIONER, ANVISNINGER OG ANBEFALINGER	VIKTIGA INFORMATIONER, ANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER
<ul style="list-style-type: none"> • Solely persons authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate. • The product should be installed in compliance with local standards and regulations. • Please let confirm the date of provided installing in the Guarantee sheet. • The hotplate must be connected to power net with corresponding voltage, which is noticed on the rating plate, and with line connector corresponding to the power capacity of the hotplate (see the art. "Connection of appliance to the power net"). • If the hotplate is not in 	<ul style="list-style-type: none"> • Installasjonen av kokeplata får kun utføres av en rettmessig person som er faglig egnet til dette. • Produktet skal installeres i tråd med gjeldende nasjonale normer og forskrifter. • Be installatøren om å bekrefte dato for utført installasjon ved å føre den på i garantiseddelen. • Kokeplaten må være tilkoblet det elektriske nettet med foreskrevet spenning, jfr. slik det er angitt på typemerket, med en ledning som tilsvarer kokeplaten's ytelse (vennligst se „Tilkobling av apparatet til det elektriske nettet“). • I de periodene kokeplaten ikke er i drift, se til at alle dens betjeningselementer (styringsknapper) står på 	<ul style="list-style-type: none"> • Keittolevyn asennuksen saa suorittaa ainoastaan siihen vastaavaan pätevyiden omaava asentaja. • Asennus on toteutettava, noudattaen paikallista lainsäädäntöä ja määräyksiä. • Vahvistakaa asennuspäivämäärää takuutodistukseen. • Keittolevyn huomioitava, että syöttövirtaa vastaa keittolevyn käyttövirtaa mikä on merkitty tuotekilpeen. (Katso kohta laitteen kytkeminen verkkovirtaan) • Varmista, että kaikki säätimet on käännetty pois päältä silloin kun levy ei ole 	<ul style="list-style-type: none"> • Montering af kogepladen udføres af kvalificerede personer med den fornødne certifikation. • Montering af kogepladen udføres i henhold til de gældende nationale normer og retningslinjer • Datoen for montering af kogepladen bekræftes i Garantibeviset. • Kogepladen skal være tilsluttet en strømforsyning med den foreskrevne spænding, der oplyses på typeskiltet, og via en ledning, der passer til kogepladens effekt (jf. "Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen"). • Når kogepladen ikke er i 	<ul style="list-style-type: none"> • Installationen får endast utföras av personal berättigad till denna verksamhet. • Produkten måste vara installerad enligt giltiga nationalnormer och föreskrifter. • Ha datumet av installationen nerskrivet och bekräftat i garantilistan. • Induktionskokhällen måste vara ansluten till elnät med foreskreven elspänning, vilket är skrivet på standardskylten, och med en ledning, som motsvarar strömförbrukningen av kokhäll (se "Elektrisk anslutning") • Är inte kokplattan i gång, ta

<p>service, ensure that all of its control elements are off.</p> <ul style="list-style-type: none"> The hotplate is determined solely for thermal food preparation. It must not be used for heating up of rooms, as the appliance could be damaged by excessive load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage. It is not allowed to put any combustible matters near cooking zones. The main power switch should be always switched off in case of changed surrounding conditions in the room with the installed appliance (painting, gluing works, etc.). Switch off the main switch before the line connector at manipulation with the appliance or at longer time without use. We recommend you to call once in two years the service company for checking of the hotplate functions. You can prevent this way the faults and prolong the lifetime of hotplate 	<p>„avslått“.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kokeplaten er utelukkende beregnet på oppvarming av matvarer. Den får ikke anvendes til oppvarming av rom, ettersom det kan oppstå funksjonsfeil pga. overdriven belastning. Hva angår feil som følge av uriktig anvendelse, gjelder ikke garantien. Det er ikke tillatt å plassere brennbare stoffer i nærheten av kokefeltene. I tilfelle miljøforandringer i det rommet som hvitevaren er installert i (arbeid med beis, maling, lim o.l.), må hovedstrømtilførselen alltid være slått av. 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. Vi anbefaler at du en gang hvert andre år henvender deg til en reparatør med forespørsel om å gå over og sjekke kokeplaten funksjoner. Dermed vil du kunne komme eventuelle feil i forkjøpet og dessuten forlenger du kokeplaten livslengde. 	<p>käytössä.</p> <ul style="list-style-type: none"> Keittolevy on tarkoitettu ainoastaan ruuan valmistukseen. Levyä ei saa käyttää huoneen lämmittämiseen, jatkuva kuormitus saattaa rikkoa laitteen. Laitetakuu ei ole voimassa mikäli laitettu on käytetty vastoin sen käyttötarkoitusta. Ruuanvalmistusalueella ei saa olla herkästi palaavia materiaaleja. Mikäli keittolevyn ympäristössä tehdään muutoksia (maalaminen, saamaaminen ym.) tulee laite kytkeä pois päältä pääkatkaisijasta). Kytke laite pois päältä pääkatkaisijasta kun tehdään muutostöitä tai kun laite ei ole käytössä pitkään aikaan. Suosittellemme, että kerran tai kaksi vuodessa pyydätte paikalle huoltomiehen tarkastamaan levyn toimintaan. Näin ennakoidaan mahdolliset vikatilanteet ja pidennätte laitteen käyttöikää. 	<p>brug, sørg for, at samtlige styrekomponenter er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kogepladen anvendes udelukkende til madlavning. Det er forbudt at bruge kogepladen til opvarmning af rummet, idet der kan opstå skader på kogepladen som følge af overbelastning. Ved fejl forårsaget af forkert betjening bortfalder garantien. Det er forbudt at anbringe brændbare materialer i nærheden af kogezoneerne. Ved eventuelle ændringer af kogepladens omgivelser (som fx arbejde med maling, lakker, lim og lign.) afbrydes strømforsyningen. Ved flytning af kogepladen, reparationer osv. eller ved længerevarende driftspause slukkes strømafbrøderen foran kogepladen. Det anbefales at henvende sig til et serviceværksted hver andet år med henblik på tjek af kogepladens funktion. På denne måde forebygges evt. driftsforstyrrelser, og kogepladens levetid forlænges. 	<p>hänsyn till att alla dess styrfunktioner är avstängda.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kokplattan är avsedd endast att användas åt tillredning av maträtter. Den får icke användas åt att uppvärma rum, därför då kan den bli skadad tack vare omättlig belastning. Det finns ingen garanti på skador uppkomna vid en felaktig användning. Placera aldrig bränfarligt material i närheten av kokzoner. I fall av förändring av miljön där kokhällen är installerad (arbete med målnings material, klister, etc.), måste strömmanslutning alltid vara avstängd. Vid manipulation av apparaten, resp. vid längre tid då spisen är ur funktion, använd säkerhetsbrytaren till att koppla ur apparaten från elnätet. Vi rekommenderar att du en gång i två år vänder dig till en reparationsfirma med begäran för en kontroll av hällens funktion. Du förekommer så eventuella skador och förlänger livslängden av hällen.
<p>ATTENTION! Switch of the appliance from the power net when detecting any cracks on the hotplate surface.</p>	<p>NB! Dersom det på overflaten av kokeplaten skulle dannes sprekker av noe slag, må hvitevaren med en gang kobles fra strømmnettet.</p>	<p>HUOM! Kytke laite irti verkkovirrasta mikäli huomaat halkeamia keittolevyn pinnassa.</p>	<p>ADVARSEL! Ved konstatering af revner i kogepladen kobles denne straks fra strømforsyningen.</p>	<p>WARNING ! Upptäcker du synliga sprickor på kokhällens yta koppla omedelbart från elektriciteten till apparaten.</p>

DESCRIPTION AND OPERATION OF APPLIANCE	BESKRIVELSE OG BETJENING AV APPARATET	LAITTEEN KUVAUS JA OMINAISUUDET	BESKRIVELSE OG BETJENING AF KOGEPLADEN	BESKRIVNING OCH ANVÄNDNING
<ul style="list-style-type: none"> The appliance is intended for building in a cutout in working table of kitchen furniture. The sealing rubber glued on the border of hotplate prevents the in-leak of liquids under the hotplate. The basic part of appliance is the glass ceramics hotplate, to which the all other supporting, covering and electric parts are connected. Electric cooking zones are marked on the hotplate, which are for cooking only. The cooking zone diameters are derived from usual cooking pot sizes. We do not recommend the use of pots exceeding the marking of cooking zone. The overheating of induction electronics is prevented with a temperature limiter. An increased temperature of hotplate surface after switching off is signalized with light indicator of residual heat. The energy of hot place can be used yet. The light indicator switches off after cooling down to a temperature without danger of burning. 	<ul style="list-style-type: none"> Apparatet er beregnet på innbygging i en utskjæring i kjøkkeninnredningens arbeidsbenk. Tetningsgummien som er limt rundt på kanten av kokeplaten hindrer at væske renner inn under kokeplaten. Apparatets grunnleggende deler omfatter den glasskeramiske kokeplaten, som de andre bærende, tildekkende og elektriske delene av apparatet er forbundet med. På kokeplaten er det avmerket steder - elektriske kokefelt – beregnet eksklusivt til koking. Kokfeltenes diametre kopierer kokereas vanlige mål. Vi anbefaler at det ikke blir anvendt kokekar, hvis størrelse overskrider størrelsen på den tegningen som viser kokfeltet. Overopphetelse av induksjonselektronikken forhindres av en temperaturbegrensende mekanisme. Signaliseringen for restvarme signaliserer en forhøyet temperatur på kokfeltets overflate etter avslåing. Dette varme kokstedet kan utnyttes energetisk. Signallampen slukkes etter en slik avkjøling av kokstedet, når det ikke lenger er noen fare for å brenne seg. 	<ul style="list-style-type: none"> Laite on tarkoitettu upotettavaksi keittiötasoon tai kaapistoon. Reunalle liimattu kumiitiiviste estää nesteiden valumisen keittolevyn alle. Laitteen pääkomponentti on keraamisesta lasista valmistettu keittolevy johon kaikki muut tuki-, suoja- ja sähkökomponentit on kiinnitetty. Ruuanlaittoon tarkoitettu sähköistetyt alueet on merkitty levyille alueiden koot vastaavat ruuanvalmistusastioiden pohjan kokoja . ei ole suositeltavaa pitää ruuanvalmistusastioita merkittyjen alueiden ulkopuolella. induktiosähköelementtien ylikuumentuminen on estetty lämpöerleen avulla. Keittoalue pysyy kuuma vielä sen jälkeen kun levy on sammutettu, varoitusvalo palaa kunnes levy on jäähtynyt riittävästi eikä polttamisvaaraa. 	<ul style="list-style-type: none"> Kogepladen skal placeres i udskjæringen i køkkenbordet eller lign.. Gummitætning langs kogepladens kant forhindrer indtrængen af væske under kogepladen. Kogepladen består primært af en glaskeramisk kogeplade og endvidere af bærel- og kapslingskomponenter samt el-delen. På kogepladen er der aftegnede elektriske kogezone. Disse anvendes kun til madlavning. Kogezonernes diametre passer til gængse gryder. Det frarådes at anvende gryder med større diameter en den aftegnede kogezone. Overophedning af induktionssystemet hindres af en temperaturbegrenser. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Apparaten är avsedd till att inbyggas in i utskärningen av en arbetsskiva i köksmöblern. Isolationsgummi som är fastklistrat på kanten av kokhällen hindrar vätskor från att läcka in under hällen. Grunddelen av apparaten är glaskeramisk induktionskokhäll. Bundna på den är dom andra bär-, täck- och elektroniska delarna av apparaten , På kokhällen finns det markeringar – induktionskokzoner – avsedda för kokning. Diameterna av kokzonerna är gjorda efter normala storlekar av kokkär. Vi rekommenderar inte att använda kokkär som har större storlek än markeringen av kokzonen. Överhättning av induktionselektroniken förhindras med en värmereduktion. 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.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Left front cooking zone 2. Left rear cooking zone 3. Right rear cooking zone 4. Right front cooking zone 5. Control panel - TOUCH CONTROL <p>IT 600 AC – version without frame IT 600 AX – version with inox frame</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Foran til venstre kokefelt 2. Bak til venstre kokefelt 3. Foran til høyre kokefelt 4. Bak til høyre kokefelt 5. Styringspanel – BETJENING GJENNOM BERØRING (TOUCH CONTROL) <p>IT 600 AC – version without frame IT 600 AX – version with inox frame</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Edessä vasen induktioketäälue 2. Takana vasen induktioketäälue 3. Takana oikea induktioketäälue 4. Edessä oikea induktioketäälue 5. Ohjauspaneeli – KOSKETINSÄÄDÖT <p>IT 600 AC – malli ilman kehystä IT 600 AX – malli, kehyksellä</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Forreste venstre kogezone 2. Bagerste venstre kogezone 3. Bagerste højre kogezone 4. Forreste højre kogezone 5. Betjeningspanel – BETJENING VIA BERØRING (TOUCH CONTROL) <p>IT 600 AC – uden kant IT 600 AX – med rustfri kant</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Left front cooking zone 2. Left rear cooking zone 3. Right rear cooking zone 4. Right front cooking zone 5. Control panel - TOUCH CONTROL <p>IT 600 AC – version without frame IT 600 AX – version with inox frame</p>
<p>THE PRINCIPLE OF INDUCTION</p> <p>The system of induction heating is based of physical phenomenon of magnetic induction. The basic property of this system is the direct energy transfer from the generator directly to the bottom of cooking spot.</p>	<p>INDUKSJONSPRINSIPPET</p> <p>Systemet for induksjonsopvarming er tuftet 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.</p>	<p>INDUKTIOLEIDEN TOIMINPERIAATE</p> <p>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</p>	<p>INDUKTIONSPRINCIPPET</p> <p>Induktionsopvarmingen er baseret på fysisk fænomen kaldt magnetisk induktion. Grundprincippet ved dette system er direkte energioverførsel fra en generator til grydens bund.</p>	<p>PRINCIPEN AV INDUKTION</p> <p>Systemet av induktionskokning är baserad på det fysikala fenomenet av magnetisk induktion. Grundkaraktären av denna system är direkt energioverföring från generatorn rätt till botnen av kokkåret.</p>
<p>ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING</p> <ul style="list-style-type: none"> • More safe – low glass surface temperature • More quickly – shot heating up time 	<p>FORDELER MED INDUKSJONSOPVARMING</p> <ul style="list-style-type: none"> • den er tryggere – lav temperatur på glassets overflate • den er raskere – kort 	<p>INDUKTIOLEIDEN EDUT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turvallisuus – alhainen lasitason lämpötila • Nopea – lyhyt kuumentamisaika • Tarkka - reagoi välittömästi 	<p>FORDELE VED INDUKTIONSPVARMING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Er mere sikker – lav temperatur på glasoverfladen • Er hurtigere – kort opvarmningstid 	<p>FÖRDELAR AV INDUKTIONSKOKNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • säkrare – låg temperatur på glasytan • snabbare – kort tid av uppvärmning

<ul style="list-style-type: none"> • More accurate – it reacts immediately to adjusting of heating level • More effective – 90% of adsorbed energy is changed to heat 	<p>oppvarmingstid</p> <ul style="list-style-type: none"> • den er mer nøyaktig – reagerer øyeblikkelig på forandringer i innstilling av oppvarmingsstyrke • den er mer effektiv – 90% av den absorberte energien omgjøres til varme 	<p>lämmönsäätöön</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tehokas - 90% sidotusta energiasta muutetaan lämmöksi 	<ul style="list-style-type: none"> • Er mere præcis – reagerer øjeblikkeligt på ændringer i indstillingen af varmetrin • Er mere effektiv – 90% af den absorberede energi forvandles til varme 	<ul style="list-style-type: none"> • mera precis – reagerar omedelbart på förändringen av värmeeffekt • mera effektiv – 90 procent av energin som absorberas förändras till värme
---	---	---	--	---



<p>COOKERS FOR INDUCTION COOKING ZONE</p> <p>The magnetism is used for heat generation at induction cooking. Therefore the cookers have to contain iron. Check it please with a piece of magnet, whether the cooker is magnetic. The bottom of cookers for induction cooking can have a smaller or the same diameter as the diameter of marked cooking zone, and this in the following ranges:</p> <p>Ø 210 - 130 mm - for the zone 1 and 4 diameter 145 - 80 mm - for the zone 2 and 3</p>	<p>KOKEKAR TIL INDUKSJONSKOKESONER</p> <p>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:</p> <p>Ø 210 – 130mm – for sone 1+ 4 Ø 145 – 80mm - for sone 2 + 3</p>	<p>INDUKTIOTASOILLE SOPIVAT KEITTOASTIAT</p> <p>Lämmön tuottamiseen käytetään magneettienttiä. 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. Keittoaluiden koot:</p> <p>halkaisija 210- 130 mm- alueet 1ja 4 halkaisija 145 -80 mm-alueet 2 ja 3 Lisätietoja sopivista keittoastioista kohdassa -</p>	<p>GRYDER TIL BRUG PÅ INDUKTIONEN</p> <p>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 aftegnede kogezone inden for følgende interval:</p> <p>Ø 210 - 130mm - zone 1 + 4 Ø 145 - 80mm - zone 2 + 3 Vedr. de øvrige krav til gryder se „Principper for anvendelse af en glaskeramisk kogeplade“.</p>	<p>KOKKÄRLL FÖR ANVÄNDNING PÅ INDUKTIONSOKKHÄLLAR</p> <p>Induktionskokningen använder magnetism till att utveckla värme. Kokkärlet 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 kokkärlsdiametern mindre eller lika stor som diametern av kokzonen. I denna skala :</p> <p>Ø 210 – 130 mm – för zon 1+ 4 Ø 145 – 80 mm – för zon 2 + 3 Andra krav för kärlet – se</p>
--	--	--	--	---

The other requirements for pots - see „The principles of using of glass ceramics plate“.	For øvrige krav til kokekar - se „Prinsipper for bruk av den glasskeramiske platen.	„Lasikeraamisen käyttöperiaatteet“		„Principer vid användning av glaskeramisk induktionshäll.
OPERATION OF APPLIANCE	BETJENING	LAITTEEN KÄYTTÖ	BETJENING AF KOGEPLADEN	SKÖTSEL AV APPARATEN
WARNING <ul style="list-style-type: none"> Solely adults can operate this appliance and according to this manual. It is not allowed to leave children unattended at the appliance in operation. The electric hotplate is an appliance requesting attendance. Persons with pacemaker or insulin pump can operate the appliance, provided that their implants are in conformity with to 89/336/CEE directive. 	ADVARSLER <ul style="list-style-type: none"> Kokeplaten kan ifølge bruksanvisningen utelukkende betjenes av voksne personer. Det er ikke tillatt å etterlate barn uten tilsyn ved en kokeplate som er i drift. Den elektriske kokeplaten er en hviteware, hvis drift krever tilsyn. Personer med hjertestimulator eller insulinpumpe får betjene hviteware med induksjonskokefelt kun under forutsetning av at deres implantater er i overensstemmelse med forskrift 89/336/CEE. 	VAROITUS <ul style="list-style-type: none"> Laite on tarkoitettu aikuisten käyttöön ja sen käytössä on noudatettavaa käyttöohjeita. Lapsia ei saa jättää lieden ääreen ilman aikuisen valvontaa. Laite sopii myös niille joilla on tahdistin tai insuliinipumppu jos heidän vastaa 89/336/CEE 	ADVARSEL <ul style="list-style-type: none"> Kogepladen må kun anvendes af voksne personer i overensstemmelse med brugervejledningen. Børn må ikke efterlades uden opsyn ved en tændt kogeplade. En elektrisk kogeplade må ikke efterlades uden opsyn, mens den er i brug. 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. 	NOTIS <ul style="list-style-type: none"> Apparaten kan användas enbart av vuxna personer, enligt bruksanvisningen. Lämna aldrig barn utan uppsyn vid apparat som är i gång. Induktionskockhällen är en apparat som kräver uppsyn vid drift. Personer med hjärtstimulator eller insulin pumpa kan sköta apparat med induktionskockhäll bara om deras implantat motsvarar föreskrift 89/336/CEE
CONTROL PANEL	STYREPANELET		BETJENINGSPANEL	KONTROLLPANEL
<ol style="list-style-type: none"> Switch - ON / OFF Locking Controllers - setting of capacity level for cooking zones Displaying of the set up capacity level for cooking zone Signal lights 	<ol style="list-style-type: none"> Styringsbryter – PÅSLÅTT / AVSLÅTT Lås Styringsbrytere – innstilling av kokesonenes grader av ytelse Visning av hvilken grad av ytelse kokesonene Signallampe 	<ol style="list-style-type: none"> Päälle/ pois - kytkin Lukitus Säädin- keittoalueiden tehon säätö Keittoalueiden tehoa kuvaava näyttö Merkkivalo 	<ol style="list-style-type: none"> TÆND/SLUK Lås Indstilling af varmetrin Visning af det indstillede varmetrin eller restvarme Indikatorlamper 	<ol style="list-style-type: none"> Kontroll – ON / OFF Lås Kontroll – kokzonernas reglering av värmeeffekt Påsatt värmeeffekt eller restvärmeindikator Kontrollampa

ATTENTION	NB!	HUOMIO	OBS!	VARNING
<ul style="list-style-type: none"> • The sensor type "Touch control" is activated by touching a finger to appropriate symbol on glass ceramic hob. Therefore keep the control panel clean and dry. • Do not lay down objects on the control panel of hotplate. • Do not allow the using or cleaning of plate's cooking surface by children. Lock all function by pressing of button with "key" symbol, when possible (2 - lock). • Prevent all unwished switching on appliance, for instance with pets! • The set up parameters will be deleted after disconnection of hotplate from the power net. • Never lay down food packaged into aluminum foil, knives and forks, pot lids or other metal objects on the induction cooking zones. These objects could be heated up very quickly and cause burning or damages at unwished or unintentional switching on of appliance. • The cooking zone switches off when leaving it without pot for a period longer as 1 minute. • Switch off the induction zone with the corresponding switch after using it; do not rely up to automatic switching off (pot recognition). 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensorstyringen aktiveres ved å plassere en finger på det aktuelle symbolet på den glasskeramiske platen. Hold derfor styringspanelet rent og tørt. • Legg aldri noe på kokeplatens styringspanel. • Se til å hindre at den delen av kokeplatens overflate som brukes ved koking, blir brukt eller rengjort av barn. Om mulig, blokker alle funksjoner gjennom å trykke på knappen med nøkkelsymbol (2-lås). • VÆR OBS på uforsett påslåing av kokeplaten, f.eks. av husdyr! • Ved frakobling av kokeplaten fra strømmettet, vil de innstilte parametrene nullstilles. • Legg aldri næringsmidler som er pakket inn i aluminiumsfolie, bestikk, grytelokk og andre metallgjenstander, på induksjonskokesonene. Ved uforsett eller tilfeldig påslåing av kokeplaten, vil slike gjenstander kunne bli varme hurtig og forårsake forbrenninger og annen skade. • Når gryten tas bort fra induksjonssonene vil kokesonen slås av etter 1 – ett - minutt. • Etter bruk slås induksjonssonen av ved hjelp av styringsbryteren - ikke stol på automatisk avslåing (gjenkjenning av gryter). 	<ul style="list-style-type: none"> • „Kosketusnäytöllä toimiva anturi aktivoidaan koskettamalla sillä sormenpäällä. Tämän takia ohjauspaneeli on pidettävä puhtaana ja kuivana. • Älä laita mitään esineitä keittolevyn ohjauspaneelin päälle. • Älä anna lasten käyttää tai puhdistaa keittolevyalueita. Jos mahdollista, lukitse kaikki toiminnot painamalla „avainmerkkiä” (2-lukitus) • Estää kytkimien aktivoinnin vahingossa, esim. jos taloudessa on kotieläimiä. • Kaikki asetukset nollantuvat kun keraamisen levy kytketään irti sähköverkosta. • 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. • Keittoalue sammuu automaattisesti kun keittoastia on pois sen päältä yli 1 minuutin ajan. • kytke keittoalue käytön jälkeen pois päältä vastaavasta automaattikytkimestä (keittoasian tunnistin). 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensorbetjeningen aktiveres ved at lægge fingeren på det passende symbol på den glaskeramiske plade. Finger-touch-panelet skal derfor holdes rent og tørt. • Læg ingen genstande på finger-touch-panelet. • Tillad ikke, at børn bruger eller rengør kogepladen. Hvis muligt, bloker samtlige funktioner ved at trykke på nøglesymbolet (2-lås). • Pas på utilsigtet tænding af kogepladen, fx af kæledyr! • Ved afbrydelse af strømforsyningen nulstilles de indstillede værdier. • Læg aldrig madvarer i aluminiumsfolie, bestik, grydelæg og andre metalting på induktionszonerne. Ved en utilsigtet eller tilfældig tænding af kogepladen bliver metaltingene hurtigt varmet op, og kan tilføje forbændinger eller materielle skader. • Når gryden fjernes fra induktionszonen, slukker denne automatisk i løbet af ét minut. • Sluk induktionszonerne efter brug med slukstasten, du skal ikke tage for givet, at de slukker (identificerer gryden) automatisk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensorkontrollen är aktiverad med vidrörning av finger på symbol på den glaskeramiska kokhällen. Håll därför kontrollpanelen ren och torr. • Ställ ingenting på kontrollpanelen av induktionskokhällen. • Hindra barn från att använda eller rengöra kokplattans yta. Om det är möjligt blocka alla funktioner med att trycka knappen med symbolen nyckel (2- lås) • SE UPP för önskad tändning som t.ex. husdjur kan orsaka ! • Vid induktionskokhällens urkoppling från strömmen kommer inställda parameter att anuleras. • Placera aldrig metallföremål på induktionsvärmезonen 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. • När man tar bort kokkärl från induktionskokzonen stängs kokzonen av inom en minut. • Efter att ha använt induktionskokzonen stäng av strömmen och lita inte på den automatiska avstängningen.

<p>The cooking zone capacities are regulated in the range of 9 degrees chosen by touch symbols on the control panel. The reaction time is 1 second – so long should be the finger held on the corresponding symbol.</p>	<p>Kokefeltenes ytelser 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.</p>	<p>Keittoalueiden tehoa säädetään asteikolla 1...9, sopiva taso valitaan ohjauspaneelin kosketinnäytöltä. Reaktioaika on noin sekunti – sen ajan on pidettävä sormi koskettimen päällä.</p>	<p>Kogezonernes effekt reguleres inden for en 9-trinsskala ved berøring af symbolerne på betjeningspanelet. Tasternes (symbolernes) reaktionstid er 1 sekund, fingeren skal være i kontakt med symbolet i denne tid.</p>	<p>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.</p>
<p>SWITCHING ON OF HOTPLATE Press the control symbol (1)</p>	<p>PÄSLÅNG AV KOKEPLATEN Trykk på av/påknapp-symbolet (1)</p>	<p>KEITTOLEVYN KYTKEMINEN PÄLLE Paina kytkentäkuvaketta (1)</p>	<p>TÆNDING AF KOGEPLADEN Tryk på tænd-symbolet (1)</p>	<p>AKTIVERING AV KOKPLATTAN Tryck på kontrollsymbolen (1)</p>
<p>SWITCHING ON OF HOTPLATE</p> <ul style="list-style-type: none"> Press one from the symbols (3) corresponding to cooking zone, which you would like to use. Set up - with help of buttons „+“ or „-“ - the requested capacity degree (level). The Level 1 – corresponds to minimal capacity of cooking zone, the Level 9 – to maximal capacity of cooking zone. The set up level of individual cooking zones will be displayed on the control panel (4). 	<p>PÄSLÅNG AV KOKEFELT</p> <ul style="list-style-type: none"> Trykk på det av symbolene (3) som står for det kokefeltet som du akter å anvende. Ved hjelp av knappene „+“ eller „-“ stiller du inn ønsket ytelsesgrad. 1. grad - tilsvarende kokefeltets minimumsyttelse, 9. grad – kokefeltets maksimale ytelse. Grad for innstilling av de enkelte kokefeltene vises på styringspanelet (4). 	<p>KEITTOLEVYN KYTKEMINEN PÄLLE</p> <ul style="list-style-type: none"> Paina valitsemasi keittoalueen vastaavaa kytkentäpainiketta (3) Valitse haluamasi teho (alue) painamalla „+“ tai „-“ merkkiä. Taso 1 on keittoalueen minimilämpötila ja taso 9 on keittoalueen maksimilämpötila. Eri keittoalueiden valittu teho näkyy ohjauspaneelin näytöllä (4) 	<p>TÆNDING AF KOGEZONEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Tryk på et af symbolerne (3), der passer til den kogezone, du vil bruge. Vælg det ønskede varmetrin ved hjælp af tasterne „+“ eller „-“. Varmetrim 1 – giver den mindste effekt, varmetrim 9 – giver den maksimale effekt. Det valgte varmetrin for de enkelte kogezoner bliver vist på betjeningspanelet (4). 	<p>AKTIVERING AV KOKZON</p> <ul style="list-style-type: none"> Vidör en av symbolerna (3) som står för den induktionskokzonen du vill använda. Ställ in önskad värmeeffekt med hjälp av sensorerna „+“ eller „-“. Graden 1 – motsvarar den minimala effekten av kokplattan, graden 9 – den maximala effekten av kokplattan. Effektindikatorn av enstaka kokplattor visas på kontrollpanelen (4)
<p>POT RECOGNITION ON THE INDUCTION COOKING ZONE</p> <ul style="list-style-type: none"> When at switched on cooking zone there is no pot or to small pot is laid down on the zone, no energy transfer will be realized here. This situation is announced by flashing number of set up capacity. When you give a suitable sized pot on the cooking zone then the preset 	<p>GJENKJENNING AV GRYTER I INDUKSJONSKOKESONEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Dersom kokesonen er slått på og det ikke står noen gryte på den eller i tilfelle det står en altfor liten gryte på den, kommer det ikke til noen energioverføring. Det blinkende tallet for innstilt ytelse gjør en oppmerksom på dette. Dersom det settes en gryte som er egnet på kokesonen, 	<p>KEITTOASTIOIDEN TUNNISTAMINEN KEITTOALUEELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> Kun keittoalue on kytketty päälle ja sen päällä ei ole keittoastiaa tai jos keittoastia on liian pieni, alue ei tuota lämpöenergiaa ja Merkkivalo vilkkuu sen merkiksi. Kun keittoalueelle asetetaan sopivan kokoinen keittoastia, alueelle määritetty teho 	<p>REGISTRERING AF GRYDEN PÅ EN INDUKTIONSZONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Hvis induktionszonen er tændt uden at der er stillet en gryde på den pågældende zone, eller hvis gryden er for lille, overføres ingen varme, og det indstillede varmetrin blinker. Lige så snart man stiller en passende gryde på kogezonen, bliver denne tændt ved det indstillede 	<p>URSKILJNING AV KOKKÄRLET PÅ INDUKTIONSOKKZONEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Om kokplattan är påslagen och det inte befinner sig ett kokkärl på den, eller kokkärlet är för litet, händer ingen energioverföring. Numret på effektsensoren uppmärksammar på det genom att blinka. Om man ställer ett passande kokkärl på kokplattan slås

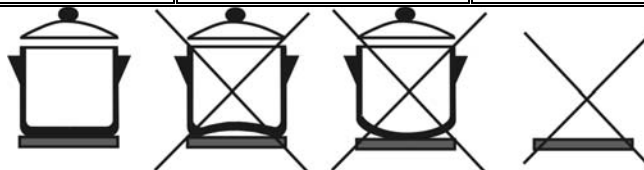
<p>capacity level will be switched on and its number of this level will light on the display. At removed pot the energy transfer will be interrupted. The display shows once more flashing number.</p> <ul style="list-style-type: none"> When you give a smaller pot on the cooking zone, but which in size exceeds the minimal diameter necessary for putting the cooking zone in operation, then only a portion of energy corresponding to the pot size will be transferred. 	<p>vil den innstillede ytelsesgraden slås på og tallets verdi lyser opp på displayet. Energitilførselen avbrytes hvis gryten tas av. På displayet for grad av ytelse, vil det igjen dukke opp et blinkende tall.</p> <ul style="list-style-type: none"> Dersom vi setter et mindre kokekar på kokefeltet, hvis mål imidlertid ikke er mindre enn den minimumsdiameteren som trengs for å kunne få kokefeltet i gang, oppnår man kun en effekt som tilsvarer kokekarets mål. 	<p>aktivoituu ja ohjauspaneelin näytöllä syttyy sitä vastaava luku. Kun astia siirretään pois energiansiirto keskeytyy. Näytössä vilkkuu hetkeksi vielä kerran vastaava tehoa kuvaava luku.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jos keittoalueelle asetetaan aluetta pienempi keittoastia, mutta se on suurempi kuin keittoalueen määritelty minimialueen halkaisija, siirtyy lämpöenergiaa ainoastaan astian pohjan kokoiselle alueelle. 	<p>varmetrin, og værdien lyser på panelet. Når gryden fjernes, afbrydes strømforsyningen. Varmetrimmet på displayet blinker igen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Stiller man en mindre gryde på kogezone, og er grydens diameter større end den minimale diameter nødvendig til aktivering af kogezone, bliver effekten automatisk tilpasset grydens diameter. 	<p>den valda tillagningseffekten på och numret på sensoren lyser. Energitillførseln kopplas av när man tar bort kokkärlet. På effektsensoren visas igen numret som blinkar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Om man ställer ett mindre kokkärl på kokplattan som dock inte har mindre diameter än den minimala diameter som behövs till att aktivera kokplattan, kommer en energi som motsvarar storleken av kokkärlet vara tillförd.
<p>COOKING ZONE SWITCHING OFF The cooking zone can be switched off by simultaneous pressing of symbols „-“ and „+“ (3).</p>	<p>AVSLÄNG AV KOKEFELTET Kokefeltet kan du slå av ved å trykke på symbolene „-“ og „+“ (3).</p>	<p>KEITTOALUEEN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ Keittoalue kytketään pois päältä painamalla samanaikaisesti „-“ ja „+“ merkkiä (3).</p>	<p>SLUKNING AF KOGEZONEN Kogezone slukkes ved at trykke samtidigt på symbolerne „-“ og „+“ (3).</p>	<p>AVAKTIVERING AV KOKPLATTAN Stäng kokplattan genom att samtidigt vidröra symbolerna „-“ och „+“ (3)</p>
<p>INDICATION OF RESIDUAL HEAT</p> <ul style="list-style-type: none"> The display (4) shows a light signal „H“, signaling the increased temperature of cooking zone surface, when after cooking zone switching off it has a temperature higher than 60° C. This signaling prevents the burning of persons on switched off zone. The hot cooking zone energy can be used for different purposes. 	<p>INDIKASJON PÅ RESTVARME</p> <ul style="list-style-type: none"> Etter avslåing av kokefeltet – dersom temperaturen i dette området ligger høyere enn 60° C - vil det på displayet (5) komme til syne et lyssignal „H“, som signaliserer kokefeltets økede overflatetemperatur. Denne signaliseringen begrenser muligheten for forbrenninger ved det avslåtte feltet. Det varme stedet på platen kan utnyttes energetisk. 	<p>JÄLKILÄMPÖ JA SEN ILMAISEMINEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Näytöllä (4) on valomerkki „H“ tarkoittaen, että keittolevyn alueen lämpötila on koholla, eli ruuanvalmistuksen jälkeen sen lämpötila on vielä yli 60° C. Tämän merkin tarkoitus on estää ihmisiä polttamasta itseään lieden sammuttamisen jälkeen. Kuuman keittoalueen lämpöenergiaa voidaan hyödyntää eri tarkoituksiin. 	<p>INDIKATION AF RESTVARME</p> <ul style="list-style-type: none"> Efter slukning af kogezone lyser bogstavet „H“ på displayet (4), hvis zones temperatur er over 60° C. Bogstavet „H“ signalerer forhøjet temperatur på kogezones overflade. Denne indikator forebygger forbrændinger fra den slukkede kogezone. Energien fra den varme kogezone kan med fordel anvendes. 	<p>RESTVÄRMEINDIKATION</p> <ul style="list-style-type: none"> Efter att ha stängt av kokzonen, om denna zon hade temperatur högre än 60° C, visas en ljussignal „H“ på displayen (4), som signaliserar höjd värme på kokplattans yta. Denna signalization reducerar möjligheten av brännskada från en avstängd zon. Den varma kokplatta kan ännu vara utnyttjad.
<p>LOCKING OF HOTPLATE CONTROL</p> <ul style="list-style-type: none"> For locking of hotplate set up regime (for preventing of 	<p>LÅSING AV BETJENINGEN FOR KOKEPLATEN</p> <ul style="list-style-type: none"> dersom man vil låse kokeplaten innstilling 	<p>KEITTOALUEEN SÄÄTIEMIEN LUKITUS</p> <ul style="list-style-type: none"> Keittoalueen ohjaimien 	<p>AFLÅSNING AF FINGER-TOUCH-PANELET</p> <ul style="list-style-type: none"> Du kan låse betjeningspanelet efter udført indstilling (for at 	<p>LÅSNING AV KOKPLATTANS KOTROLLPANEL</p> <ul style="list-style-type: none"> Om man vill låsa det inställda effektläget (det hindrar från en

<p>unintended setting up modification during operation), press the key symbol (2).</p> <ul style="list-style-type: none"> All functions of hotplate can be used again after switching off of the locking. 	<p>(forhindre uønsket omstilling av kokeplaten under drift), trykker man på nøkkelsymbolet (2).</p> <ul style="list-style-type: none"> Etter avslåing av låsefunksjonen man kan på nytt fra begynnelsen av styre alle kokeplatens funksjoner. 	<p>lukitusta varten (tarkoituksena on estää niiden pääalekytkeytminen vahingossa) paina merkkiä jossa on avaimen kuva</p> <ul style="list-style-type: none"> Kaikki keittoalueiden toiminnot ovat taas käytössä kun painat toistamiseen avainmerkkiä. 	<p>undgå uønskede ændringer i indstillinger, mens kogepladen er i gang), ved at trykke på nøglesymbolet (2). En indikatorlampe (8) lyser over nøglesymbolet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Efter frigørelse af betjeningspanelet det er nu muligt igen at bruge samtlige kogepladens funktioner. 	<p>oönskad inställning när kokplattan är i gång), vidrör symbolen med nyckel (2). Övanför symbolen med nyckel kommer ett signalljus att tändas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Efter att ha stängt av låsningen släcks ljuset och du kan igen justera alla kokplattans funktioner.
<p>HOTPLATE SWITCHING OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> The function of total switching off can be done anytime without regard to existing working regime of hotplate with pressing of switch „ON / OFF“ (1). A sound signal (beep) sounds at hotplate switching off and all other symbols turn out (except the eventual active signaling of residual heat or alarm). 	<p>AVSLÅING AV KOKEPLATEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Funksjonen for total avslåing kan settes i drift uten hensyn til kokeplatens arbeidsmodus gjennom å trykke på styringsknappen „PÅSLÅTT / AVSLÅTT“ (1). Etter at kokeplaten er slått av, får man høre et lydsignal (piping) og alle symboler slukkes (dersom det da ikke på noen av displayene vises signalisering av restvarme eller alarm). 	<p>KEITTOTASON KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ</p> <ul style="list-style-type: none"> Keittotaso voidaan sammuttaa koska vaan, riippumatta siitä, onko siinä liedellä joku toiminto käynnissä. Sammuttaminen tapahtuu „ON / OFF“ (1) kuvakkeesta. Kun keittotaso sammutetaan, kuuluu sammutuksen yhteydessä merkkiääni ja samalla myös kaikki muut merkit sammuvat (lukuun ottamatta, valmiustila merkkiä tai jälkilämpömerkkiä). 	<p>SLUKNING AF KOGEPLADEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Det er muligt at slukke kogepladen uanset den igangværende opgave ved at trykke på TÆND/SLUK-symbolet (1). Ved slukning af kogepladen lyder der et akustisk signal (et bip), og symbolerne slukker (dog med undtagelse af evt. restvarmeindikator og alarm). 	<p>INDUKTIONSKOKHÄLLENS AVAKTIVERING</p> <ul style="list-style-type: none"> Funktionen av den generella avaktiveringen kan man göra genom sensoren „ON / OFF“ (1) utan hänsyn till vilken arbetsregim som just pågår. När kokplattan är avstängd hörs en ljudsignal (pip) och alla symboler släcker sig (ifall inte en signal av restvärme eller alarm syns på displayen)
<p>Examples of activities at setting on of capacity levels</p>	<p>Eksempler på anvendelse ved innstilling av grader av ytelse</p>	<p>Keittotehon säätäminen, malliesimerkkejä käyttötarkoituksesta</p>	<p>Eksempler på madlavningsopgaver ved de enkelte varmetrin</p>	<p>Exempel av olika effektlagens användningsområde</p>
<p>Level 0</p> <ul style="list-style-type: none"> Switched off 	<p>Grad 0</p> <ul style="list-style-type: none"> slått av 	<p>0-taso</p> <ul style="list-style-type: none"> Kytetty pois päältä 	<p>Varmetrin 0</p> <ul style="list-style-type: none"> Slukket 	<p>Värmeeffekt 0</p> <ul style="list-style-type: none"> Stängd
<p>Level 1 - 3</p> <ul style="list-style-type: none"> for holding of liquids in light boiling, for light and slow heating up without danger of burning, for solution of butter, chocolate, for de-freezing, for boiling of small quantity of liquid. 	<p>Grad 1 - 3</p> <ul style="list-style-type: none"> til å holde væsker lett oppvarmede, til lett og forsiktig, langsom oppvarming, uten fare for fastbrenning, til å smelte smør, sjokolade, til opptining, til å koke en mindre mengde væske. 	<p>1-3 taso</p> <ul style="list-style-type: none"> pitää nesteen kevyesti kiehuva kevyt lämmitys ilman että olisi pelkoa ruuan pohjanpalaamisesta voi- ja suklaaseoksille sulattamiseen pienen nestemäärän kiehauttamiseen 	<p>Varmetrin 1 - 3</p> <ul style="list-style-type: none"> småkogning af væsker småkogning og langsom opvarmning uden risiko for, at maden brænder på smeltning af smør, chokolade optøning kogning af lille mængde væske 	<p>Värmeeffekt 1 - 3</p> <ul style="list-style-type: none"> För att hålla vätskor i småkokning mild och långsam uppvärmning utan fara för att bränna vid maten smältning av smör, chocklad. Upptining kökning av liten mängd vätskor

Level 4 - 6	Grad 4 - 6	4-6 taso	Varmetrim 4 - 6	Värmeeffekt 4 - 6
<ul style="list-style-type: none"> • for intensive boiling, • for keeping in boiling of greater volume of liquid, • for stewing. 	<ul style="list-style-type: none"> • til intens koking, • til å holde en større mengde væske kokende, • til å stuekoke. 	<ul style="list-style-type: none"> • voimakas kiehuminen • suuren nestemäärään kiehuvana pitäminen • haudutus 	<ul style="list-style-type: none"> • intensiv kogning • kogning af større mængde væske • grydestegning 	<ul style="list-style-type: none"> • Intensiv kokning • för att hålla större mängd vätskor i kokning • bråsering
Level 7 - 9	Grad 7 - 9	7-9 taso	Varmetrim 7 - 9	Värmeeffekt 7 - 9
<ul style="list-style-type: none"> • for preparation of food, requiring fast heating und high temperature (beefsteaks, slices, chipped potatoes, etc.), • for warming up of food before switching over to lower capacity level. 	<ul style="list-style-type: none"> • til tilberedning av retter som krever rask oppvarming og høy temperatur (biffer, schnitzler, steking av poteter, o.l.), • til å varme opp matretter før du så slår over på lavere grad. 	<ul style="list-style-type: none"> • ruuanvalmistus jossa tarvitaan nopea kuumentamista ja korkeita lämpötiloja (pihvin paistaminen, paistettujen perunoiden ym. valmistus. • ruuan kuumentaminen ennen kuin lämpötila säädetään pienemmälle 	<ul style="list-style-type: none"> • tilberedning af diverse retter, der kræver hurtig opvarmning og høj temperatur (bøffer, schnitzler, stegning af chips osv.) • opvarmning af retter før skift til lavere varmetrim 	<ul style="list-style-type: none"> • Kokning av mat som behöver snabb värming och hög temperatur (biftsteak, snitsel, potatis bryning o.d.) • uppvärmning av mat före ändring av värmeeffekt till lägre nivå
PRINCIPLES OF USE OF GLASS CERAMICS PLATE	PRINSIPPER FOR BRUK AV DEN GLASSKERAMISKE PLATEN	LASIKERAAMISEN LEVYN KÄYTTÖPERIAATTEET	PRINCIPPER FOR ANVENDELSE GLASKERAMIKPLADEN	HUR MAN ANVÄNDER GLASKERAMISK INDUKTIONSKOKHÅLL
<ul style="list-style-type: none"> • The glass ceramics plate fulfils at corresponding use according to these instructions the all requirements to similar home appliances. • Switch off the main switch before the first use and clean the appliance orderly (for cleaning agents see the chapter "Cleaning and maintenance"). • The appliance may be operated only by adult persons and in accordance with these instructions. • Do not leave small children without supervision near appliance in operation. • The electric hotplate is an appliance whose operation requires supervision. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den glasskeramiske platen oppfyller ved rimelig og passende behandling - slik det går fram i bruksanvisningen - alle krav til dette utstyret i husholdningen. • Før varen tas i bruk for første gang, er det nødvendig å slå av hovedbryteren eller ta ledningen ut av stikkkontakten og rengjøre apparatet skikkelig (hva angår rengjøringsmidler, se kapitlet "Rengjøring og vedlikehold"). • Kokeplaten får – slik det går fram av bruksanvisningen - utelukkende betjenes av voksne personer. • Det er ikke tillatelig å etterlate barn uten tilsyn ved en kokeplate som er i drift. • Den elektriske kokeplaten er en hvitevare, hvis drift krever tilsyn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ohjeiden mukaisesti käytettynä, tämä laskinkeraaminen vastaa samoihin vaatimuksiin kuin muutkin vastaavat kodinkoneet. • Katkaise virta pääkytkimestä ennen ensimmäistä puhdistuskertaa ja puhdistaa laite huolella (sopivat puhdistusaineet on esitetty kohdassa „puhdistus ja huolto“) • Laite on tarkoitettu aikuisen käyttöön ja sen käytössä on noudatettava oheista käyttöohjetta. • Älä jätä pieniä lapsia keittotason läheisyyteen ilman aikuisen valvontaa • Sähkötoiminen keittotaso on laite jonka toimintojen käyttö 	<ul style="list-style-type: none"> • Glaskeramikpladen opfylder ved korrekt brug i overensstemmelse med brugervejledningen samtlige krav til husholdningsapparater. • 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"). • Kogepladen må kun anvendes af voksne personer i overensstemmelse med brugervejledningen. • Børn må ikke efterlades uden opsyn ved en kogeplade, der er i gang. • En elektrisk kogeplade skal ikke efterlades uden opsyn, mens den er i brug. • Undgå opvarmning af tomme 	<ul style="list-style-type: none"> • Vid rimlig användning enligt bruksanvisning fullföljer glaskeramisk induktionshåll alla krav på sådan hushållsapparat. • Före den första användningen är det nödvändigt att koppla ur huvudkontakten eller dra ut sladden ur uttaget och rengöra apparaten ordentligt (rengörings medel , se kapitel „ Rengöring och service“). • Apparaten kan skötas enligt bruksanvisning endast av vuxna personer. • Lämnä aldrig barn utan uppsyn vid apparat, som är i gång. • Induktionskokhållen är en apparat som kräver uppsyn

<ul style="list-style-type: none"> • Prevent the use of empty enameled pots; their bottoms could be so damaged and at scratch the surface at moving on the cooking plate. • Pots with grooving or burrs on the bottom are not suitable. • The bottom of metal pots should be for achieving the best results (at cooking on induction cooking zone) 2 - 3 mm thick, at pots from stainless steel with sandwich bottom 4 - 6 mm thick. • The bottom should be at room temperature slightly bulged out, as after hot extension only will lay on the cooking zone surface evenly. The minimal thermal losses are so ensured with contact of surfaces. • You can prevent the scratching of glass ceramics with use of pots with clean and smooth bottom. • Use pots with a diameter corresponding in size to the diameter of selected cooking zone. • The heat created on the pot bottom depends from the pot diameter. At smaller pot also the capacity is lower. There is no exceeding consumption of energy, when the cooking zone is not fully covered by the pot. Nevertheless put the pot in the middle of cooking zone. • Use higher capacity levels for bringing food to boiling. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unngå oppvarming av tomme, emaljerte kokekar, hvis bunnen kan bli skadet pga. dette og ved flytting av kokekarene skrape opp overflaten på kokeplaten. • Det finnes ikke egnede kokekar med (noen ganger skarpe) furer i bunnen. • For å oppnå et best mulig resultat (ved matlagning 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. • Ved romtemperatur bør bunnen være fordyppet, ettersom den utvides pga. hete og senere vil ligge flat på kokefeltets overflate. Derigjennom sikres et minimalt varmetap når flatene berører hverandre. • Oppskrapning av glasskeramik unngås, dersom du alltid anvender kokekar med ren og glatt bunn. • Forsøk alltid å sørge for at det anvendte kokekarets bunn størrelsesmessig tilsvarer diameteren på det kokefeltet du har valgt. • 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. • For at matrettene skal nå kokepunktet, anvendes en høyere grad av ytelse. Etter at kokepunktet er nådd, slår du 	<p>on holdtettav valvotusti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vältä tyhjien emaliastioiden käyttöä, niiden pohjat voivat olla vahingoittuneita ja näinollen naarmuttaa levyn pintaa. • Keittoastiat joiden pohjissa on urat tai joiden pohja on rosainen, eivät sovellu käytettäväksi. • Parhaiten (induktioliedelle) soveltuvat sekä tehokkaammat ovat keittoastiat joissa on 2-3 mm paksuinen pohja ja ruostumatoneräastiat joissa on 4-6 mm. paksuinen ns.sänwich-pohja. • huoneen lämpötilassa astian pohjan tulisi olla hieman pullistunut, kuunaan se asettuu tasaisesti keittoalueen pinnalle. Näin vältetään pienikin lämpöhukka. • Keraamisen lieden pinta pysyy siistinä ja ei naarmutu jos keittoastioiden pohjat ovat tasaiset ja sileät. • Käytä keittoastioita jotka ovat keittoalueeseen sopivankokoiset. • 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. • Älä laita muovisia esineitä 	<p>emaljegryder - der er risiko for beskadigelse af grydens underside og for ridsning af kogepladen ved flytning af gryderne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gryder med riller eller skarpe steder på undersiden er ikke egnat. • 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. • 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 mellem fladerne. • Ridsning af glaskeramikpladen forebygges ved at bruge gryder med en ren og glat underside. • Prøv altid at anvende gryder, der passer i størrelsen til den valgte kogezone. • 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. • Maden bringes i kog ved højere varmetrin. Når retten koger, skrues ned for varmen. • Lad være med at lægge genstande af plast (skeer, skåle, dørslog m.m.) på varme kogezone, disse materialer smelter og brænder på. 	<p>vid drift.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Undvik att värma toma emaljkar, för deras botten kan skadas och vid flyttning repa på ytan av kokplattan. • Det är inte lämpligt att använda kokkärl med räffling. • För att nå bästa resultat (vid kokning på induktionskockhåll) bör botten av stålkokkärlen vara 2 – 3 mm tjock, av rostfritt kokkärl med sandwichbotten bör den vara 4 – 6 mm. • 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 ytornas vidröring. • Du förhindrar en repning på glaskeramikens om du använder kokkärl med ren och jämn botten. • Försök alltid att använda kokkärl som har likadan storlek som den valda kokplattan. • Värmen som bildar sig på botten av kokkärlet beror på kokkärlets 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. • För att få maten att koka använd högre värmeeffekt. Efter att ha uppnått kokning sänk till lägre värmeeffekt.
--	--	--	---	---

<p>After achieving of boiling switch over to lower capacity level of cooking zone.</p> <ul style="list-style-type: none"> Do not place things from plastics on hot cooking zones (spoons, trays, strainers, etc.), such materials can easily melt and burn up. Overheated fats and oils can easily inflame so be careful, when preparing meals on fats and oils (fritting, etc.). 	<p>over på mindre styrke.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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.). 	<p>kuumalle keittolevyllle (kauhat, tarjottimet, sihdit, jne.)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ylikuumentunut rasva ja öljy saattaa syttyä palamaan, ole varovainen kun valmistat ruokia jossa kuumennetaan rasvaa tai öljyä (friteeraus ym.) 	<ul style="list-style-type: none"> Overophedede fedtstoffer og olie kan antændes, vær derfor forsigtig ved tilberedning af retter med fedtstoffer og olie (friturestegning osv.) 	<ul style="list-style-type: none"> Placera alldrig plastföremål på varm kokplatta, (skedar, skålar, sil o.d.), sådan material smälter a bränns. Övervärmad margarin och olja kan antändas, se upp därför när du tillagar mat med margarin och olja (bryning o.d.)
---	---	---	---	---




CLEANING AND MAINTENANCE	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	PUHDISTAMINEN JA HUOLTO	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
<p>Your glass ceramic hotplate is nice looking and easy to operate. The following hints and recommendations can help you keep it as it is for a long time.</p>	<p>Den glasskeramiske platen du har kjøpt, er 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>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 induktionskokhåll är vacker och ej svår att använda. Føljande råd och rekommendationer vill hjälpa dig att hålla den i detta stånd riktigt länge.</p>
<p>RECOMMENDATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> Do not use steam cleaner for cleaning of appliance! Clean your glass ceramic plate regularly, after each use as the best. Remove from the glass ceramic plate all dried on food and liquid rests with help of scraper (enclosed in accessory) first. As soon as the plate is cold, 	<p>ANBEFALING</p> <ul style="list-style-type: none"> Bruk ikke en damprengjører til rengjøring av kokeplaten! Rengjør den glasskeramiske platen din regelmessig, helst etter hver anvendelse. Det første du gjør er å fjerne alle inntørkede mat- og drikkerester fra den glasskeramiske platen ved hjelp av en rengjøringskrape (hører til tilbehøret som følger med kokeplaten). 	<p>SUOSITUKSIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Älä käytä höyrypuhdistinta keraamisen liedien puhdistuksessa. Puhdistaa laskinkeraaminen liesi säännöllisesti, joka käytöskerran jälkeen. Puhdistu keraamisen liedien pinnalta kuivunut ruokatahrat ja kuivuneet nesteet aina ensiksi erikoisraapalla (kuuluu pakkaukseen). 	<p>ANBEFALINGER</p> <ul style="list-style-type: none"> Kogepladen må ikke rengøres ved hjælp af en damprenser! Glaskeramikpladen bør rengøres jævnt, helst efter hver brug. Fjern til at begynde med alle tørre madrester og størkede væsker ved hjælp af en renseskraber (medfølger). Lige så snart pladen er 	<p>REKOMMENDATION</p> <ul style="list-style-type: none"> Använd aldrig ångtvätt för att rengöra apparaten! Rengör din glaskeramisk induktionskokhåll reguljärt, best efter varje användning. Rengör först hällen från torkad matrest och vätskor på ytan med rengörings skrapan (finns i tillbehöret av apparaten). När hällen svalnat applicera

<p>apply a few drops of suitable detergent and clean the surface with paper towel or clean, soft towel.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash and dry up the surface after cleaning by another paper towel or soft cloth. Never use steel wool, washing sponge or other cleaning matters with rough surface. We do not recommend also the agents supporting corrosion, as for instance sprays for cleaning of roasters and for removing of stains. When by mistake an object from plastic, kitchen foil, sugar of food containing sugar was melted on the hot surface of your glass ceramic plate, remove it immediately from the hot surface by the scraper, and this not only from the hotplate but also from the pot surface, when applicable. You prevent with it the damaging of cooking plate surface. Before preparing meals with high content of sugar (for instance jam), coat the plate with suitable protective agent for to protect it against damaging it with sugar in case of running over of food or at pouring on the plate surface. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Flaten rengjøres grundig og tørkes ved hjelp av enda et stykke papir fra en kjøkkenrull eller med et mykt materiale. Bruk ikke stålborste, svamper til å vaske med eller andre hjelpemidler som har en ru overflate, til vask. Heller ikke anbefaler vi å bruke hjelpemidler og materialer som bidrar til korrosjon, som f.eks. sprayer til bakeovner og til fjerning av flekker. Dersom du er uheldig og ved en feil skulle oppleve at en eller annen gjenstand av plast, kjøkkenfolie, sukker eller matvarer inneholdende sukker, smelter på den glødende overflaten av din glasskeramiske plate, fjern den umiddelbart ved hjelp av en rengjøringsskraper mens platen ennå er varm, og ikke bare fra kokeplaten, men i tilfelle forurensning også fra kokekarets overflate. Dermed unngår du skader på kokeplatens overflate. Innen det tilberedes mat inneholdende større mengder sukker (f.eks. syltetøy), smøres platen med et egnet beskyttende middel, slik at du beskytter dens overflate mot skader forårsaket av sukker i tilfelle mat skulle fosskoke eller gryten skulle koke over, eller hvis det søles på plateoverflaten. 	<ul style="list-style-type: none"> Heti kun taso on jäähtynyt, käytä muutama tippaa sopivaa pesuainetta ja puhdista pinta pyyhkepaperilla tai puhtaalla pehmeällä pyyhkeellä. Pese ja kuivaa pinta puhdistuksen jälkeen uudella paperipyyhkeellä tai pehmeällä liinalla. Älä koskaan käytä puhdistukseen teräsvillaa, pesusientä tai muita puhdistusvälineitä joissa on karkea pinta. Emme suosittele myöskään puhdistusaineita jotka suojaavat korroosiolta esim. roiskeiden ja tahrojen poistamiseen. Mikäli kuitenkin keraamisen lieden kuumalle pinnalle on vahingossa sulanut, muovia, foliota, sokeria tai sokerinpitöisiä aineita irrota se välittömästi erikoisraapalla sekä induktiolieden pinnalta, että keittoastian pinnalta jos mahdollista. Näin estät keittoalueen naarmuttumisen. Ennen erittäin sokeripitoisten (kuten esim. hillot) ruokien valmistamista, suoja keraamisen lieden pinta suoja-aineella jolla estät pinnan pilaantumisen, siltä varalta että ruokaa kiehuu yli tai valuu tasolle 	<p>afkølet, påføres et par dråber egnet rensmiddel og overfladen rengøres med et stykke køkkenrulle eller et rent, blødt viskestykke.</p> <ul style="list-style-type: none"> Overfladen vaskes grundigt og tørres af med et nyt stykke køkkenrulle eller blødt tekstilstof. Brug ikke ståluld, skuresvampe eller andre rengøringsmidler med ru overflade. Det frarådes ligeledes at bruge midler, der fremskynder korrosionen som ovenrens og pletfjernere. Hvis en genstand af plast, husholdningsfilm, sukker eller sukkerholdige madvarer ved en fejltagelse nedsmelter på den varme glaskeramikplade, fjern pletterne omgående ved hjælp af renseskraperen både fra kogepladen og fra gryden, hvis denne også er plettet, mens kogepladen er varm. På denne måde forebygges beskadigelse af kogepladens overflade. Før tilberedning af retter med stort sukkerindhold (fx syltetøj), påføres et specielt beskyttelsesmiddel på kogepladen for at beskytte den mod beskadigelse fra sukker, hvis grydeindholdet koger over eller bliver spildt på kogepladen. 	<p>få droppar av passende rengjøringsmedel och rengör ytan med en pappershandduk eller med en ren och mjuk handduk.</p> <ul style="list-style-type: none"> Skölj därefter ytan noggrant och torka med ny pappershandduk eller med mjuk trasa. Använd aldrig diskvask, disksvamp eller annat rengörings material med skrovlig yta. Undvik att använda rengöringsmedel som stödjer korrosion som till exempel ugnssprejer för rengöring av smuts. 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. 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.
--	--	--	---	---



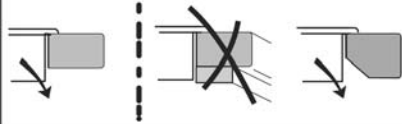
<p>Shiny metal stains appear from scratching of aluminum pot bottom on the plate surface or with using of unsuitable cleaning agent. Removing such stains is possible by hard repeated cleaning.</p>	<p>Flekker som glinser som metall, oppstår som følge av oppskrapning av bunnen på kokekar av aluminium eller bruk av et uegnet rengjøringsmiddel. Slike flekker fjernes med mye slit etter flere gangers rengjøring.</p>	<p>Kiiltävät metallitahrat tulevat pinnan naarmuttamisesta alumiinikattilan pohjalla, tai silloin kun on käytetty väärää puhdistusainetta. Näiden tahrojen poistaminen onnistuu tukevalla ja toistuvalla tahrojen pesulla.</p>	<p>Metallisk skinnende pletter oppstår ved gnidning mellom pladen og en aluminiumsgryde eller ved anvendelse af forkerte rengøringsmidler. Disse pletter fjernes meget besværligt ved gentagen rengøring.</p>	<p>Metallglänsande fläck skapas när aluminium botten av kastrull skrubbar ytan eller när man använder opassande rengøringsmedel. Dessa fläckar avlägsnas väldigt svårt, man måste rengöra ytan flera gånger.</p>
<p>Colored changes on the hotplate surface are usually caused by not removed burnt on rests. They have no influence on the function of the glass ceramic plate, this is not a change in material composition.</p>	<p>Fargeforandringer på kokeplaten forårsakes for det meste av fastbrente rester som ikke kan fjernes. De har ingen som helst innvirkning på glasskeramikens funksjon, da det ikke dreier seg om materialforandringer.</p>	<p>Värvaihtelua keraamisen lieden pinnalla johtuvat yleensä siitä, että ruokatahrat ovat palanneet kiinni pinnalle. Ne eivät vaikuta lasikeraamisen lieden toimintaan eivätkä ne vaikuta materiaalin rakenteeseen.</p>	<p>Misfarvninger på pladen 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>Missfärgningar på kokhällen 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>You can cause the grinding down of decor with abrasive cleaning agents or with scratching of pot bottom on the hotplate surface for longer time. A dark stain can be created on the hotplate this way.</p>	<p>Bortsliping av dekor kan man forårsake ved bruk av såk. abrasive rengjøringsmidler, eller skraping av kokekarets bunn langs kokeplaten overflate over lengre tid. På kokeplaten oppstår det da en mørk flekk.</p>	<p>Pintamateriaali kulumat johtuvat siitä, että on käytetty hankaavia pesuaineita tai jos kattilan pohjat ovat naarmuttaneet levyä jo pidempään. Tumma alue keittoalueella syntyy yleensä näin.</p>	<p>Udviskning af mønster 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>Kokplattan slipas av med abrasiva rengøringsmedel eller genom gnidning av kokkärls botten mot ytan av hällen i längre stund. En mörk fläck uppstår på kokplattan.</p>
<p>CLAIMS</p>	<p>REKLAMASJON</p>	<p>REKLAMAATIOT</p>	<p>REKLAMATION</p>	<p>REKLAMATION</p>
<p>If there is any defect on the appliance within the guarantee period, do not repair it self. Apply a claim in the shop in which you bought the appliance or at service representatives,</p>	<p>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 merkevareresserviceverksted eller</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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-</p>

mentioned in the Guarantee conditions. At applying of claim observe the text of Guarantee sheet and Guarantee conditions. The claim is valid with submitted dully filled up Guarantee sheet only.	hos servicepartnere, som er angitte i garanti-betingelsene. Ved reklamasjon tar man utgangspunkt i og retter seg etter garantiseddelenes ordlyd, så vel som garanti-betingelsene. Uten framleggelse av en garantisedel som er utfyllt som den skal være, er reklamasjonen ugyldig.	takuuehdoissa. Valitusta tehtäessä lue huolella takuukortin takuuehdot. Valitus on virallinen ainoastaan jos se toimitetaan yhdessä takuukortin kanssa.	værksted eller hos andre servicepartnere, jf. Garanti-betingelser. Reklamation skal ske i henhold til Garanti-beviset og Garanti-betingelserne. Uden et udfyldt Garanti-bevis er reklamationen ugyldig.	villkoren. Vid reklamation följ texten i Garanti-listan och Garanti-villkoren. Om Garanti-listan inte är ordentligt ifyllen är reklamationen ogiltig.
METHODS OF REUSE AND LIQUIDATION OF WASTE	MÅTER FOR UTNYTTING OG KASSERING AV EMBALLASJE	UUSIOKÄYTÖ JA ROSKIEN HÄVITTÄMINEN	ANVENDELSE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE	ANVÄNDNING OCH LIKVIDATION AV FÖRPACKNING
Grooved cardboard, packaging paper - sale to waste collecting company - to collecting vessels for used paper - other reuse Packaging foil and PE backs - to collecting vessels for plastic	Bølgepapp, innpakningspapp - salg til gjenvinningsselskaper, skraphandlere - has i oppsamlingscontainere til gjenvinning - annen utnyttelse Emballasjefolie og PE -poser - has i oppsamlingscontainere for plast	Aaltopahvi, pakkauspaperi - keräyspisteeseen - keräysautoon - uudelleenkäyttöön Pakkausmuovut ja tyksit - keräyspisteeseen	Bølgepap, indpakningspapir - afleveres på en genbrugsstation - smides ud i dertil beregnede papircontainere - anden anvendelse Emballagefolier og PE-poser - smides ud i dertil beregnede plastcontainere	Vågformigt papper, omslagspapper - sälj till uppsamlingsplats - lämna i återvinningskåtejner för papper - annan användning Omslagsfolie och PE säckar - lämna i återvinningskåtejner för plast
LIQUIDATION OF APPLIANCE AFTER EXPIRING OF ITS LIFETIME	KASSERING AV VAREN ETTER UTLØPT LIVSTID	LAITTEEN HÄVITTÄMINEN KÄYTÖSTÄ POISTON JÄLKEEN	BORTSKAFFELSE AF KOGEPLADEN EFTER UDLØBET LEVETID	LIKVIDATION AV APPARATEN EFTER SLUTET AV DESS LIVSLÄNGD
				
This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on manipulation with waste from electric and electronic equipment - WEEE. This directive determines the unified European (EU) frame for collection and recycling of used equipment.	Denne hvitevaren er merket i tråd med den europeiske retningslinjen 2002/96/EG 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 koskevalla 2002/96/EC merkinnällä - WEEE. Tämä direktiivi määrittelee käytettyjen laitteiden kierrätyksen koskevat säännökset Euroopan Unionin (EU) alueelle	Dette produkt er markeret i henhold til EU-Direktivet 2002/96/EF 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 överstämmelse med dom europiska direktiv 2002/96/EG om behandling med använda elektrisk och elektroniska apparater (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Detta direktiv fastställer en homogen europisk (EU) ram för bakåtgång och recyklaktion av begagnade apparater.

The appliance contains valuable materials which should be reused. Please give your used appliance to waste processing company or to by your community determined waste collection point.	Varen inneholder verdifulle materialer, som bør brukes på nytt. Hvitewarens 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	Kogepladen er lavet af kostbare materialer, der bør genanvendes. Kogepladen skal afleveres på en genbrugsstation eller på den lokale losseplads.	Apparaten innehåller värdematerial, som bör återvinnas. Lämna in apparaten på uppsamlingsplats eller på en plats som din kommun hänvisar till.
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	REGLER SOM GJELDER VED INSTALLASJON	ASENNUSOHJEET	INSTALLATIONSVEJLE DNING	INSTALLATIONSFÖRES KRIFT
Solely company authorized to provide such activities may perform the installation of this hotplate and it should be installed in compliance with local standards and regulations.	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.	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 serviceföretag, som har kvalifikation till det och måste vara utförd enligt nationala normer och föreskrifter.
At installation of appliance the following steps should be provided from point of view of appliance: <ul style="list-style-type: none"> checking of correct connection to electric power net, function check of heating, control and regulation elements, demonstration of appliance's all functions, operation and maintenance to the customer. 	Ved installasjon av varen er det av hensyn til kokeplattens funksjon nødvendig å gjennomføre i det minste følgende: <ul style="list-style-type: none"> kontroll av om varen er riktig tilkoblet strømmettet, kontroll av kokeelementenes funksjon, samt betjenende og regulerende elementer, demonstrasjon av alle varens funksjoner overfor kunden og å gjøre denne kjent med betjening og vedlikehold. 	Keraamisen keittolevyn asennusjärjestys laitteiston näkökulmasta: <ul style="list-style-type: none"> tarkistetaan sähkövirran vastaavuus toiminnallisuuskien testaus; lämmitys, hallinta ja ohjauslaitteet keraamisen keittolevyn kaikkien toimintojen sekä käyttö- huolto- ja huolto-ohjeiden esittely asiakkaille. 	I forbindelse med installationen udføres bl.a. følgende kontrollopgaver med henblik på test af kogepladens funktion: <ul style="list-style-type: none"> tjek af korrekt tilslutning til strømforsyningen, tjek af varmelegemernes og styre-/reguleringskomponenternes funktion demonstration af kogepladens funktioner over for brugeren samt instruktion af brugeren i betjening og vedligeholdelse af kogepladen 	Vid apparatens installation är det nödvändigt å apparatens funktion att utföra framför allt dessa handlingar : <ul style="list-style-type: none"> kontrollera den rätta anslutningen till elnät. Kotrollera funktionen av kokplattan, kontroll- och regulations sensorer. Visa kunden apparatens alla funktioner och informera kunden om dess användning och underhåll.
IMPORTANT NOTE! At any manipulation with the appliance, except of normal use, it is necessary to disconnect the power, e.g. with pulling out of the plug from the socket or with switching off the main switch before the appliance.	VIKTIG ADVARSEL! 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.	HUOM, TÄRKEÄ! Aina kun laitetta käsitellään, muulloin kuin normaalikäytössä on laite kytkettävä irti verkkovirrasta, toisin sanoin pistoke irrotettava pistorasiasta tai kytkemällä virta pois pääkatkaisijasta.	VIGTIG INFORMATION! 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.	VIKTIGT ! 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 av huvudströmbrytaren framför apparaten.

LOCATION OF HOTPLATE	PLASSERING AV KOKEPLATEN	KEITTOLEVYN SIJAINTI	PLACERING AF KOGEPLADEN	KOKPLATTANS PLACERING
<p>595 (590°)</p> <p>510 (505°)</p> <p>56 (67)</p> <p>30 - 50</p> <p>min 490</p> <p>min 600</p> <p>560</p> <p>fastening element festeanordning kiinnitysosat bøjle häfte</p> <p>sealing tætning tætning tätning</p> <p>min. 40</p> <p>min. 50</p> <p>rear wall bakvegg takaseinä bagside baksida</p> <p>30</p> <p>50</p> <p>40</p> <p>fastening element festeanordning kiinnitysosat bøjle häfte</p>				
<p>Solely company authorized to provide such activities may perform the installation and it should be installed in compliance with local standards and regulations.</p> <ul style="list-style-type: none"> The electric hot plate is designed, from external influence point of view, for normal indoor conditions. The hot plate is designed for building in to cut out in the 	<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"> Den elektriske kokeplaten er av hensyn til ugunstig påvirkning ute, beregnet på normale (innendørs-) miljøer. Kokeplaten forutsetter 	<p>Ainoastaan siihen vastaavaan pätevyuden omaava liike saa suorittaa keraamisen lieden asennuksen. Asennuksessa on noudatettava paikallisia laikai ja säädöksiä</p> <ul style="list-style-type: none"> Tämä sähkötoiminen keraaminen liesitaso on tarkoitettu normaaliolosuhteisiin sisäkäyttöön. Keraaminen liesitaso 	<p>Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certification i henhold til de nationale normer og retningslinjer.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den elektriske kogeplade skal, hvad angår den ydre påvirkning, anvendes under normale vilkår. Kogepladen er beregnet til monteret i en udskæring i køkkenbordet på tykkelse 30 	<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"> Med hänsyn till yttre påverkningar är induktionskokhäll avsedd för normal miljö. Kokhällen är förutsatt att vara inbyggd i utskärning i

<p>working sink of thickness of 30 mm, which is covered with heat resistant material.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The sink has to be installed in horizontal position and has to be sealed against leaking in of liquids on the wall side. • The dimensions of cut out for the hotplate and its position are shown on the picture of installation. • The safe distances of walls and furniture from the hotplate are given on the picture. • We recommend to cover the in the cut out created cut surfaces with appropriate varnish (for instance silicon varnish) or Al-foil, respectively, which decrease the intrusion of humidity into the sink plate. • It is not allowed - without special measures – to install oven under the hot plate, where the burnt gases from the oven could stream upwards under the hotplate. • Also the rear wall of kitchen unit has to be from heat resistant material (120° C). The smallest distance of hotplate rear edge from the rear wall is 40 mm. • The hotplate should not be installed in close neighborhood of kitchen cabinet made from flammable material, which extends over the surface of sink. • We recommend the installation over the hotplate 	<p>innbygging i utskåret del av arbeidsplate med en av 30 mm, og i varmebestandig materiale som er dekket til på overflaten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeidsplaten skal være installert i vannrett posisjon og må - på den siden som vender mot veggen - være tett mot rennende væsker. • Mål for utskjæringen for kokeplaten og dens posisjon er angitte på figuren for installasjon • Trygg avstand fra vegger og møbler - som det er nødvendig å overholde - i forhold til kokeplaten, finnes på figuren. • 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. • Under kokeplaten får det ikke uten særlige forhåndsiltak installeres noen bakeovn der produkter etter forbering kan strømme fra bakeovnen og oppover til oppunder kokeplaten. • Også baksiden av kjøkkenseksjonen, bak kokeplaten, må være av et varmebestandig materiale (120° C). Minimumsavstand for kokeplatens bakre kant i forhold til bakveggen er 40mm. • Kokeplaten får ikke installeres i umiddelbar 	<p>tarkoitettu upotettavaksi keittiökaluasetukseen jonka paksuus on vähintään 30 mm ja mikä on päällystettynä kuumankestävällä materiaallilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taso on asennettava vaakatasoon ja reunat tiivistettävä, ettei nesteet pääse valumaan levyä alle. • Keraamisen liesitason upottamiseen tarvittavan syvennyksen koko on esitetty yllä olevassa kuvassa. • Tarvittavat suojaetäisyydet seinästä ja muista kalusteista on esitetty yllä olevassa kuvassa. • Suosittelemme että syvennyksen pohjalle asennetaan tarvittava suoja esim. silikonilevy tai alumiinifolio, jolla estetään kosteuden siirtyminen levyyn rakenteeseen. • Älä asenna uunia keraamisen leiden alapuolelle ilman erikoistoimenpiteitä. uunista nousevat kuumat höyryt saattavat vahingoittaa keraamista liesitasoa. • Keittiökaluksen takaseinä tulisi olla kuumankestävästä materiaalista (120 °C). Keraamisen tason minimietäisyys takaseinästä on 40 mm. • Älä sijoita keraamista liesitasoa liian lähellä herkästi syttyvästä materiaalista valmistettuja keittiökaluksia, esim. sen yläpuolelle 	<p>mm, beskyttet på overfladen med et varmebestandigt materiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Køkkenbordet skal være vandret og tætnet langs væggen for at undgå indtrængen af væske. • Udkjæringens mål samt placering fremgår af installationsvejledningen på billedet. • Sikkerhedsafstanden til væggene og skabene som vist på billedet skal overholdes. • Flader i og omkring udkjæringen behandles gerne med egnet lak (fx silikonelak), eller beskyttes med alufolie for at minimere indtrængen af fugt i køkkenbordet. • 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. • 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. • Kogepladen må ikke monteres tæt på køkkenskabe af brændbare materialer, der befinder sig over køkkenbordets overflade. • Det anbefales kun at installere en emhætte over 	<p>arbetsskiva med tjocklek 30 mm och yta täckt med värmeresistent material.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetsskivan måste vara installerad i vågrät position och på sidan som är vid vägg isolerat så att vätskor inte kan läcka in. • Proportioner av utskärning för kokhäll och dess position ses på bilden för installation. • Kokhällens säkerhetsavstånd från vägg och möbler, som man måste iakttaga, ses på bilden. • 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. • Det är inte möjligt att installera ugn under kokhällen utan att vidta erforderliga åtgärder, för bränning från ugnen kan flöda upp under kokhällen. • Baksidan av köksbänken bakom kokhällen måste också vara av värmeresistent material (120 ° C). Det minsta möjliga avstånd mellan kokhällen och bakväggen är 40 mm. • Kokhällen får inte vara installerad i närheten av köksskåp som är gjort av brännbart material och skjuter ovan över arbetsskivan. • Ovanför kokhällen rekommenderas det bara att
---	--	--	--	--

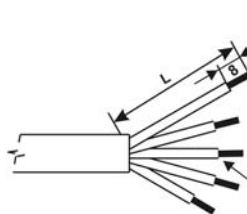
<p>a vapor absorber exclusively (digester); over this absorber a kitchen cabinet can be installed. We do not recommend the installation of independent cabinet without vapor absorber directly over the hotplate. The minimal distance of hotplate from the vapor absorber is 650 mm; you should observe the recommendations of absorber producer here.</p> <ul style="list-style-type: none"> Stick on on the circumference on the frame lower part a sealing against leaking in of liquids (the sealing is a part of delivery) before installation of hotplate into the ready cut out in the sink. 	<p>nærhet av et kjøkkenskap av et brennbart materiale, som rager over arbeidsplaten overflate.</p> <ul style="list-style-type: none"> Det anbefales at det over kokeplaten kun installeres en vifte for utlufting, og over denne kan det være plassert et kjøkkenskap. Et separat stående skap uten noen påmontert vifte for utlufting, satt opp over kokeplaten, anbefales ikke. Minimalsavstanden mellom kokeplaten og viften er 650 mm, i tillegg tar en hensyn til vifteproduzentens anbefalinger. 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 	<ul style="list-style-type: none"> Suosittellemme liesituulettimen asunnasta lieden yläpuolelle, liesituulettimen yläpuolelle saa asentaa keittiökaapistoja. Emme suosittelle keittiökaappia asennettavaksi suoraan lieden yläpuolella ilman, että siinä välissä olisi liesituuletin. Keraamisen liesitason ja liesituulettimin minimietäisyys on 650 mm, noudata liesituulettimen laitevalmistajan antamia ohjeita. Asenna (pakkauksen mukana tullut) tiivistenauha keittiökaluusteeseen leikattuun syvennykseen ennen lieden asentamista siihen. 	<p>kogepladen, det er dog muligt at anbringe et køkkenskap 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> Forud for montering af kogepladen i udskaeringen påføres en tætning langs rammens underkant for at undgå indtrængen af væsker. Tætningen er inkluderet. 	<p>instalera fläkt och ovanför den kan ett köksskåp installeras. Undvik att installera bara köksskåp utan en fläkt ovanför kokhällen. Det minimala avstånd mellan kokhällen och fläkten är 650 mm, följ vidare anvisning av fläkttillverkaren.</p> <ul style="list-style-type: none"> Innan du installerar apparaten i utskärningen klistra på kanten av ramens nedre del tätning så att vätska inte kan läcka in. Tätningen är bifogat i tillbehöret.
<p>When the working table is sicker as 30 mm, then its shape in the place of cooling air output from the appliance should be modified (see the picture).</p>	<p>Dersom arbeidsbenken er tykkere enn 30 mm, er det nødvendig å justere dens form på det stedet der kjølende luft kommer ut av apparatet (vennligst se figur)</p>	<p>Kui töölaud on paksem kui 30 mm, siis peab selle kuju elektritarviku jahutusõhu väljundi juures muutma (vt joonist).</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>fall arbetsskiva är tjockare an 30 mm, ar det nötvändigt att justera dess form vid utgången av kyluft från apparaten.(se bilden).</p>
				
VENTILATION	LUFTING	TUULETUS	UDLUFTNING	VENTILATION
<p>IMPORTANT!</p> <ul style="list-style-type: none"> Observe the following instructions for mounting of appliance. The insufficient 	<p>VIKTIG!</p> <ul style="list-style-type: none"> Viktig! Rett deg etter de følgende anvisningene for installering av apparatet. 	<p>Laitteen asennuksessa on noudatettava seuraavia asennusohjeita.</p> <ul style="list-style-type: none"> Liian vähäinen 	<p>VIGTIGT!</p> <ul style="list-style-type: none"> Følgende anvisninger vedrørende installation af kogepladen skal følges nøje. 	<p>VIKTIGT!</p> <ul style="list-style-type: none"> Følj följande anvisningar för installation av apparaten. Otillräcklig tillgång till

<p>excess of cooling air could cause the limitation of appliance functions or its damaging, eventually.</p> <ul style="list-style-type: none"> In case of location of induction plate over the drawer, no small objects and pieces of paper, which could choke up the suction opening of ventilator and to hinder the cooling of induction plate, should be located there. 	<p>Utillstrekkelig tilgang av kjøleluft kan føre til at apparatet virker dårligere, eventuelt til at det oppstår skader på apparatet.</p> <ul style="list-style-type: none"> i tilfelle induksjonsplaten blir plassert over stikkontakt, får det ikke legges små gjenstander og papirlapper i den, noe som vil kunne tette igjen ventilatorens sugeåpning og begrense kjølingen av induksjonsplaten 	<p>jäähdytysilman määrä saattaa vaikuttaa laitteen tehokkuuteen tai rikkoa sen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mikäli keraaminen liesitaso on sijoitettu laatikoston yläpuolelle, varmista, ettei laatikossa ole sellaisia pieni esineitä, paperia yms. mikä saattaisi joutua ja tukkia tuuletusreiät ja estää näin olleen induktiolieden jäähdytyksen. 	<p>Utilstrækkelig tilførsel af køleluft kan nedsætte kogepladens funktion eller medføre beskadigelse af pladen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ved placering af induktionspladen over en skuffe må denne ikke indeholde små genstande og papirer, der kan tilstoppe blæserens sugeåbning og nedsætte køling af induktionspladen. 	<p>kylluften kan leda till en begränsning av apparatens funktion, eventuellt till dess skada.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ifall induktionshäll are placerad ovan en låda, inga småsaker eller pappren får finnas i den, vilka kunde igensätta ventilatorns sughål och begränsa kylning av induktionshäll.
<ul style="list-style-type: none"> The rear wall of lower cabinet in the area of cut out has to be open, for to ensure the air exchange. The front reinforcement of furniture should be removed, for to enable of creation of opening for passage of air, at least in a height of 7 mm under the sink over the whole length of appliance. The eventual reinforcements under the sink should be 	<ul style="list-style-type: none"> Det nedre skapets bakvegg skal på det stedet der det finnes en utskjæring i arbeidsbenken, være åpen, slik at utskiftningen av luft sikres. Det er nødvendig å fjerne det framre møbelarmaturet, slik at det blir en åpning til gjennomstrømming av luft i det minste 7 mm under arbeidsbenken over hele apparatets bredde. Eventuelle armaturer under arbeidsbenken skal være 	<ul style="list-style-type: none"> Jotta iltamankierto olisi mahdollista, tulee keraamisen liesitason syvennyksen alapuolella olevan keittiökaapin takaseinä avata. Kalusteiden etutuki tulee poistaa, jotta siihen voidaan laittaa ilmanvaihtoon tarvittava reikä. Reikä on oltava koko levyn pituudelta ja vähintään 7 mm korkea. Keraamisen tason 	<ul style="list-style-type: none"> Underskabets bagside skal være åben omkring udskæringen for at sikre luftcirkulation. Skabets forreste stiver skal fjernes, så der under bordpladen bliver dannet en sprække på mindst 7 mm i hele kogepladens bredde til luftgennemgang. Eventuelle stivere under bordpladen skal som minimum være fjernet 	<ul style="list-style-type: none"> Baksidan av underskåpet måste vara öppen i området av utskärningen så att luftutbyte är försäkrat. Det är nödvändigt att ta bort främre armering av möbelen så att en öppning uppstår, där luft kan strömma. Öppningen måste vara minimalt 7 mm under arbetskvivan och nå på hela bredden av apparaten. Om någon armering befinner

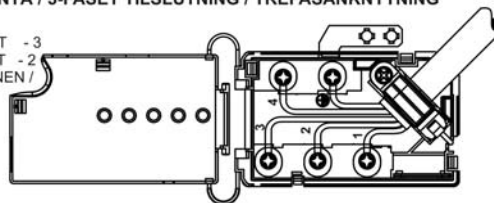
<p>removed at least in the area of sink.</p> <ul style="list-style-type: none"> The distance between the induction cooking plate and kitchen furniture, or other built in appliances, eventually, should be chosen so, that the sufficient ventilation of induction cooking zones would be provided. The minimal distance 30 mm of kitchen unit content (the content of drawer) from the plate cover should be observed. The excessive heating up from below – for instance from the built in stove without cooling ventilator - should be prevented. When at eventually built in stove (roaster) – located under the built in cooking plate – a pyrolysis process (high frequency cleaning) is in operation, than the induction cooking plate should not be used. 	<p>fjernede i det minste på arbejdsplaten</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Det er nødvendig å hindre overdreven oppvarming fra undersiden, f.eks. fra en innebygget bakeovn uten kjøleventilator. Dersom det i den innebyggede bakeovnen, plassert under den innebyggede kokeplaten, foregår en pyrolyseprosess (rengjøring under høy temperatur), får ikke induksjonskokeplaten brukes. 	<p>alapuolelle jäävä kaapiston pinta tulee poistaa koko tason alueelta.</p> <ul style="list-style-type: none"> Induktio liesitason ja muiden integroitujen keittökaluasteiden väliin on jätettävä riittävä ilmarako tuuletuksen mahdollistamiseksi. Minimietäisyys keraamisen liesitason alla olevaan kalusteeseen (laatikosto) on 30mm. Liesitason alapuolelle ei saa syntyä lämmön nousua esim. sen alapuolella olevasta hellasta josta puuttuu jäähdytys. Mikäli keraamisen liedien alle on kuitenkin sijoitettu uuni (grilli) tulee Induktio liedien käyttöä välttää siinä tapauksessa jos uunin pyrolyysi (syväpuhdistus) prosessi on käynnissä. 	<p>omkring arbejdspladen.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 30 mm mellem pladens lag og køkkenskabets (skuffens) indhold. En kraftig opvarmning af kogepladen forned, fx fra en indbygget bageovn uden en køleblæser skal undgås. Sørg for supplerende udluftning, se billede. Induktionskogepladen må ikke anvendes, når der udføres en pyrolyse (rensning ved høj temperatur) i den indbyggede bageovn under den indbyggede kogeplade. 	<p>sig under arbetsskivan måste den tas bort i området av arbetsskivan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Avståndet mellan induktionskokhällen och köksmöbel eventuellt annan inbyggd apparat måste väljas så att tillräcklig ventilering och ventilering av induktionskockzonerna försäkras. Det är viktigt att behålla minimal avstånd 30 mm av kökslinjens innehåll (lädans innehåll) från plattans skydd. Man bör förhindra en omättlig uppvärmning från undersidan, t.ex. från en inbyggd bakugn som inte har en kylventilation. Om det pågår en proces pyrolysis (högvärme rengöring) i en inbyggd bakugn under kokhällen får man inte använda iduktionskokhällen.
CONNECTION OF APPLIANCE TO POWER NET	KOKEPLATEN TILKOBLING TIL DET ELEKTRISKE NETTET	LAITTEEN KYTKEMINEN SÄHKÖVERKKOON	TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL STRØMFORSYNINGEN	ANSLUTNING TILL ELNÄT
<p>The appliance must be connected to power net with authorized body only. A switch with minimal distance of 3 mm has to be connected into the circuit before the appliance for disconnecting of appliance from the power net.</p> <ul style="list-style-type: none"> Use a 5 core cable of 1.5 mm cross section, for 	<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.</p> <ul style="list-style-type: none"> Til tilkobling av kokeplaten, 	<p>Laitteen kytkemisen sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan siihen vastaavan pätevyyden omaava henkilö. Kytin, jonka napojen väli on 3 mm on kytkettävä virtapiiriin ennen laitetta, joten sitä olisi mahollista kytkeä pois.</p> <ul style="list-style-type: none"> Käytä 15 mm paksuista 4-napaista sähkökaapelia mallia H05VV-F3G1,5 jossa 	<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>Apparatens elinstalltion 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 3 mm i öppen position. Om anknyningsladden har en</p>

<p>instance of type H05VV-F3G1,5 with cable ends modified according to the picture for connection of hotplate.</p> <ul style="list-style-type: none"> The cable ends should be fastened against fraying with pressed on cable ends. Put the cable into the terminal box and secure against pulling up with clip after fastening of core ends under the screw heads of terminals. Close the terminal box cover at the end. For connecting turn the appliance into working position, insert it to the cut out and check the position of connection cable. Fasten the hotplate with clamps (see the picture) and with appropriate force for preventing the damaging of appliance. 	<p>brukes en 5-årekabel med en diameter av 1,5 mm, f.eks. av typen H05VV-F3G1,5, hvis ender justeres som det går fram av figuren.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ledernes ender er det nødvendig å feste og derigjennom sikre mot oppflisning ved hjelp av påpressede endestykker. Etter festing av lederendene under skruhodene i klemmelisten, stikkes kabelen inn i dette klemmestykket og sikres mot utdragning ved hjelp av en spenne. Til slutt lukkes lokket på klemmestykket. Etter tilkobling vris apparatet til arbeidsstilling, settes inn i den utskårede delen av arbeidsbenken og strømtilførselskabelen sjekkes. Kokeplaten festes med en festeanordning (jfr. figur) og dette skjer med en ikke overdreven kraft, slik at ikke apparatet skal bli skadet. 	<p>sähkökaapelin päät on muokattu oheisen kuvaan mallin mukaisesti.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sähkökaapelin päät pitää puristaa yhteen, jottei ne haaraudu. Kytke sähkökaapeli jakorasiaan ja kiinnitä pidikkeellä millä varmistetaan että ne pysyy paikoilla silloinkin kuin niitä vedetään. Sulje lopuksi jakorasian kansi. Kytkemistä varten käännä laite työasentoon, sijoita se sille tarkoitettuun syvennykseen keittiötasossa ja varmista liitäntäkaapelin asento. Kiinnitä keraaminen liesitaso paikoilleen pidikkeiden avulla (katso kuva) painamalla niitä sopivalla voimalla, varo rikkomasta laitetta. 	<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"> Tilslutning af kogepladen sker ved hjælp af en 5 wire kabel med kabeltværsnit 1,5mm, fx af type H05VV-F3G1,5, hvis ender tilpasses som vist på billedet. Ledernes ender beskyttes med presmuffer mod flosning. Efter befæstelse af ledernes ender under skruhovederne i klemkassen lægges kablet ned i klemkassen og sikres med en bøjle mod at blive revet ud. Til sidst lukkes klemkassens låg. Når kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, drejes den i arbejdspositionen og placeres i udkæringen. Tjek strømkablets position. Kogepladen sikres med bøjler (jf. billedet) med en tilpas kraft, der ikke medfører beskadigelse af kogepladen. 	<p>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"> Kokhällens anslutning görs med en 5 – åders nätkabel med genomsnitt diameter 1,5 mm , t.ex. Typ H05VV-F3G1, 5. Anpassa kabelns ände enligt bild. Det är nödvändigt att förstärka kabelns ändrar så dom inte fransar sig med pressade stickproppar. Efter att ha satt fast kabeländarna under anslutningsbyggorna i anslutningsdosen sätt fast strömladden i anslutningdosen och försäkra den mot utdragning med dragavlastning. Till slut stäng anslutningdosans skydd. Efter installationen sätt apparaten i arbetsposition, in i utskärningen och kontrollera strömladdens läge. Försäkra kokplattan med häfte (se bild) med rimlig kraft så att apparaten inte blir skadad.
<p>THE CONNECTION POSSIBILITIES</p>		<p>KYTKENTÄVAIHTOEHDOT</p>	<p>TILSLUTNINGSMULIGHEDER</p>	<p>ANKNYTNING</p>
<p>The appliance must be connected to power net with authorized body only. Connecting voltage 400V 2N ~, 50 Hz Nominal voltage of components 230V ~</p>	<p>Tilkobling av kokeplaten til det elektriske nettet får utføres kun av et faglig kyndig firma. Tilkoplingsspänning 400V 2N ~, 50 Hz Komponentenes spänning 230V ~</p>	<p>Laitteen kytkemisen verkkovirtaan saa suorittaa ainoastaan siihen vastaavan pätevyyden omaava henkilö. Syöttöjännite 400V 2N ~, 50 Hz Laitteen nimellijännite 230V ~</p>	<p>Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen udføres kun af et specialiseret firma med den fornødne certifikation. Tilslutningsspænding 400V 2N ~, 50 Hz Komponenternes nominelle spænding 230V ~</p>	<p>Apparatens elinstalation får endast utföras av kvalificerad servicepersonal. Anknytningsspänning 400V 2N ~, 50 Hz Nominell spänning av komponenter 230V ~</p>

THREE PHASE CONNECTION / TREFASETIKLOPLING / KOLMIVAIKEKYTKENTÄ / 3-FASET TILSLUTNING / TREFASANKNYTNING

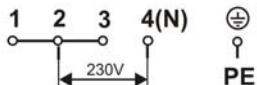


- L=65 mm, BLACK / SVART / MUSTA / SORT / SVART - 3
- L=45 mm, BLACK / SVART / MUSTA / SORT / SVART - 2
- L=45 mm, LIGHT BLUE / LYSEBLÅ / VAALEANSININEN / LYSEBLÅ / LJUSBLÅ - 4 (N)
- L=50 mm, GREEN YELLOW / GRÖNN-GUL / VIHREÄ-KELTAINEN / GRÖNGUL / GRÖNGUL - PE (⊕)
- L=25 mm, BROWN / BRUN / RUSKEA / BRUN / BRUN - 1

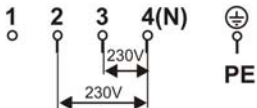


THE CABLE ENDS SHOULD BE FASTENED WITH PRESSED ON CABLE ENDING
 LEDERNES ENDER ER FORSTERKET MED ET PÅPRESSET ENDESTYKKE
 SÄHKÖKAAPELI PÄÄT TULE KIINNITTÄÄ YHTEEN PURISTETTUA KAAPELINPÄÄTÄ KÄYTTÄEN
 LEDERNES ENDER MED PRESMUFFER
 ÄNDE AV I LEDARE FÖRSTÄRKAD MED PRESSEADE STICKPROPPAR

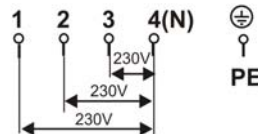
1/N/PE 230V ~



2/N/PE 400V ~



3/N/PE 400V ~



NOTICE:

The producer reserves the right for small modifications of manual, following from the technical or technological changes of product, which have no influence to the function of product.

NB!

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.

HUOM:

valmistaja pidättää oikeudet käyttöohjeessa johtuen teknisistä tai teknologia muutoksista johtuvista pienistä muutoksista jotka eivät vaikuta tuotteen toimintaan

ADVARSEL:

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.

VARNING :

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.

GB	NO	FI	DK	SE	
ACCESSORIES	TILBEHØR	LISÄVARUSTEET	TILBEHØR	TILLBEHÖR	IT 600 AC IT 600 AX
Sealing matter	Tetningsmateriale	Tiiviste	Tætningsmasse	Tätningmaterial	1 ks / Szt.
Cleaning scrape	Rengjøringskrape	puhdistusraaputin	Renseskraber	Rengöringskrapa	1 ks / Szt.
Fastening element	Festeanordning	Kiristinelementti	Bøjle	Häfte	4 ks / Szt.
Screw 3.9. x 16 mm	Skruer 3,9 x 16 mm	Ruuvi 3,9x1,6 mm	Skruer 3,9 x 16 mm	Skruv 3,9 x 16 mm	4 ks / Szt.
Washer 4.3	Underlag 4,3	Prikka	Spændeskive 4,3	Underlägg 4,3	4 ks / Szt.

GB	NO	FI	DK	SE	
TECHNICAL DATA	TEKNISKE ANGIVELSER	TEKNISET TIEDOT	TEKNISKE DATA	TEKNISK INFORMATION	
Electric induction built in cooking plate	Elektrisk innebygget ikokeplate	Sisäänrakennettu induktiojärjestelmä	Indbygget elektrisk induktionskogeplade	Elektrisk inbyggbar kokhäll	IT 600 AC IT 600 AX
Dimensions	Mål	Mitat	Mål	Mått	
Total dimensions - W x D x H (H = built in depth)	Mål totalt - bredde x dybde x høyde (V = innebygget dybde)	kokonasmitat Leveys-syvyyt - korkeus (H= upotussyvyys)	Kogepladens mål - BxDxH (H = indbygget dybde)	Total mått - Bredd x Djup x V (D = inbyggt djup)	595 / 510 / 67* mm
Dimensions of cut out in the working sink Width x Depth x Thickness of sink	Målene til arbeidsplaten utskårede del arbeidsbenkens bredde x dybde x tykkelse	Uptusreijän mitat keittiötasona Leveys-syvyyt - keittiötason syvyys	Mål af udkæringen i bordpladen B x D x bordpladens tykkelse	Mått av utskæring i arbeidskiva Bredd x Djup x arbeidsskivans tjocklek	560 x 490 x (30 - 50) mm
Cooking zones	Kokefelt	Keittoalueet	Kogezoner	Kokzoner	
Left front	Ø 210mm	Foran til venstre	Ø 210mm	Vasen takalevy	Ø 210mm
Left rear	Ø 145 mm	Bak til venstre	Ø 145 mm	Vasen etulevy	Ø 145 mm
Right rear	Ø 210 mm	Foran til høyre	Ø 210 mm	Oikea takalevy	Ø 210 mm
Right front	Ø 145 mm	Bak til høyre	Ø 145 mm	Oikea etulevy	Ø 145 mm
Electric voltage	Elektrisk spenning	Sähköjännite	Elektrisk spænding	Elektrisk anslutning	230 / 400 V ~
Total electric input	Elektrisk ytelse totalt	Syöttövirta	Samlet effekt	Total anslutningseffekt	4,80 kW
* Depth in the place of terminal box fastening	*Dybde på det stedet der klemmen er festet	* Levy syvyyt liittokotelon kohdall	* Dybde på stedet med fastgjort klemkasse	* djupet i området där anslutnings dosen befinner sig	

