gorenje

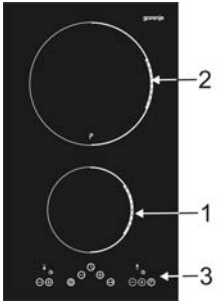
DK INDBYGGET ELEKTRISK INDUKTIONSKOGEPLADE

SE ELEKTRISK INBYGGBAR INDUKTIONSKOKHÄLL

NO ELEKTRISK INNEBYGGET INDUKSJONSKOKEPLATE

DK	SE	NO
BRUGER- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING	**BRUKSANVISNING**	**ANVISNING FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD**
Kære bruger, du har købt et produkt fra vores nye række af indbyggede hvidevarer. Det er vores ønske, at du får glæde af produktet. Vi anbefaler dig at læse brugervejledningen nøje og følge anvisningerne.	Kära kund, du har köpt en produkt från våran nyaste rad av elektriska inbyggninsapparater. Vi önskar att våran produkt vill tjäna dig bra. Därför rekommenderar vi att läsa denna bruksanvisning och handla produkten efter dess anvisningar.	Kjære kunde, du har nå kjøpt et produkt fra vår nye serie elektriske apparater som er beregnede på å bygge inn. Det er vårt ønske at produktet vårt tjener deg så godt som råd er. Vi anbefaler deg å gå gjennom og studere denne bruksanvisningen nøye og betjene produktet i tråd med henstillingene.
VIGTIGE INFORMATIONER, ANVISNINGER OG ANBEFALIGER	**VIKTIGA INFORMATIONER, ANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER**	**VIKTIGE OPPLYSNINGER, HENSTILLINGER OG ANBEFALINGER**
• 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 brug, sørg for, at samtlige styrekomponenter er slukket. • 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 kogezonerne. • 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 strømafbryderen 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.	• 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 föreskriven elspänning, vilket är skrivet på standardskylten, och med en ledning, som motsvarar strömförbrukningen av kokhäll (se ¨Elektrisk anslutning¨) • Är inte kokplattan i gång, ta hänsyn till att alla dess styrfunktioner är avstängda. • 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 omåttlig belastning. Det finns ingen garanti på skador uppkomna vid en felaktig användning. • Placera aldrig branfarligt 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 appareten, 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 kotroll av hällens funktion. Du förekommer så eventuella	• 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 kokeplatens 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 „avslått“. • Kokeplaten er utelukkende beregnet på oppvarming av matvarer. Den får ikke anvendes til oppvarming av rom, ettersom det kan oppstå funksjonsfeil pga. overdreven 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

driftsforstyrrelser, og kogepladens levetid forlænges.	skador och förlänger livslängden av hällen.	deg til en reparatør med forespørsel om å gå over og sjekke kokeplatens funksjoner. Dermed vil du kunne komme eventuelle feil i forkjøpet og dessuten forlenger du kokeplatens livslengde.
ADVARSEL! Ved konstatering af revner i kogepladen kobles denne straks fra strømforsyningen.	**VARNING !** Upptäcker du synliga sprickor på kokhällens yta koppla omedelbart från elektriciteten till apparaten.	**NB!** Dersom det på overflaten av kokeplaten skulle dannes sprekker av noe slag, må hvitevaren med en gang kobles fra strømnettet.
BESKRIVELSE OG BETJENING AF KOGEPLADEN	**BESKRIVNING OCH ANVÄNDNING**	**BESKRIVELSE OG BETJENING AV APPARATET**
• Kogepladen skal placeres i udskæringen i køkkenbordet eller lign.. • Gummitætning langs kogepladens kant forhindrer indtrængen af væske under kogepladen. • Kogepladen består primært af en glaskeramisk kogeplade og endvidere af bære- og kapslingskomponenter samt el-delen. • På kogepladen er der aftegnet elektriske kogezoner. 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 temperaturbegrænser. • 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.	• 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 eletroniska delarna av apparaten , • På kokhällen finns det markeringar – induktionskokzoner – avsedda för kokning. • Diameterna av kokzonerna är gjorda efter normala storlekar av kokkärl. • Vi rekommenderar inte att använda kokkärl 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.Kontrollampan slocknar efter att kokplatsen kylit ner sig så att det inte finns någon fara för brännskada.	• 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. • Kokefeltenes diametre kopierer kokekars vanlige mål. • Vi anbefaler at det ikke blir anvendt kokekar, hvis størrelse overskrider størrelsen på den tegningen som viser kokefeltet. • Overopphetelse av induksjonselektronikken forhindres av en temperaturbegrensende mekanisme. • Signaliseringen for restvarme signaliserer en forhøyet temperatur på kokefeltets overflate etter avslåing. Dette varme kokestedet kan utnyttes energetisk. Signallampen slukkes etter en slik avkjøling av kokestedet, når det ikke lenger er noen fare for å brenne seg.



1. Kogezone - for
2. Kogezone – bag
3. Betjeningspanel – BETJENING VIA BERØRING (TOUCH CONTROL)

INDUKTIONSPRINCIPPET

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

FORDELE VED INDUKTIONSOPVARMNING

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

1. Främre induktionskokzon
2. Bakre induktionskokzon
3. Kontrollpanel – sensor kontroll (TOUCH CONTROL)

PRINCIPEN AV INDUKTION

Systemet av induktionskokning är baserad på det fyzikala fenomenet av magnetisk induktion. Grundkaraktären av denna systém är direkt energiöverförning från generatorn rätt till bottnen av kokkärlet.

FÖRDELAR AV INDUKTIONSKOKNING

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

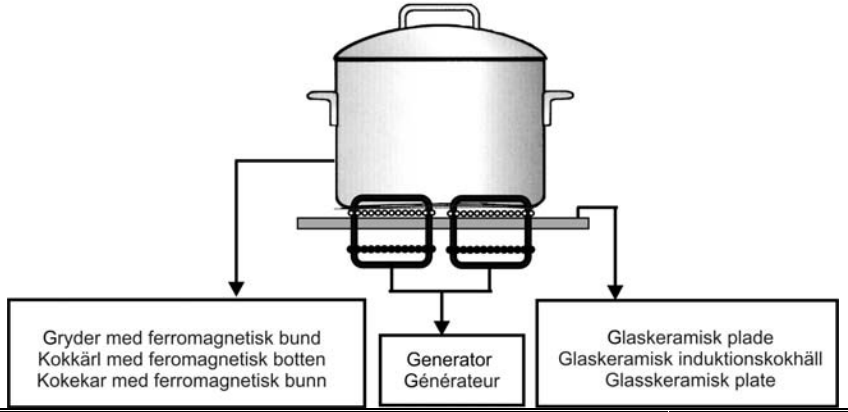
1. Framre kokefelt
2. Bakre kokefelt
3. Styringspanel – BETJENING GJENNOM BERØRING (TOUCH CONTROL)

INDUKSJONSPRINSIPPET

Systemet for induksjonsoppvarming 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.

FORDELER MED INDUKSJONSOPPVARMING

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



GRYDER TIL BRUG PÅ INDUKTIONEN

Induktionsopvarmning anvender magnetisme til varmeoverførsel. **Gryderne skal derfor indeholde jern.** Tjek ved hjælp af en magnet., om gryden er magnetisk. Gryder, der anvendes på induktionen, kan have mindre eller samme diameter som den aftegnede kogezone inden for følgende interval:

∅ 210 - 130mm - zone 2

∅ 145 - 80mm - zone 1

Vedr. de øvrige krav til gryder se „Principper for anvendelse af en glaskeramisk kogeplade".

KOKKÄRL FÖR ANVÄNDNING PÅ INDUKTIONSKOKHÄLLAR

Induktionskokningen använder magnetism till att utveckla värme. Kokkärlet måste därför vara tillverkat av stål. För att kontrolera om kärlet är magnetiskt prova med en magnet. Bottnen av kärlet som används för induktionskokzonen ska ha kokkärlsdiametern mindre eller lika stor som diametern av kokzonen. I denna skala : ∅ 210 – 130 mm – för zon 2

∅ 145 – 80 mm – för zon 1

Andra krav för kärlen – se ‚Principer vid användning av glaskeramisk induktionshäll.

KOKEKAR TIL INDUKSJONSKOKESONER

Koking med induksjon gjør nytte av magnetisme til å generere varme. **Derfor må kokekarene inneholde jern**. Kontroller ved hjelp av magneten om kokekaret er magnetisk. Bunnen på de kokekarene som brukes på induksjonskokefeltene, kan ha en diameter som er mindre enn eller den samme som diameteren av den oppmerkede kokesonen, og det i følgende utstrekning:

∅ 210 – 130 mm – for sone 2

∅ 145 – 80 mm - for sone 1

For øvrige krav til kokekar - se „Prinsipper for bruk av den glasskeramiske platen.

BETJENING AF KOGEPLADEN

ADVARSEL

- 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.

SKÖTSEL AV APPARATEN

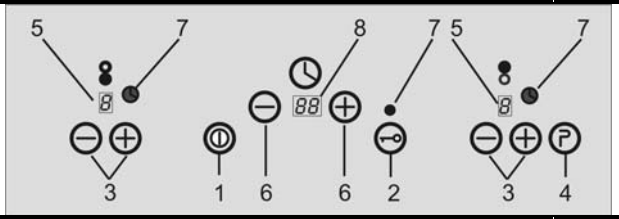
NOTIS

- Apparaten kan användas enbart av vuxna personer, enligt bruksanvisningen.
- Lämna alldrig barn utan uppsyn vid apparat som är i gång.
- Induktionskokhällen är en apparat som kräver uppsyn vid drift.
- Personer med hjärtstimulator eller inzulin pumpa kan sköta apparat med induktionskokhäll bara om deras implantat motsvarar föreskrift 89/336/CEE

BETJENING

ADVARSLER

- 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 hvitevare, hvis drift krever tilsyn.
- Personer med hjertestimulator eller insulinpumpe får betjene hvitevaren med induksjonskokefelt kun under forutsetning av at deres implantater er i overensstemmelse med forskrift 89/336/CEE.

BETJENINGSPANEL	KONTROLLPANEL	STYREPANELET
		
1. TÆND/SLUK 2. Lås 3. Indstilling af varmetrin 4. Effektforhøjelse - „BOOSTER“ 5. Visning af det indstillede varmetrin eller restvarme 6. Timer 7. Indikatorlamper 8. Visning af den indstillede tid	1. Kontroll – ON / OFF 2. Lås 3. Kontroll – kokzonernas reglering av värmeeffekt 4. Kontroll – extra stor effekt - „BOOSTER“ 5. Påsatt värmeeffekt eller restvärmeindikator 6. Timer sensor 7. Kontrollampa 8. Display av tidsinställning	1. Styringsbryter – PÅSLÅTT / AVSLÅTT 2. Lås 3. Styringsbrytere – innstilling av kokesonenes grader av ytelse 4. Styringsbryter – økning av effekt - „BOOSTER“ 5. Visning av hvilken grad av ytelse kokesonene er innstilt på eller restvarme 6. Styringsbryter for klokke 7. Signallampe 8. Visning av innstilt tid
OBS! • 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, grydelåg og andre metalting på induktionszonerne. Ved en utilsigtet eller tilfældig tænding af kogepladen bliver metaltingene hurtigt varmet op, og kan tilføje forbrændinger eller materielle skader. • Når gryden fjernes fra induktionszonen, slukker denne automatisk i løbet af ét minut. • Sluk induktionszonerne efter brug med sluktasten, du skal ikke tage for givet, at de slukker (identificerer	**VARNING** • 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 oönskad tändning som t.ex. husdjur kan orsaka ! • Vid induktionskokhällens urkoppling från strömmen kommer inställda parameter att anuleras. • Placera aldrig metallföremål på induktionsvärmezonen som bestick, lock från kokkärl, mat inpackat i aluminiumfolie. Om apparaten är påtänd av misstag kann dessa saker bli varma väldigt snabbt och orsaka brännskada. • När man tar bort kokkärl från induktionskokzonen stängs kokzonen av inom en minut. • Efter att ha använt induktionskokzonen stäng av	**NB!** • 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 strømnettet, 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

gryden) automatisk.	strömmen och lita inte på den automatiska avstängningen.	styringsbryteren - ikke stol på automatisk avslåing (gjenkjenning av gryter).
Kogezonernes effekt reguleres inden for en 9-trins-skala ved berøring af symbolerne på betjeningspanelet. Tasternes (symbolernes) reaktionstid er 1 sekund, fingeren skal være i kontakt med symbolet i denne tid.	**Värmeeffekt av induktionskokzonen är regulerbar i en skala av 9 grader, väljbara med känselsymboler på kotrollpanelen. Deras reaktion är 1 sekund – så länge måste man hålla fingret på symbolen.**	**Kokefeltenes ytelse reguleres innenfor rammen av 9 ulike grader, som man kan velge blant berørbare symboler på styringspanelet. Symbolenes reaksjon er 1 sek. – så lenge er det nødvendig å holde en finger trykket på det aktuelle symbolet.**
TÆNDING AF KOGEPLADEN Tryk på tænd-symbolet (1)	**AKTIVERING AV KOKPLATTA** Tryck på kontrollsymbolen (1)	**PÅSLÅING AV KOKEPLATEN** Trykk på av/påknapp-symbolet (1)
TÆNDING AF KOGEZONEN • Tryk på et af symbolerne (3), der passer til den kogezone, du vil bruge. • Vælg det ønskede varmetrin ved hjælp af tasterne „+“ eller „-“. Varmetrin 1 – giver den mindste effekt, varmetrin 9 – giver den maksimale effekt. • Det valgte varmetrin for de enkelte kogezoner bliver vist på betjeningspanelet (5).	**AKTIVERING AV KOKZON** • Vidrör en av symbolerna (3) som står för den induktionskokzon 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 (5)	**PÅSLÅING AV KOKEFELT** • 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 - tilsvarer kokefeltets minimumsytelse, 9. grad – kokefeltets maksimale ytelse. • Grad for innstilling av de enkelte kokefeltene vises på styringspanelet (5).
REGISTRERING AF GRYDEN PÅ EN INDUKTIONSZONE • 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 varmetrin, og værdien lyser på panelet. Når gryden fjernes, afbrydes strømforsyningen. Varmetrinnet på displayet blinker igen. • Stiller man en mindre gryde på kogezonen, og er grydens diameter større end den minimale diameter nødvendig til aktivering af kogezonen, bliver effekten automatisk tilpasset grydens diameter.	**URSKILJNING AV KOKKÄRLET PÅ INDUKTIONSKOKZONEN** • Om kokplattan är påslagen och det inte befinner sig ett kokkärl på den, eller kokkärlet är för litet, händer ingen energiöverföring. Numret på effektsensoren uppmärksammar på det genom att blinka. • Om man ställer ett passande kokkärl på kokplattan slås den valda tillagningseffekten på och numret på sensoren lyser. Energitillförseln kopplas av när man tar bort kokkärlet. På effektsensoren visas igen numret som blinkar. • 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 kokkärletvara tillförd.	**GJENKJENNING AV GRYTER I INDUKSJONSKOKESONEN** • 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, vil den innstilte 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. • 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.
SLUKNING AF KOGEZONEN Kogezonen slukkes ved at trykke samtidigt på symbolerne „-” og „+“ (3).	**AVAKTIVERING AV KOKPLATTAN** Stäng kokplattan genom att samtidigt vidröra symbolerna „-“ och „+“ (3)	**AVSLÅING AV KOKEFELTET** Kokefeltet kan du slå av ved å trykke på symbolene „-” og „+“ (3).
INDIKATION AF RESTVARME • Efter slukning af kogezonen lyser bogstavet „H“ på displayet (5), hvis zonens temperatur er over 60° C. Bogstavet „H“ signalerer forhøjet temperatur på kogezonens overflade.	**RESTVÄRMEINDIKATION** • Efter att ha stängt av kokzonen, om denna zon hade temperatur högre än 60° C , visas en ljussignal „H“ po displayen , som signalizerar höjd värme på kokplattans yta.	**INDIKASJON PÅ RESTVARME** • 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 indikator forebygger forbrændinger fra den slukkede kogezone. Energien fra den varme kogezone kan med fordel anvendes.

- Denna signalization reducerar möjligheten av brännskada från en avstängd zon. Den varma kokplatta kan ännu vara utnyttjad.

- Denne signaliseringen begrenser muligheten for forbrenninger ved det avslåtte feltet. Det varme stedet på platen kan utnyttes energetisk.

AFLÅSNING AF FINGER-TOUCH-PANELET

- Du kan låse betjeningspanelet efter udført indstilling (for at undgå uønskede ændringer i indstillinger, mens kogepladen er i gang), ved at trykke på nøglesymbolet (2). En indikatorlampe (8) lyser over nøglesymbolet.
- Efter frigørelse af betjeningspanelet slukker indikatorlampen (8), og det er nu muligt igen at bruge samtlige kogepladens funktioner.

LÅSNING AV KOKPLATTANS KOTROLLPANEL

- Om man vill låsa det inställda effektläget (det hindrar från en oönskad inställning när kokplattan är i gång), vidrör symbolen med nyckel (2). Ovanför symbolen med nyckel kommer ett signalljus att tändas.
- Efter att ha stängt av låsningen släcks ljuset och du kan igen justera alla kokplattans funktioner.

LÅSING AV BETJENINGEN FOR KOKEPLATEN

- dersom man vil låse kokeplatens innstilling (forhindre uønsket omstilling av kokeplaten under drift), trykker man på nøkkelsymbolet (2). Over nøkkelsymbolet begynner da signallampen å lyse (8).
- Etter avslåing av låsefunksjonen, slukkes signallampen (8) og man kan på nytt fra begynnelsen av styre alle kokeplatens funksjoner.

SLUKNING AF KOGEPLADEN

- 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).

INDUKTIONSKOKHÄLLENS AVAKTIVERING

- 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)

AVSLÅING AV KOKEPLATEN

- 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).

„BOOSTER“-FUNKTION FOR EKSTRA EFFEKT

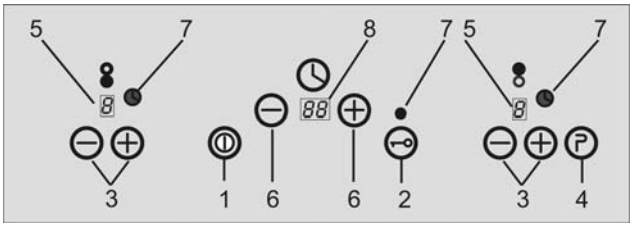
Denne funktion aktiveres efter indstilling af et vilkårligt varmetrin ved at trykke på symbolet „4“– på displayet ved kogezonen lyser bogstavet „P“. Booster-funktionen er aktiv i 10 minutter, herefter slår den over til det forudindstillede varmetrin.
Hvis den anden induktionszone er tændt ved varmetrin 7 og derover samtidigt med, at BOOSTER-funktionen er i brug, bliver effekten på denne kogezone automatisk reduceret til varmetrin 6.

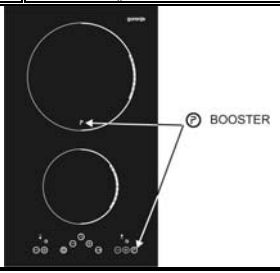
FUNKTIONEN EXTRA STOR EFFEKT - ^BOOSTER^

Den aktiveras genom vidrörning av sensoren „4“ efter att man inställt en värmeeffekt – på displayen visas symbolen „P“. Extra effekten dröjer 10 minuter, sedan skiftar kokplattan till den inställda värmeeffekten.
Använder man extra stor effekt „BOOSTER“ och samtidigt har en annan induktionskokzon inställd på värmeeffekt „7“ och högre skiftar denna kokzon automatiskt till värmeeffekt „6“.

FUNKSJONEN ØKET EFFEKT - „BOOSTER“

Den settes i drift etter innstilling av en hvilken som helst grad av ytelse, styrke, ved et trykk på knappen „4“ – på displayet ved kokefeltet begynner symbolet „P“ å lyse. Den økede ytelsen varer i 10 minutter, deretter slås ytelsen over til en grad som er innstilt på forhånd.
Dersom ved bruk av funksjonen „BOOSTER“ også den andre induksjonssonen er slått på graden „7“ eller høyere, vil ytelsen til dette kokefeltet automatisk bli senket til „6“.





BETJENING AF TIMEREN

- Timeren aktiveres ved at trykke på „+“ eller „-“ (6). Tiden kan indstilles inden for intervallet 1 – 99 minutter, og indstillingen kan ændres til enhver tid.
- Timeren afbrydes ved at stille uret til „00“ ved hjælp af „-“, eller slukkes ved at trykke på „+“ og „-“ samtidigt.

TIMERFUNKTION

- Aktivera timern genom att vidröra sensor „+“ eller „-“ (6). Man kan ställa in tillagningstiden från 1 – 99 min och alltid ändra den när som hällst.
- För avaktivering ställ in timern på „00“ med hjälp av sensor „-“ eller avaktivera timern med att samtidigt vidröra sensorerna „+“ och „-„.

BETJENING AV KLOKKEN

- Klokken settes i drift ved å trykke på bryterne „+“ eller „-“ (6). Tiden kan stilles inn på alt mellom 1 – 99 minutter og kan endres når som helst.
- For å nullstille klokkefunksjonen, stiller du klokken inn på „00“ ved hjelp av knappen „-“ eller slå av klokken ved å trykke på knappene „+“ og „-“ samtidig.

STARTINDSTILLING AF TIMEREN

Hvis timeren er slukket, igangsættes den ved at trykke på „+“ eller „-“ (6). Ved trykning af „-“ er startværdien 99 minutter, ved trykning af „+“ er startværdien 00 minutter.

UTGÅNGSINSTÄLLNING AV TIMERN

Om timern är avstängd aktiveras den genom vidröring av sensor „+“ eller „-“ (6) . Om man vidrör sensorn „-“ är utgångsvärdet 99 min, om man vidrör sensorn „+“ är utgångsvärdet av timern 00 min.

INNLEDENDE INNSTILLING AV KLOKKEN

Dersom klokken er slått av, setter man den i gang ved å trykke på knappen „+“ eller „-“ (6). Dersom du trykker på knappen „-“ , ligger tidsverdien til å begynne med på 99 minutter, dersom du trykker på knappen „+“ , vil den innstilte tidsverdien begynne med å ligge på 00 minutter.

TIMERSTYRET KOGEZONE

- Timeren kan anvendes med alle kogezoner på kogepladen. Efter tidens udløb slukker kogezonen automatisk.
- Vælg en kogezone, der ønskes styret med timeren. Ved valg af en anden kogezone annulleres det første valg, idet timeren kun kan anvendes med en kogezone ad gangen.
- Kogezonen skal være valgt før indstilling af timeren, ellers bliver timeren ikke aktiveret.
- Hvis tidsindstillingen ikke sker inden for 10 sekunder efter valg af en kogezone (T=00), slukker timeren automatisk, fx ved anvendelse af timeren som minutur.
- Timeren kan anvendes som minutur ved at indstille timeren for en valgfri kogezone ved varmetrin „0“.

KONTROLLEN AV KOKPLATTAN GENOM TIMERN

- Du kan ställa in timern för den kokplatta du vill använda på induktionskokhällen. Kokplattan stängs av efter den inställda tiden är ute.
- Välj den kokplatta där du vill ställa in tillagningstid. Om du väljer en annan kokplatta, anuleras det föregående valet, för timern kan användas endast på en kokplatta.
- Du måste först välja kokplattan före inställningen av timern, annars förblir timern avstängd.
- Ställer man inte in timern (T=00) inom 10 sekunder efter att ha valt kokplattan , timern stängs av automatiskt, till exempel att använda timern som stoppur.
- Timern kan användas som stoppur. Ställ in timern på kokplatta som är aktiverad på effektläge „0“

KOKEFELTET, STYRT AV KLOKKEN

- Klokken kan du bruke til å styre ethvert kokefelt på kokeplaten. Etter at innstilt tid er utløpt, slås kokefeltet av.
- Du velger deg et kokefelt som du vil styre ved hjelp av klokken. Gjennom å velge et annet kokefelt, kanselleres det opprinnelige (forrige) valget du foretok, siden man ved hjelp av klokken bare kan styre et kokefelt av gangen.
- Kokefeltet må velges før man stiller inn tid, ellers forblir klokken avslått.
- Dersom det etter at man har valgt kokefelt ikke innen 10 sekunder blir innstilt noen tid (T=00), slås klokken automatisk av, f.eks. ved bruk av klokken til hurtigretter.
- Klokken kan benyttes til hurtigretter gjennom å stille klokken inn på et hvilket som helst kokefelt, slått på ytelsesgrad „0“.

SIGNALERING AF EN TIMERSTYRET KOGEZONE

Indikatorlys „7“ på betjeningspanelet signalerer den kogezone, der netop styres af timeren.

INDIKATION AV KOKPLATTA SOM ÄR ANVÄND MED TIMERN

Signalljus „7“ på kotrollpanelen visar vilken kokplatta som är använd med timern.

INDIKASJON AV KOKEFELT, STYRT AV KLOKKEN

Signallampen „7“ på styringspanelet indikerer hvilket kokefelt klokken styrer.

INDSTILLING AF TIMEREN

Ved at holde fingeren nede på „+“ eller „-“ øges hhv. sænkes den indstillede værdi trinvis. Efter 10 trinskift i opad- eller nedadgående retning øges skiftehastigheden. På denne måde opnås den ønskede indstilling hurtigere.

AKTIVERING AV TIMERN

Håller man vid aktiveringen av timern sensorn „+“ eller „-“ , ökas eller minskas tillagningstiden kontinuerligt. Efter den tionde ökning eller minskning ökar hastigheten av inställningen. Det hjälper att snabbare ställa in den önskade tillagningstiden.

INNSTILLING AV KLOKKEN

Dersom man under innstilling av klokken holder styringsknappen „+“ eller „-“ nede, økes eller senkes den innstilte verdien fortløpende. Fra den tiende økningen eller senkningen av innstillingsverdiene som følger etter hverandre, økes endringshastigheten. Dette

Hurtig indstilling af timeren sker i 1 eller 5 minutters intervaller.	Den snabba ökning eller minskning av tillagningstiden som ställs in, går i intervaler 1 eller 5 min.	gjør det mulig å raskere oppnå ønsket innstilling. Rask økning / senkning i innstilt tid foretas i intervaller på 1 minutt eller 5 minutter.
ALARMINTERVAL Tidens udløb signaleres med et lydsignal (bippen) af et minuts varighed. Der blinker „00“ på timerens display. Efter 1 minut stopper lydsignalet, men „00“ bliver ved med at blinke på displayet. Lydsignalet og blinken kan til enhver tid afbrydes ved at trykke på en vilkårlig tast til betjening af timeren.	**DRÖJNING AV ALARM** När den inställda tillagningstiden är över hörs ett pip som dröjer 1 minut. På displayen blinkar symbolen „00“. Ljudsignalen stannar upp efter 1 minut och symbolen „00“ blinkar oavbrutet. Du kan annulera ljudsignalen och blinkern när som helst genom att vidröra en sensor av timerns kontroll.	**ALARMENS VARIGHET** At innstilt tid har løpt ut, signaliseres ved lydsignal (piping) som varer i 1 – ett - minutt. På klokkens display blinker symbolet „00“. Etter at det har gått 1 – ett – minutt, holder lydsignalet opp, symbolet „00 på displayet fortsetter imidlertid å blinke. Lydsignalet og symbolenes blinking kan man slå av når som helst ved å trykke på en hvilken som helst av klokkens knapper.
Eksempler på madlavningsopgaver ved de enkelte varmetrin	**Exempel av olika effektlägens användningsområde**	**Eksempler på anvendelse ved innstilling av grader av ytelse**
Varmetrin 0	Värmeeffekt 0	Grad 0
• Slukket	• Stängd	• slått av
Varmetrin 1 - 3	Värmeeffekt 1 - 3	Grad 1 - 3
• småkogning af væsker • småkogning og langsom opvarmning uden risiko for, at maden brænder på • smeltning af smør, chokolade • optøning • kogning af lille mængde væske	• För att hålla vätskor i småkokning • mild och långsam uppvärmning utan fara för att bränna vid maten • smältning av smör, chocklad. • Upptining • kokning av liten mängd vätskor	• 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.
Varmetrin 4 - 6	Värmeeffekt 4 - 6	Grad 4 - 6
• intensiv kogning • kogning af større mængde væske • grydestegning	• Intensiv kokning • för att hålla större mängd vätskor i kokning • bräsering	• til intens koking, • til å holde en større mengde væske kokende, • til å stuekoke.
Varmetrin 7 - 9	Värmeeffekt 7 - 9	Grad 7 - 9
• tilberedning af diverse retter, der kræver hurtig opvarmning og høj temperatur (bøffer, schnitzler, stegning af chips osv.) • opvarmning af retter før skift til lavere varmetrin	• Kokning av mat som behöver snabb värmning och hög temperatur (biftsteak, snitsel, potatis bryning o.d.) • uppvärmning av mat före ändring av värmeeffekt till lägre nivå	• 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.
BEGRÆNSNING AF KOGEZONENS DRIFTSTID	**TIDSBEGRÄNSNING AV KOKPLATTANS DRIFT**	**BEGRENSNING I DRIFTSTID FOR KOKEFELT**
Kogezonernes driftstid bliver automatisk reguleret. Mulighed for en uafbrudt anvendelse af de enkelte kogezoner afhænger af det valgte varmetrin (jf. tabel). Det forudsættes, at indstilling af kogezonen ikke bliver ændret, mens kogezonen er i brug. Efter aktivering af denne funktion slukker kogezonen	Induktionskokzonerna har en automatisk tidsbegränsning i sin drift. Tiden då kokplattan kan vara i gång beror på den bestämmda värmeeffekten (se schema) . Det gäller förutsatt att där inte görs någon ändring i effektsättningen under användningen.	Kokefeltene er utstyrt med automatisk driftstidsbegrensning. Sammenhengende (konstant) tid for bruk av hvert kokefelt er avhengig av hvilken grad av oppvarming man har valgt (se tabell). Forutsetningen er at innstillingen av kokefeltet ikke blir forandret i løpet av den tiden det er i bruk.

automatisk, dette ledsages af et kort lydsignal, og bogstavet „H“ kommer til syne på displayet.
Den automatiske slukning har fortrinsret i forhold til begrænsningen af driftstiden, dvs. kogezonen slukker først efter udløb af den forudindstillede tid (man kan fx indstille timeren til 99 minutter ved varmetrin 9).

Varmetrin	Max. tid (timer)
1	10
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutter

P – BOOSTER - funktion

PRINCIPPER FOR ANVENDELSE GLASKERAMIKPLADEN

- 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 emaljegryder - der er risiko for beskadigelse af grydens underside og for ridsning af kogepladen ved flytning af gryderne.
- Gryder med riller eller skarpe steder på undersiden

När tidsbegränsningen aktiveras stängs kokplattan, en kort ljudsignal hörs och på displayen syns „H“ .
Automatisk avstängning har prioritet före tidsbegränsningen, det betyder att kokplattan stänger av när tiden av den automatiska avstängningen har utlöpt (till exempel är det möjligt att ha automatisk avstängning 99 minuter med värme-effekten 9)

Värmeeffekt	Maximal tid (timmar)
1	10
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minuter

P - funktion extra stor effekt „BOOSTER“

HUR MAN ANVÄNDER GLASKERAMISK INDUKTIONSKOKHÄLL

- Vid rimlig användning enligt bruksanvisning fullföljer glaskeramisk induktionshäll 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.
- Lämna alldrig barn utan uppsyn vid apparat, som är i gång.
- Induktionskokhällen är en apparat som kräver uppsyn vid drift.
- Undvik att värma toma emaljkärl, för deras botten kan skadas och vid flyttning repa på ytan av kokplattan.
- Det är inte lämpligt att använda kokkärl med räffling.

Når begrensning i driftstid-funksjonen aktiveres, slås kokefeltet av, man får høre et kort lydsignal og „H“ kommer til syne på displayet.
Avslåingsautomatikken har forrang, sammenliknet med begrenset driftstid, dvs. at kokefeltet slås av først når automatikkens tid har gått ut (f.eks. er avslåingsautomatikk med 99 minutter og grad 9 for oppvarming mulig).

Grad av ytelse	Maks. tid (i timer)
1	10
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutter

P - funksjonen øket ytelse „BOOSTER“

PRINSIPPER FOR BRUK AV DEN GLASSKERAMISKE PLATEN

- 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 stikkontakten 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.
- Unngå oppvarming av tomme, emaljerte kokekar, hvis bunner kan bli skadet pga. dette og ved flytting

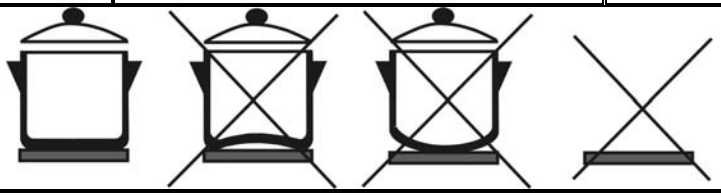
er ikke egnet.

- 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 kogezonen ikke er fuldstændig dækket til med gryden. Husk imidlertid altid at stille gryden midt på kogezonen.
- Maden bringes i kog ved højere varmetrin. Når retten koger, skrues ned for varmen.
- Brug ikke aluskåle eller aluminiumholdigt køkkengrej.
- Lad være med at lægge genstande af plast (skeer, skåle, dørslag m.m.) på varme kogezoner, disse materialer smelter og brænder på.
- Overophedede fedtstoffer og olie kan antændes, vær derfor forsigtig ved tilberedning af retter med fedtstoffer og olie (friturestegning osv.)

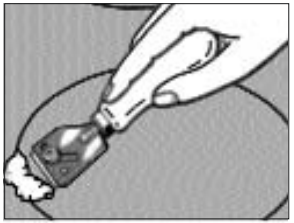
- För att nå besta resultat (vid kokning på induktionskokhäll) bör bottnen av stålkokkärlen vara 2 – 3 mm tjock, av rostfritt kokkärl med sandwichbotten bör den vara 4 – 6 mm.
- Vid rumstemperatur borde bottnen vara lite utbucklad, för den utvidgas med hettan och sedan kommer den att ligga rakt på kokplattans yta. Därmed får man garanterat minimal förlust av värme vid ytornas vidröring.
- Du förhindrar en repning på glaskeramiken 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.
- Använd inte aluminiumskål eller annat kokkärl med aluminium.
- Placera alldrig plastföremål på varm kokplatta, (skedar, skålar, sil o.d.), sådan material smälter a bränns.
- Övervärmd margarin och olja kan antändas, se upp därför när du tillagar mat med margarin och olja (bryning o.d.)

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 matlaging på induksjonskokefeltet) bør bunnen i metallkokekar være 2 - 3 mm tykk, når det gjelder rustfrie kokekar med flerlags (såk. sandwich-) bunn fra 4 til 6 mm.
- Ved romtemperatur bør bunnen være fordypet, ettersom den utvides pga. hete og senere vil ligge flat på kokefeltets overflate. Derigjennom sikres et minimalt varmetap når flatene berører hverandre.
- Oppskrapning av glasskeramikk 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 over på mindre styrke.
- Bruk ikke skåler i aluminiumsfolie, ei heller kopper og kar laget av materialer som inneholder aluminium.
- 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.).



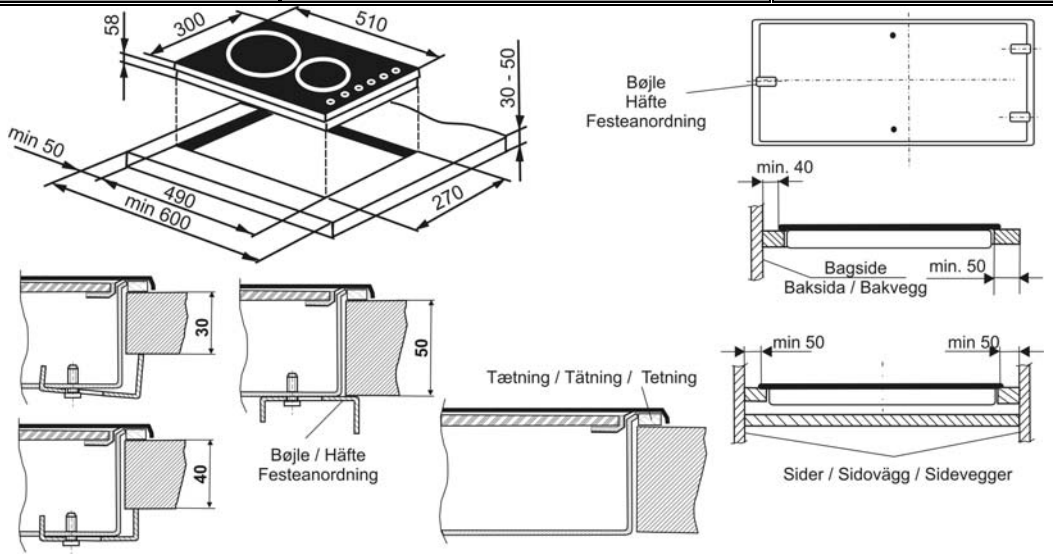
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD
Kogepladen ser godt ud og er nem at bruge. Følgende råd og anbefalinger kan hjælpe dig med at holde kogepladen i god stand i meget lang tid.	Din glaskeramisk induktionskokhäll är vacker och ej svår att använda. Följande råd och rekommendationer vill hjälpa dig att hålla den i detta stånd riktigt länge.	Den glasskeramiske platen du har kjøpt, en integrert del av produktet, er fin å se på og ikke krevende i bruk. De følgende rådene og anbefalningene vil hjelpe deg til å bevare den i en slik tilstand at du kan ha glede av den i svært lang tid.
ANBEFALINGER • 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 størknede væsker ved hjælp af en renseskraber (medfølger). • Lige så snart pladen er afkølet, påføres et par dråber egnet rensemiddel og overfladen rengøres med et stykke køkkenrulle eller et rent, blødt viskestykke. • 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 ovnrens 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 renseskraberen 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.	**REKOMMENDATION** • Använd aldrig ångtvätt för att rengöra apparaten ! • Rengör din glaskeramisk induktionskokhäll 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 få droppar av passande rengöringsmedel och rengör ytan med en pappershandduk eller med en ren och mjuk handduk. • Skölj därefter ytan noggrant och torka med ny pappershandduk eller med mjuk trasa. • Använd aldrig diskvisk, 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 kokkärlet. 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 hälls ut.	**ANBEFALING** • 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 rengjøringsskrape (hører til tilbehøret som følger med kokeplaten). • 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 stålbørste, 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 rengjøringsskrape 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.



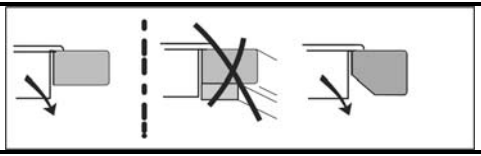
Metallisk skinnende pletter opstår ved gnidning mellem pladen og en aluminiumsgryde eller ved anvendelse af forkerte rengøringsmidler. Disse pletter fjernes meget besværligt ved gentagen rengøring.	**Metallglänsande fläck** skapas när aluminium botten av kastrull skrubbar ytan eller när man använder opassande rengöringsmedel. Dessa fläckar avlägsnas väldigt svårt, man måste rengöra ytan flera gånger.	**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.
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.	**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.	**Fargeforandringer på kokeplaten** forårsakes for det meste av fastbrente rester som ikke kan fjernes. De har ingen som helst innvirkning på glasskeramikkens funksjon, da det ikke dreier seg om materialforandringer.
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.	**Kokplattan slipas av** med abrasiva rengöringsmedel eller genom gnidnign av kokkärls botten mot ytan av hällen i längre stund. En mörk fläck uppstår på kokplattan.	**Bortsliping av dekor** kan man forårsake ved bruk av såk. abrasive rengjøringsmidler, eller skraping av kokekarets bunn langs kokeplatens overflate over lengre tid. På kokeplaten oppstår det da en mørk flekk.
REKLAMATION	**REKLAMATION**	**REKLAMASJON**
Hvis du konstaterer en fejl på kogepladen inden for garantiperioden, lad være med at fjerne den på egen hånd. Du skal henvende dig hos din forhandler, på et autoriseret værksted eller hos andre servicepartnere, jf. Garantibetingelser. Reklamation skal ske i henhold til Garantibeviset og Garantibetingelserne. Uden et udfyldt Garantibevis er reklamationen ugyldig.	Om det uppstår problem inom garanti tiden, reparera inte felet själv. Reklamera apparaten i affären, där du köpt den, hoss autoriserad service eller sevice gesce, skrivet i Garanti-villkoren. Vid reklamation följ texten i Garanti-listan och Garanti-villkoren. Om Garanti-listan inte är ordentligt ifyllen är reklamationen ogiltig.	Dersom det på produktet innenfor garantiens gyldighetstid skulle forekomme en eller annen feil, ikke forsøk å fjerne den selv. Reklamer kokeplaten i butikken der du har kjøpt varen, på et merkevareserviceverksted eller hos servicepartnere, som er angitte i garantibetingelsene. Ved reklamasjon tar man utgangspunkt i og retter seg etter garantiseddelens ordlyd, så vel som garantibetingelsene. Uten framleggelse av en garantiseddel som er utfylt som den skal være, er reklamasjonen ugyldig.

ANVENDELSE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE	ANVÄNDNING OCH LIKVIDATION AV FÖRPACKNING	MÅTER FOR UTNYTTING OG KASSERING AV EMBALLASJE
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, omslags papper - sälj till uppsamlingsplats - lämna i återvinningskontejner för papper - annan användning Omslagsfolie och PE säckar - lämna i återvinningskontejner för plast	Bølgepapp, innpakningspapir - salg til gjenvinningsselskaper, skraphandlere - has i oppsamlingscontainere til gjenvinning - annen utnyttelse Emballasjefolie og PE –poser - has i oppsamlingscontainere for plast
BORTSKAFFELSE AF KOGEPLADEN EFTER UDLØBET LEVETID	**LIKVIDATION AV APPARATEN EFTER SLUTET AV DESS LIVSLÄNGD**	**KASSERING AV VAREN ETTER UTLØPT LIVSTID**
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 eleketroniska apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Detta direktiv fastställer en homogen europisk (EU) ram för backåtgång och recyklation av begagnade apparater.	Denne hvitevaren er merket i tråd med den europeiske retningslinjen 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.
Kogepladen er lavet af kostbare materialer, der bør genanvendes. Kogepladen skal afleveres på en genbrugsstation eller på den lokale losseplads.	Apparaten innehåller värdematerial, som börs återvinnas. Lämna in apparaten på uppsamlingsplats eller på en plats som din kommun henvisar till.	Varen inneholder verdifulle materialer, som bør brukes på nytt. Hvitevaren leveres til gjenvinning eller på et sted som av kommunen er anvist til avfallsdeponering.
INSTALLATIONS-VEJLEDNING	**INSTALLATIONS-FÖRESKRIFT**	**REGLER SOM GJELDER VED INSTALLASJON**
Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certifikation i henhold til de nationale normer og retningslinjer.	Installationen kan utföras enbart av servicefirma, som har kvallifikation till det och måste vara utförd enligt nationala normer och föreskrifter.	Installasjon får kun foretas av et firma som er faglig kyndig berettiget og installasjonen må skje i tråd med nasjonale normer og forskrifter.
I forbindelse med installationen udføres bl.a. følgende kontrolopgaver med henblik på test af kogepladens funktion: • tjek af korrekt tilslutning til strømforsyningen, • tjek af varmelegemerne 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 åt apparatens funktion att utföra framför allt dessa handlingar :** • 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.	**Ved installasjon av varen er det av hensyn til kokeplatens funksjon nødvendig å gjennomføre i det minste følgende:** • kontroll av om varen er riktig tilkoblet strømnettet, • 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.

VIGTIG INFORMATION!	VIKTIGT !	VIKTIG ADVARSEL!
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.	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.	Ved enhver håndtering av produktet er det nødvendig å sørge for at frakobling fra strømnettet skjer ved å trekke ledningen ut av stikkontakten eller ved å slå av hovedbryteren foran på produktet.
PLACERING AF KOGEPLADEN	**KOKPLATTANS PLACERING**	**PLASSERING AV KOKEPLATEN**



Hvis bordpladen er tykkere end 30 mm, skal dens form tilpasses på det sted, hvor køleluften blæses ud af kogepladen (se billede).	Ifall arbetsskiva är tjockare an 30 mm, ar det nötvändigt att justera dess form vid utgången av kylluft från apparaten.(se bilden).	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)



Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certifikation i henhold til de nationale normer og retningslinjer.

- Den elektriske kogeplade skal, hvad angår den ydre påvirkning, anvendes under normale vilkår.
- Kogepladen er beregnet til montering i en udskæring i køkkenbordet på min. tykkelse 30mm, beskyttet på overfladen med et varmebestandigt materiale.
- Køkkenbordet skal være vandret og tætnet langs væggen for at undgå indtrængen af væske.
- Udskæringens mål samt placering fremgår af installationsvejledningen på billedet.
- Sikkerhedsafstanden til væggene og skabene som vist på billedet skal overholdes.
- Flader i og omkring udskæringen 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 kogepladen, det er dog muligt at anbringe et køkkenskab over emhætten. Det frarådes at montere et skab uden emhætten over kogepladen. Den mindste afstand mellem kogepladen og emhætten er 650 mm, følg instruktioner fra emhætteproducenten.
- Forud for montering af kogepladen i udskæringen påføres en tætning langs rammens underkant for at undgå indtrængen af væsker. Tætningen er inkluderet.

Installationen kan utföras enbart av servicefirma, som har kvalifikation till det och måste vara utförd enligt nationala normer och föreskrifter.

- Med hänsyn till ytterpåverkningar är induktionskokhäll avsedd för normal miljö.
- Kokhällen är förutsatt att vara inbyggd i utskärning i arbetsskiva med min. tjocklek 30 mm och yta täckt med värmeresistent material.
- 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 possition ses på bilden för installation.
- Kokhällens säkerhetsavstånd från vägg och möbler, som man måste iaktaga, ses på bilden.
- Ytor som uppkommer med utskärningen rekommenderar vi att täcka med passande lak (t.ex. Silikon), respektive aluminium folie, som sänker infiltring av fuktighet i skivan.
- Det är inte möjligt att installera ugn under kokhällen utan at vidta erforderliga åtgärder, för bränning från ugnen kan flöda upp under kokhällen.
- Baksidan av köksbänken bakom kokhällen måste också vara av värmresistent 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 rekommenderars det bara att 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.
- 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.

Installasjon får kun foretas av et firma som er faglig kyndig, og den får utføres utelukkende i overensstemmelse med nasjonale normer og forskrifter.

- Den elektriske kokeplaten er av hensyn til ugunstig påvirkning ute, beregnet på normale (innendørs-) miljøer.
- Kokeplaten forutsetter innbygging i utskåret del av arbeidsplate med en minimumstykkelse av 30 mm, og i varmebestandig materiale som er dekket til på overflaten.
- Arbeidsplaten skal være installert i vannrett posisjon og må - på den siden som vender mot veggen - være tettet 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 forhåndstiltak installeres noen bakeovn der produkter etter forbrenning 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 nærhet av et kjøkkenskap av et brennbart materiale, som rager over arbeidsplatens overflate.
- 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. Minimumsavstanden mellom kokeplaten og viften er 650 mm, i tillegg tar en hensyn til vifteprodusentens 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

UDLUFTNING

VIGTIGT!

- Følgende anvisninger vedrørende installation af kogepladen skal følges nøje. Utilstrækkelig tilførsel af køleluft kan nedsætte kogepladens funktion eller medføre beskadigelse af pladen.
- 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.

VENTILATION

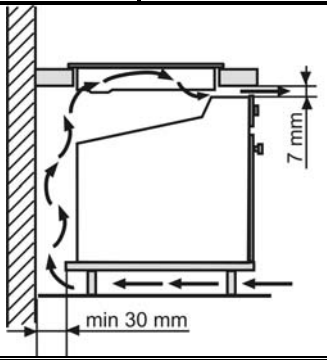
VIKTIGT!

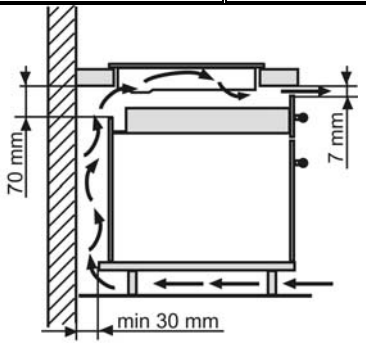
- Följ följande anvisningar för installation av apparaten. Otillräcklig tillgång till kylluften kan leda till en begränsning av apparatens funktion, eventuellt till dess skada.
- Ifall induktionshäll are placerad ovan en låda, inga småsaker eller pappren får finnas i den, vilka kunde igensätta ventilatorns sughål och begränsa kylning av induktionshäll.

LUFTING

VIKTIG!

- Viktig! Rett deg etter de følgende anvisningene for installering av apparatet. Utilstrekkelig tilgang av kjølende luft kan føre til at apparatet virker dårligere, eventuelt til at det oppstår skader på apparatet.
- i tilfelle induksjonsplaten blir plassert over stikkontakten, får det ikke legges små gjenstander og papirlapper i den, noe som vil kunne tette igjen ventilatorens sugeåpning og begrense kjølingen av induksjonsplaten





- 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 7mm i hele kogepladens bredde til luftgennemgang.
- Eventuelle stivere under bordpladen skal som minimum være fjernet omkring arbejdspladen.
- Afstanden mellem induktionskogepladen og køkkenskabene, evt. andre indbyggede hvidevarer skal være valgt med henblik på god udluftning og luftcirkulation omkring induktionszonerne. Overhold den minimale afstand på 30mm mellem pladens låg og køkkenskabets (skuffens) indhold.
- En kraftig opvarmning af kogepladen forneden, fx fra en indbygget bageovn uden en køleblæser skal

- Baksidan av underskåpet måste vara öppen i området av utskärningen så att luftutbyte är försäkrat.
- Det är nödvändigt att ta bart främre armering av möbeln så att en öppning uppstår, där luft kan strömma. Öppningen måste vara minimalt 7mm under arbetsskivan och nå på hela bredden av apparaten.
- Om någon armering befinner sig under arbetsskivan måste den tas bort i området av arbetsskivan.
- Avståndet mellan induktionskokhällen och köksmöbel eventuellt annan inbyggd apparat måste väljas så att tillräcklig ventilering och ventilering av induktionskokzonerna försäkras. Det är viktigt att behålla minimal avstånd 30mm av kökslinjens

- 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 7mm under arbeidsbenken over hele apparatets bredde.
- Eventuelle armaturer under arbeidsbenken skal være fjernede i det minste på arbeidsplaten
- 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

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.

innehåll (lådans innehåll) från plattans skydd.

- Man bör förhindra en omåttlig uppvärmning från undersidan, t.ex. från en inbyggd bakugn som inte har en kylventilation.
- Om det pågår en proces pyrolys (högvärme rengöring) i en inbyggd bakugn under kokhällen får man inte använda iduktionskokhällen.

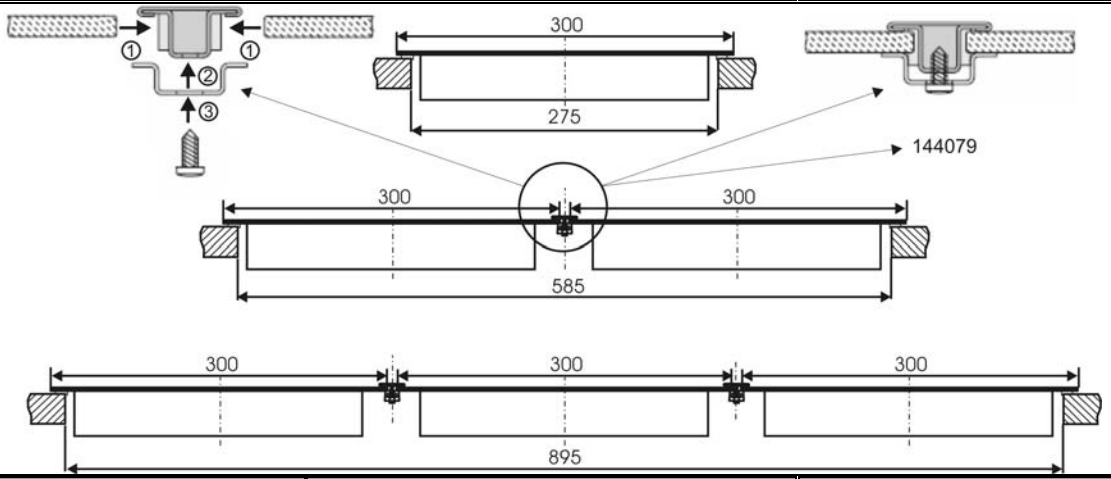
innhold) fra platens deksel på 30 mm.

- 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.

TILSLUTNINGSLISTE

FÖRBINDELSELIST

FORBINDINGSLIST



TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL STRØMFORSYNINGEN

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.
Dette krav bortfalder dog, hvis strømledningen har et stik, der let og uden problemer kan blive taget ud af stikkontakten.

ANSLUTNING TILL ELNÄT

Apparatens elinstalaltion 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 anknytningssladden har en stickkontakt och denna kan man enkelt och utan svårighet att dra ut från väggkontakten behöver man inte göra ovanstående elinstallation.

KOKEPLATENS TILKOBLING TIL DET ELEKTRISKE NETTET

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 strømnettet, der avstanden mellom de frakoblede kontaktene til alle polene er min. 3 mm.
Denne plikten faller bort, dersom tilkoblingsledningen er forsynt med et gaffelformet endestykke og dersom dette endestykket på en enkel og grei måte uten hindringer

- Tilslutning af kogepladen sker ved hjælp af en tre 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 skruehovederne 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 udskæringen. Tjek strømkablets position.
- Kogepladen sikres med bøjler (jf. billedet) med en tilpas kraft, der ikke medfører beskadigelse af kogepladen.

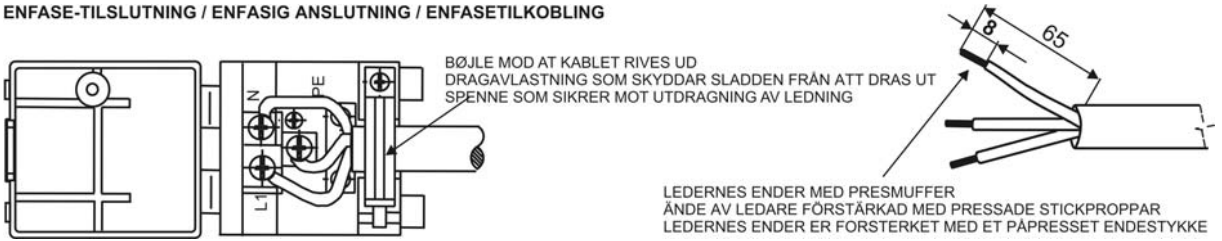
- Kokhällens anslutning görs med en 3 – åders nätkabel med genomsnitt diameter 1,5 mm , t.ex. Typ H05VV-F3G1, 5. Anpassa kabelns ände enligt bild.
- Det är nödvändigt att förstärka kabelns ändar så dom inte fransar sig med pressade stickproppar.
- Efter att ha satt fast kabeländarna under anslutningsbryggorna i anslutningsdosen sätt fast strömsladden i anslutningdosen och försäkra den mot utdragning med dragavlastning.
- Till slut stäng anslutningdosans skydd.
- Efter installationen sätt apparaten i arbetsposition, in i utskärningen och kotrollera strömsladdens läge.
- Försäkra kokplattan med häfte (se bild) med rimlig kraft så att appareten inte blir skadad.

kan trekkes ut av kontakten i veggen.

- Til tilkobling av kokeplaten, brukes en 3-årekabel med en diameter av 1,5 mm, f.eks. av typen H05VV-F3G1,5, hvis ender justeres som det går fram av figuren.
- Ledernes ender er det nødvendig å feste og derigjennom sikre mot oppflisning ved hjelp av påpressede endestykker.
- Etter festing av lederendene under skruehodene 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.

1/N/PE 230V ~	L	N	⏚
	L_1	N	PE

ENFASE-TILSLUTNING / ENFASIG ANSLUTNING / ENFASETILKOBLING



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 bruksanvisnignen, som framgår av innovations eller tekniska ändringar av produkten, som inte har påverkan av produktens funktion.

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.

DK	SE	NO	
TEKNISKE DATA	**TEKNISK INFORMATION**	**TEKNISKE ANGIVELSER**	
Indbygget elektrisk induktionskogeplade	Elektrisk inbyggbar induktionskokhäll	Elektrisk innebygget induksjonskokeplate	**IT 320 AC**
Mål	**Mått**	**Mål**	
Kogepladens mål – B x D x H (H = indbygget dybde)	Total mått - Bredd x Djup x V (D = inbyggt djup)	Mål totalt - bredde x dybde x høyde (V = innebygget dybde)	300 / 510 / 58 mm
Mål af udskæringen i bordpladen B x D x bordpladens tykkelse	Mått av utskärning i arbetsskiva Bredd x Djup x arbetsskivans tjocklek	Målene til arbeidsplatens utskårede del arbeidsbenkens bredde x dybde x tykkelse	270 x 490 x (30 - 50) mm
Kogezoner	**Induktionskokzoner**	**Kokefelt**	
For ∅ 145 mm	Främre ∅ 145 mm	Framre ∅ 145 мм	1,40 kW
Bag ∅ 210 mm	Bakre ∅ 210 mm	Bakre ∅ 210 мм	2,20 / 3,00 kW
Elektrisk spænding	Elektrisk anslutning	Elektrisk spenning	230 V ~
Samlet effekt	Total anslutningseffekt	Elektrisk ytelse totalt	3,60 kW

DK	SE	NO	
TILBEHØR	**TILLBEHÖR**	**TILBEHØR**	**IT 320 AC**
Tætningsmasse	Tätningsmaterial	Tetningsmateriale	1
Renseskraber	Rengöringsskrapa	Rengjøringsskrape	1
Bøjle	Häfte	Festeanordning	3
Skrue 3,9 x 16 mm	Skruv 3,9 x 16 mm	Skrue 3,9 x 16 mm	3
Spændeskive 4,3	Underlägg 4,3	Underlag 4,3	3

DK	SE	NO	
TILBEHØR PÅ BESTILLING	**TILLBEHÖR PÅ BESTÄLLNING**	**TILBEHØR SOM KAN BESTILLES**	**IT 320 AC**
Tilslutningsliste ¨ bestillingsnr. 144079)	Förbindelselist (beställningsnummer 144079)	Forbindingslist (bestillingsnummer 144079)	1