

gorenje

DK

INDBYGGET ELEKTRISK INDUKTIONSKOGEPLADE

SE

ELEKTRISK INBYGGBAR INDUKTIONSKOKHÄLL

NO

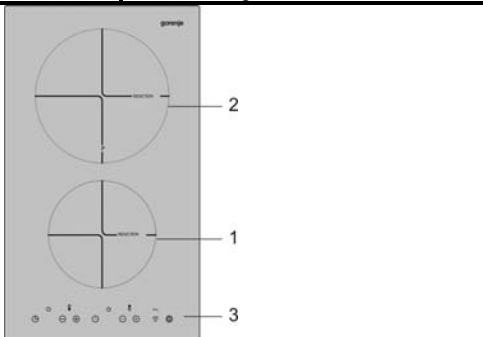
ELEKTRISK INNEBYGGET INDUKSJONSKOKEPLATE

FI

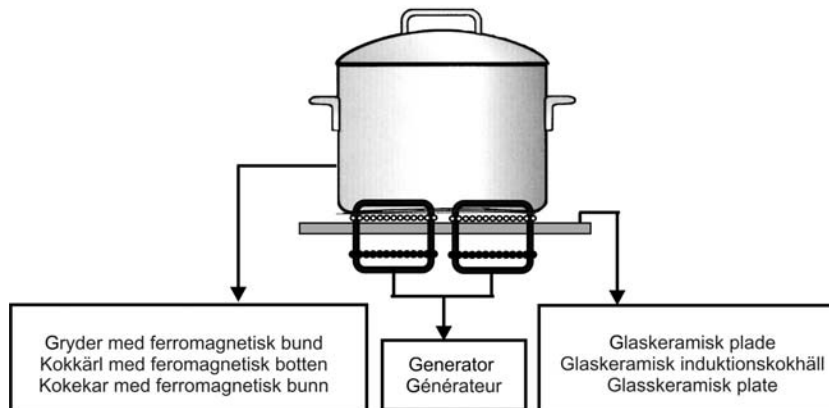
SISÄÄNRAKENNETTU INDUKTIOJÄRJESTELMÄ

DK	SE	NO	FI
BRUGER- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING	BRUKSANVISNING	ANVISNING FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD	KÄYTTÖ JA HUOLTO-OHJEET
Kære bruger, du har købt et produkt fra vores nye række af indbyggede hvidevarer. Det er vores ønske, at du får glæde af produktet. Vi anbefaler dig at læse brugervejledningen nøje og følge anvisningerne.	Kära kund, du har köpt en produkt från vår nya serie elektriska inbygginsapparater. Vi önskar att vår produkt vill tjäna dig bra. Därför rekommenderar vi att läsa denna bruksanvisning och handla produkten efter dess anvisningar.	Kjære kunde, du har nå kjøpt et produkt fra vår nye serie elektriske apparater som er beregnede på å bygge inn. Det er vårt ønske at produktet vårt tjener deg så godt som råd er. Vi anbefaler deg å gå gjennom og studere denne bruksanvisningen nøye og betjene produktet i tråd med henstillingene.	Hyvä asiakkamme, 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.
VIGTIGE INFORMATIONER, ANVISNINGER OG ANBEFALIGER	VIKTIGA INFORMATIONER, ANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER	VIKTIGE OPPLYSNINGER, HENSTILLINGER OG ANBEFALINGER	TÄRKEÄÄ TIETOA, OHJEITA JA SUOSITUKSIA
• Montering af kogepladen udføres af kvalificerede personer med den fornødne certification. • 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	• 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. • Induktionskokhållen måste vara ansluten till elnät med föreskriven elspänning, vilket är skrivet på standardskylten, och med en ledning, som motsvarar strömförbrukningen av kokhåll (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 inte 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 brandfarligt material i närheten av kokzoner.	• 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 tilsvare 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	• Keittolevyn asennuksen saa suorittaa ainoastaan siihen vastaavaan pätevyys omaava asentaja. • Asennus on toteutettava, noudattaen paikallista lainsäädäntöä ja määräyksiä. • Vahvistakaa asennuspäivämäärää takuutodistukseen. • Keittolevyn sähköasennuksessa on huomioitava, että syöttövirtaa vastaa keittolevyn käyttövirtaa mikä on merkitty tuotekilpeen. (Katso kohta laitteen kytkeminen verkkoviirtaan) • Varmista, että kaikki säätimet on käännetty pois päältä silloin kun levy ei ole käytössä. • Keittolevy on tarkoitettu ainoastaan ruuan valmistukseen. Levyä ei saa käyttää huoneen lämmittämiseen, jatkuva kuormitus saattaa rikkoa laitteen. Laitetakuu ei ole voimassa mikäli laitetta on käytetty vastoin sen käyttötarkoitusta. • Ruuanvalmistusalueella ei saa olla herkästi palaavia materiaaleja. • Mikäli keittolevyn ympäristössä

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 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.	• I fall av förändring av miljön där kokhällen är installerad (arbete med målnings material, klistor, 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 til en reparationsfirma med begäran för en kontroll av hällens funktion. Du förekommer så eventuella skador och förlänger livslängden av hällen.	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 kokeplatens funksjoner. Dermed vil du kunne komme eventuelle feil i forkjøpet og dessuten forlenger du kokeplatens livslengde.	tehdään muutoksia (maalaminen, saumaaminen ym.) tulee laite kytkeä pois päältä pääkatkaisijasta). • Kytke laite pois päältä pääkatkaisijasta kun tehdään muutostöitä tai kun laite ei ole käytössä pitkään aikaan. • Suosittelemme, että kerran tai kaksi vuodessa pyydätte paikalle huoltomiehen tarkastamaan levyjen toimintaan. Näin ennakoidaan mahdolliset vikatilanteet ja pidennätte laitteen käyttöikää.
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 strømmettet.	HUOM! Kytke laite irti verkkovirrasta mikäli huomaat halkeamia keittolevyn pinnassa.
BEMÆRK Apparatet er uegnet til drift ved hjælp eksterne timere eller andre delte fjernbetjenings systemer.	OBSERVERA Induktionshällen är inte ämnad för användning med extern timer eller med ett separat fjärrkontrollsystem.	OBS Apparatet er ikke beregnet på å arbeide ved hjelp av en ytre tidsbryter eller noe separat fjernkontrollsystem.	HUOMIO Tämä laite ei ole suunniteltu käytettäväksi ajastimella varustetulla sähkösyöttöllä eikä kauko-ohjauksjärjestelmällä.
BESKRIVELSE OG BETJENING AF KOGEPLADEN	BESKRIVNING OCH ANVÄNDNING	BESKRIVELSE OG BETJENING AV APPARATET	LAITTEEN KUVAUS JA OMINAISUUDET
• Kogepladen skal placeres i udsnkæringen 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	• 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-,	• 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,	• Laite on tarkoitettu upotettavaksi keittiötasoon tai kaapistoon. • Reunoille liimattu kumiitiiviste estää nesteiden valumisen keittolevyn alle. • Laitteen pääkomponentti on keraamisesta lasista valmistettu keittolevy johon kaikki muut tuki-, suoja- ja sähkökomponentit on kiinnitetty.

samt el-delen. • På kogepladen er der aftegnet elektriske kogezone. Disse anvendes kun til madlavning. • Kogezonernes diameter passer til gængse gryder. • Det frarådes at anvende gryder med større diameter end 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.	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. • Överhåttning av induktionselektroniken förhindras med en värmereduktion. • Signalering av restvärme visar höjd värmeeffekt på ytan av kokzonen efter att ha blivit avstängd. Kontrolllampen slocknar efter att kokplatsen kylit ner sig så att det inte finns någon fara för brännskada.	tildekkende og elektriske delene av apparatet er forbundet med. • På kokeplaten er det avmerket steder - elektriske kokefelt – beregnet eksklusivt til koking. • Kokefeltenes diameter 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.	• Ruuanlaittoon tarkoitettu sähköistetyt alueet on merkitty levyllä • alueiden koot vastaavat yleisimpien ruuanvalmistusastioiden pohjan kokoja . • ei ole suositeltavaa pitää ruuanvalmistusastioita merkittyjen alueiden ulkopuolella. • induktiosähköelementtien ylikuumentuminen on estetty lämpöreleen avulla. • Keittoalue pysyy kuumana vielä sen jälkeen kun levy on sammutettu, varoitusvalo palaa kunnes levy on jäähtynyt riittävästi eikä polttamisvaaraa.
			
1. Kogezone - for 2. Kogezone – bag 3. Betjeningspanel – BETJENING VIA BERØRING (TOUCH CONTROL)	1. Främre induktionskokzon 2. Bakre induktionskokzon 3. Kontrollpanel – SENSOR KONTROLL (TOUCH CONTROL)	1. Framre kokefelt 2. Bakre kokefelt 3. Styringspanel – BETJENING GJENNOM BERØRING (TOUCH CONTROL)	1. Edessä induktiokeittoalue 2. Takana induktiokeittoalue 3. Ohjauspaneeli - KOSKETINSÄÄDÖT (TOUCH CONTROL)

INDUKTIONSPRINCIPPET Induktionsopvarmingen er baseret på fysisk fænomen kaldt magnetisk induktion. Grundprincippet ved dette system er direkte energioverførsel fra en generator til grydens bund.	PRINCIPEN AV INDUKTION Systemet av induktionskokning är baserad på det fysikala fenomenet av magnetisk induktion. Grundkaraktären av denna system är direkt energioverförning från generatören rätt till botten av kokkärlet.	INDUKSJONSPRINCIPPET 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.	INDUKSTIOLIEDEN TOIMINPERIAATE Induktiolevyn lämpö kehitetään induktiokelalla, joka on asennettu lasikeraamisen tason alle. Kela synnyttää keittoastian alle magneettikentän (astia voi magneetoiua), jokapuolestaan kehittää levyn kuumentavat pyörrevirrat. Lämpö siirtyy suoraan keittoastioiden alla, jossa sitä eniten tarvitaan
FORDELE VED INDUKTIONSOPTVARMNING • Er mere sikker – lav temperatur på glasoverfladen • Er hurtigere – kort opvarmningstid • Er mere præcis – reagerer øjeblikkeligt på ændringer i indstillingen af varmetrin • Er mere effektiv – 90% af den absorberede energi forvandles til varme	FÖRDELAR AV INDUKTIONSKOKNING • säkrare – låg temperatur på glasytan • snabbare – kort tid av uppvärmning • mera precis – reagerar omedelbart på förändringen av värmeeffekt • mera effektiv – 90 procent av energin som absorberas förendras till värme	FORDELER MED INDUKSJONSOPTVARMNING • den er tryggere – lav temperatur på glassets overflate • den er raskere – kort oppvarmningstid • den er mer nøyaktig – reagerer øyeblikkelig på forandringer i innstilling av oppvarmingsstyrke • den er mer effektiv – 90% av den absorberte energien omgjøres til varme	INDUKTIOLEIDEN EDUT • Turvallisuus – alhainen lasitason lämpötila • Nopea - lyhyt kuumenemisaika • Tarkka - reagoi välittömästi lämmönsäätöön • Tehokas - 90% sidotusta energiasta muutetaan lämmöksi



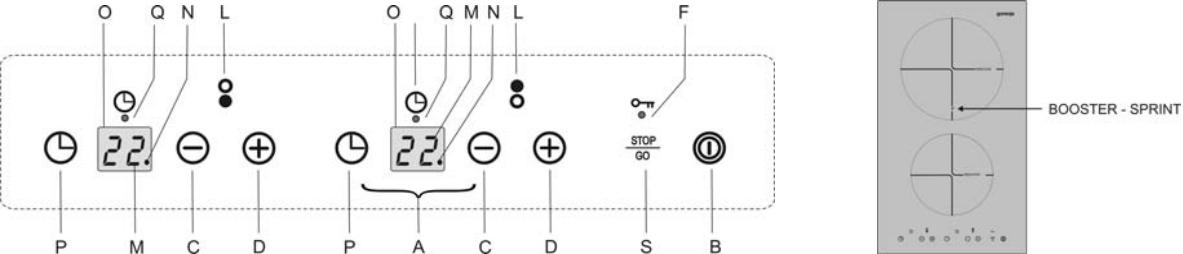
GRYDER TIL BRUG PÅ INDUKTIONEN Induktionsopvarmning anvender magnetisme til varmeoverførsel. Gryderne skal derfor indeholde jern. Tjek ved hjælp af en magnet, om gryden er magnetisk. Gryder, der anvendes på induktionen, kan have mindre eller samme diameter som den aftegnede kogezone inden for følgende interval: Ø 200 - 150mm - zone 2 Ø 160 - 110mm - zone 1 Vedr. de øvrige krav til gryder se „Prinsipper for anvendelse af en glaskeramisk kogeplade“.	KOKKÅRL FÖR ANVÄNDNING PÅ INDUKTIONSKOKHÅLLAR Induktionskokningen använder magnetism till att utveckla värme. Kokkåret måste därför vara tillverkat av stål. För att kontrollera om kålet är magnetiskt prova med en magnet. Botten av kålet som används för induktionskokzonen ska ha kokkårsdiametern mindre eller lika stor som diametern av kokzonen. I denna skala: Ø 200 – 150 mm – för zon 2 Ø 160 – 110 mm – för zon 1 Andra krav för kålen – se „Principer vid användning av glaskeramisk induktionshäll.“	KOKEKAR TIL INDUKSJONSKOKESONER Koking med induksjon gjør nytte av magnetisme til å generere varme. Derfor må kokekarene inneholde jern. Kontroller ved hjelp av magneten om kokekaret er magnetisk. Bunnen på de kokekarene som brukes på induksjonskokefeltene, kan ha en diameter som er mindre enn eller den samme som diameteren av den oppmerkede kokesonen, og det i følgende utstrekning: Ø 200 – 150 mm – for sone 2 Ø 160 – 110 mm - for sone 1 For øvrige krav til kokekar - se „Prinsipper for bruk av den glasskeramiske platen.“	INDUKTIOTASOILLE SOPIVAT KEITTOASTIAT Lämmön tuottamiseen käytetään magneettikenttiä. Tämän takia keittoastioiden pitää sisältää metallia. sen voi helposti tarkistaa pienen magneetin avulla. Keittoastian pohjan koko voi olla joko merkityn alueen kokoinen tai sitä pienempi. Keittoalueiden koot: halkaisija 200- 150 mm- alueet 2 halkaisija 160 -110 mm-alueet 1 Lisätietoja sopivista keittoastioista kohdassa - „Lasikeraamisen lieden käyttöperiaatteet“
BETJENING AF KOGEPLADEN	SKÖTSEL AV APPARATEN	BETJENING	LAITTEEN KÄYTTÖ
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 induction forudsat, at deres implantater opfylder kravene i direktivet 89/336/EEF.	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 insulin pumpa kan sköta apparat med induktionskokhäll bara om deras implantat motsvarar föreskrift 89/336/CEE	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.	VAROITUS - 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

BETJENINGSPANEL	KONTROLLPANEL	STYREPANELET	OHJAUSPANEELI
A – sensorer til låsfunktion (nøgle) B – sensor til hovedkontakten C - sensor minus (-) D - sensor plus (+) F – kontrollampe for låst kogepladen L - symbol for kogezone M – styrke indikator N – symbol for aktivering af kogezone O - timer display P – timer sensor Q – symbol for tilhørende tidsstyret zone S – sensor for STOP / GO funktion – pause	A - sensorer för låsfunktion (nyckel) B - sensor för strömbrytare C - sensor minus (-) D - sensor plus (+) F - kontrollampa för låsning av induktionshällen L - symbol för kokzon M - effektnivåvisare N - symbol för aktivering av kokzon O - display för tidur (timer) P - sensor för tidur Q - symbol för motsvarande tidsinställd zon S – sensor för funktion STOP/GO - paus	A – sensorer for låst funksjon (nøkkel) B – nettbrytersensor C – minussensor (-) D – plussensor (+) F – kontrollampe for låst kokeplate L – kokefeltssymbol M – viser av ytelsesgrad N – symbol på aktivering av kokefelt O – klokkesdisplay (timer) P – klokkesensor Q – symbol på tilsvarende tidsinntilt felt S – sensor på funksjonen STOP / GO – pause	A – lukitustoiminnan anturi B – anturi sähköön pois/päälle kytkemiseen C – miinus-anturi (-) D – plussa-anturi (+) F – lukituksen ilmaisin L – keittoalueen ilmaisin M – lämpötehotason ilmaisin N – keittoalueen aktivointisymboli O – ajastin P – ajastimen anturi Q – ajastimen keittoalueen symboli S – STOP/GO anturi
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. - Sørg for at kogepladens overflade ikke bliver brugt eller rengjort af børn. Hvis det er muligt, bloker alle funktioner med samtidig tryk på taster „P“ og „C“. - Pas på utilsigtet tænding af kogepladen, fx af kæledyr! - Ved afbrydelse af strømforsyningen	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 hällens kokyta. Om möjligt, spärra alla funktioner genom att samtidigt trycka ner knapp "P" och "C". - SE UPP för oönskad tändning som t.ex. husdjur kan orsaka ! - Vid induktionskokhällens urkoppling från strömmen kommer inställda	NB! - Sensorstyringen aktiveres ved å plassere en finger på det aktuelle symbolet på den glaskeramiske platen. Hold derfor styringspanelet rent og tørt. - Legg aldri noe på kokeplaten styringspanel. - Pass på at barn verken bruker eller rengjør kokeoverflaten. Blokker alle funksjoner ved å trykke på terne "P" og "C" samtidig hvis det går an. - VÆR OBS på uforsett påslåing av kokeplaten, f.eks. av husdyr! - Ved frakobling av kokeplaten fra strømmettet, vil de innstilte	HUOMIO „Kosketusnäytöllä toimiva anturi aktivoidaan koskettamalla sillä sormenpäällä. Tämän takia ohjauspaneeli on pidettävä puhtaana ja kuivana. - Älä laita mitään esineitä keittolevyn ohjauspaneelin päälle. - Älä anna pikkulasten lämmityslevyä käyttää eikä puhdistaa. Kaikki lämmityslevyn toiminnot voidaan lukita, painamalla samanaikaisesti „P“- ja „C“-symboleita. - Estää kytkimien aktivoinnin vahingossa, esim. jos taloudessa on kotieläimiä.

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. - Kogepladen slukker automatisk efter 10 minutter fra gryden er blevet fjernet fra induktionszonen. - Sluk induktionszonerne efter brug med slukstasten, du skal ikke tage for givet, at de slukker (identificerer gryden) automatisk.	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 en gryta avlägsnas från induktionszonen stängs induktionshällen av inom 10 minuter. - Efter att ha använt induktionskokzonen stäng av strömmen och lita inte på den automatiska avstängningen.	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. - Etter at kar er blitt fjernet fra induksjonsfeltet, blir kokeplaten slått av innen 10 minutter. - Etter bruk slås induksjonssonen av ved hjelp av styringsbryteren - ikke stol på automatisk avslåing (gjenkjenning av gryter).	- 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 kuumentuvat erittäin nopeasti ja saattavat vahingoittaa laitteet tai pilata sen ulkonäön. - Mikäli poistat kattilan päälle kytkettyä keittoaluetta, keittoalue kytketty automaattisesti pois päältä 10 sekunnin kuluessa. - Kytke keittoalue käytön jälkeen pois päältä vastaavasta automaattikytkimestä (keittoasian tunnistin).
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 reglerbar 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.	Keittoalueiden tehoa säädetään asteikolla 1...9, sopiva taso valitaan ohjauspaneelin kosketinnäytöltä. Reaktioaika on noin sekunti - sen ajan on pidettävä sormi koskettimen päällä.
TÆNDING AF KOGEPLADEN Tryk kun på sensor B (hovedkontakt). På begge display vises symbol „O“ eller „H“. Udføres det næste valg ikke inden for 10 sekunder, slukkes kogepladen automatik.	PÅSLAGNING AV INDUKTIONSHÅLL Tryck på sensor B (strömbrytare). Symbol "O" eller "H" visas på båda displayer. Om inget ytterligare val görs inom 10 sekunder stängs induktionshällen automatiskt av.	PÅSLÅING AV KOKEPLATEN Bare trykk på sensoren (nettbryter). På begge displayene vises symbolet "O" eller "H". Gjør man ikke noe videre valg innen 10 sekunder kokeplaten slått av automatisk.	LÄMMITYSLEVYN PÄÄLLE KYTKEMINEN Paina „B“-anturia (sähkökytkin). Molempaan näyttöön kuvataan symboli „O“ tai „H“. Mikäli et suorita seuraavaa valintaa 10 sekunnissa, lämmityslevy kytketty automaattisesti pois päältä.
TÆNDING AF KOGEZONEN Indstil vha. af sensorerne „+“ og „-“ den ønskede effekten (1 – 9) indenfor 10 sekunder efter tændingen af kogepladen.	PÅSLAGNING AV KOKZON Inom 10 sekunder efter påslagning av induktionshällen ställs önskad effektnivå (1 – 9) in med hjälp av sensor "+“ och "-".	PÅSLÅING AV KOKEFELTET Innen 10 sekunder etter påslåing av kokeplaten stilles ønsket ytelsesgrad (1 – 9) inn ved hjelp av sensorene "+“ og "-".	KEITTOALUEEN PÄÄLLE KYTKEMINEN Valitse haluttu tehotaso(1-9) painaen keittoalueen „C“- ja „D“-antureita 10 sekunnin aikana lämmityslevyn päälle kytkemisen jälkeen.
GENKENDELSE AF GRYDEN VED INDUKTIONSKOGEZONE Hvis kogezonen er tændt og der ikke stå nogen gryde på den eller hvis	IGENKÄNNING AV GRYTA VID INDUKTIONSKOKZON Om en påslagen kokzon står tom eller om grytan som står där är för liten	GJENKJENNING AV KOKEKAR I INDUKSJONSSONER Er kokefeltet slått på og står det ikke noe kokekar på det eller står det et for	KATTILAN HAVAINTOIMINTA Mikäli päälle kytketylle keittoalueelle ei ole asetettu kattilaa tai se ei sopi käytettäväksi keraamisella liedellä,

gryden har en for lille diameter tændes kogepladen ikke. Der advares vha. blinkende symbol . - Hvis der sættes en egnet gryde på kogezone, tændes den indstillede effektgrad og nummeret med dens værdi lyser på indikatoren. Strømforsyningen kobles fra, når gryden tages af. På indikatoren af effektgraden vises igen det blinkende symbol . - Hvis man på kogezone sætter en mindre gryde, hvor diameteren ikke er mindre end mindste mulige for drift, vil der kun blive brugt energi svarende til grydens diameter.	sker ingen energioverføring. En blinkende symbol opmærksommer på dette . - Om en lämplig gryta ställs på kokzonen slås inställd effektnivå på och ett nummer med effektnivåns värde lyser på visaren. Energiltillförseln avbryts om grytan tas bort. På effektnivåvisaren visas blinkande symbol  på nytt. - Om ett litet kokkärl som inte är mindre än det minimala genomsnitt som krävs för att kokzonen ska starta ställs på kokzonen, kommer endast den effekt som motsvarar kokkärlets genomsnitt att tillföras.	lite kokekar på det, skjer det ikke noe energioverføring. Du blir gjort oppmerksom på det ved at symbolet  blinker. - Stilles et passende kokekar på et kokefelt, slås den innstilte ytelsesgraden på, og tallet med dens verdi lyser på viseren. Energiltillførselen avbrytes hvis kokekaret tas av. På viseren av ytelsesgrad blinker igjen symbolet . - Stilles et mindre kokekar på et kokefelt, men dets dimensjoner er ikke mindre enn den minimale diameteren som må til for å kunne sette kokefeltet i drift, da leveres bare en slik ytelse som tilsvarer dimensjonen på kokekaret.	keittoalue ei lämpene. Symboli  alaa viikkua. - Kun keittoalueelle on asetettu kattila, keittoalue lämpeneä valitun tehotason mukaan, mikä kuvataan myös säätöpaneelilla. Jos kattila poistetaan keittoalueelta, lämpeneminen pysähtyy ja symboli  alkaa viikkua. - Mikäli keittoalueelle asetetaan pieni kattila, lämmitysteho vähentyy kattilan koon mukaisesti automaattisesti.
SLUKNING AF KOGEZONEN Man kan slukkes kogezone ved samtidigt tryk på sensorene „-“ og „+“.	AVSTÄNGNING AV KOKZON Kokzonen kan du stänga av genom att samtidigt trycka på sensor „-“ och „+“.	AVSLÄNG AV KOKEFELTET Kokefeltet kan slås av ved å trykke på sensorene „-“ og „+“ samtidig.	KEITTOALUEEN KYTKEMINEN POIS Keittoalueen pois kytkemistä varten paina samanaikaisesti "D"- ja "C"-antureita.
INDIKATION AF RESTVARMEN - Efter slukning af kogezone, hvis zonen har en temperatur der overstiger 60° C, vil der på displayet blive vist symbolet „H“, dette signaliserer at kogezone stadig er varm. - Denne signalisering begrænser risikoen for forbrændingsulykker på en slukket zone. Det resterende varme kan også udnyttes.	INDIKATION FÖR RESTVÄRME - Om kokzonen har en högre temperatur än 60° C efter avstängning, visas ljussignal "H" på displayen, det indikerar att kokzonens yta har höjd temperatur. - Denna signalisering minskar risken för att bränna sig på en avstängd kokzon. Energin från den varma kokplatsen kan utnyttjas.	INDIKASJON AV RESTVARME - Etter avslåing av kokefeltet – dersom temperaturen i dette feltet ligger høyere enn 60° C – vil det på displayet 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 utnyttet energetisk.	JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN - Näyttöön ilmestyy vastaavan keittoalueen symboli „H“ heti keittoalueen tai koko lämmityslävyyn pois kytkemisen jälkeen. Tämä osoittaa siihen, että keittoalue on vielä lämmintä ja sen lämpötila on 60°C korkeampi. Symboli sammuu lämmityslävyyn jäähdettyään. - Tällä toiminnalla voidaan välttää palohaavoja. Jälkilämpöä voidaan käyttää ruoan valmistamiseen.
LÅS KOGEPLADENS BETJENING Hvis man ønsker at låse det indstillende regime af kogepladen (det forhindrer en uønsket omstilling af kogepladen i drift), trykker man sensor „A“ i minimum 2 sekunder. Kontrollampen „F“ lyser. Ved lås af kogepladens betjening virker kun funktion til slukning af kogepladen	LÅSNING AV INDUKTIONSHÄLLENS FUNKTIONER Om du vill låsa induktionshällens funktioner (förhindrar oönskad omställning under användning), tryck på sensor "A" i minst 2 s. Kontrolljus "F" tänds. När induktionshällens funktioner är låsta	LÅSING AV BETJENINGEN FOR KOKEPLATEN Dersom man vil låse kokeplaten innstilling (forhindre uønsket omstilling av kokeplaten under drift), trykker man på sensorene "A" i minst 2 sekunder. Kontrollampen "F" begynner å lyse. Når betjeningen for kokeplaten er låst,	SÄÄTÖPANEELIN LUKITUS Lämmityslävyyn säätötoimintamuodon lukitukseen (tavoitteena välttää toivomattomia toimintamuotomuutoksia lieden puhdistamisen tai käytön aikana) paina anturia „A“ (näppäin) vähintään kahden sekunnin aikana. Syttyy ilmaisinalvo „F“.

(ved tryk på sensor B (hovedkontakt) eller annullering af låsen ved tryk af sensor A (nøgle). Efter annullering af låsen (slukkes indikatoren „F“) efterfølgende er alle kogepladens funktioner til rådighed.	fungerar endast avstängning (tryck på sensor B (strömbrytare) eller avstängning av låsning, tryck på A-sensorn (nyckel). Efter att låsning har stängts av (indikationsdiod "F" slocknar) kan alla funktioner användas på nytt.	virker det da bare avslåing av kokeplaten (ved å trykke på sensoren B (nettbyrter) eller avslåing av lås ved å trykke på sensoren A (nøkkel). Etter avslåing av låsefunksjonen (indikationsdioden "F" slutter å lyse) kan vi igjen bruke alle kokeplatens funksjoner.	Jos säätöpaneeli on lukittu, ainoastaan B- ja A-symbolit toimivat. Lukituksen saa pois päältä painamalla A-näppäintä kahden sekunnin aikana. Ilmaisinalto "F" sammuu.
BEMÆRK Lås / aflås af kogepladen er kun mulig i tændt stand.	OBSERVERA Induktionshällen kan endast låsas eller låsas upp när den är påslagen.	BEMERKNING Låse / åpne kokeplaten kan man bare i påslått tilstand.	HUOMIO! Säätöpaneelin lukitus toimii ainoastaan silloin, kun liesi on kytketty päälle.
SLUKNING AF KOGEPLADEN - Funktion totalslukning kan udføres uafhængigt af kogepladens arbejdsregime ved tryk på betjeningen „TÆNDT / SLUK“(B). - Når kogepladen er slukket, høres der et lydsignal (bip) og alle symboler slukkes (undtagen symbolet for restvarme eller alarm).	AVSTÄNGNING AV INDUKTIONSHÄLLEN - Induktionshällen kan stängas av helt utan hänsyn till driftläge genom att trycka på kontroll "PÅ / AV"(B). - När induktionshällen är avstängd hörs en ljudsignal (pip) och alla symboler slocknar (såvida inte någon av displayerna visar signalisering för restvärme eller alarm).	AVSLÅING AV KOKEPLATEN - Funksjonen for total avslåing kan settes i drift uten hensyn til kokeplatens arbeidsmodus gjennom å trykke på bryteren "PÅSLÅTT / AVSLÅTT"(B). - Etter at kokeplaten er slått av, får man høre et lydsignal (piping), og alle symbolene slukkes (dersom det da ikke på noen av displayene vises signalisering av restvarme eller alarm).	LAITTEEN KYTKEMINEN POIS - Laite voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painaen "B"-anturia. - Laitetta pois kytkettäessä kuuluu äänivaroitus ja kaikki ilmaisinalot sammuvat, paitsi H-ilmaisinal ajastin, mitkä voivat jäädä aktiivisiksi.
FUNKTION AF FORHØJET EFFEKT „BOOSTER - SPRINT“ - Funktion „BOOSTER - SPRINT“ tjener til en hurtig levering af den maksimale effekt til den tilhørende kogezone - Driftslængden af kogezone i dette regime er maksimal 8 minutter. Efter udløbet af denne tid sænkes effekten automatisk til grad 9. - Hvis der samtidigt med brugen af funktionen „BOOSTER“ også er tændt for en anden induktionszoner indstillet til grad „8“ eller højere, sænkes effekten for kogezone til grad „7“.	HÖJD KAPACITET “BOOSTER - SPRINT” - Funktionen "BOOSTER - SPRINT" är till för att snabbt leverera maximal effekt för respektive kokzon - Tidslängden för användning av kokzon i detta läge är max 8 minuter. Efter att denna tid har passerat sänks effekten automatiskt till nivå 9. - Om den andra induktionszonen är påslagen och inställd på nivå 8 eller högre samtidigt som funktionen "BOOSTER" används, kommer effekten på denna kokzon att sänkas till nivå "7".	FUNKSJONEN ØKET EFFEKT “BOOSTER - SPRINT“ - Funksjonen "BOOSTER - SPRINT" brukes til rask levering av maksimal ytelse til tilsvarende kokfelt - Den økede ytelsen varer maks 8 minutter. Deretter slås ytelsen automatisk over til grad 9. - Dersom det andre induksjonsfeltet ved bruk av funksjonen "BOOSTER" også er slått på grad "8" og høyere, vil ytelsen til dette kokfeltet automatisk bli senket til "7".	LISÄTEHON TOIMINTAMUOTO „BOOSTER-SPRINT“ „BOOSTER-SPRINT“-toiminnalla voidaan käyttää laitetta maksimiteholla. - Keittoalue toimii maksimiteholla eniten 8 minuuttia kerralla. Sen jälkeen kytketty automaattisesti päälle tehotas 9. - Mikäli „BOOSTER-SPRINT“ toiminnan käytön aikana joku toinen keittoalue toimii tehotasolla 8 tai voimakkaammin, vähentyy tehotas automaattisesti tasolle 7.
BEMÆRK Funktion „BOOSTER - SPRINT“ virker kun på de bagerste kogezoner.	OBSERVERA Endast den bakre kokzonen har funktion "BOOSTER - SPRINT".	BEMERKNING Det er bare det bakre kokfeltet som er utstyrt med funksjonen "BOOSTER - SPRINT".	HUOMIO! „BOOSTER-SPRINT“-toimintamuoto toimii ainoastaan takimmaisella keittoalueella.

PROCEDURE - Indstil den bagerste kogezone til effektgrad 9. - Ved gentryk af sensoren „+“ aktiveres funktion „BOOSTER - SPRINT“. - På displayet vises i tiden for aktiveringen af denne funktion bogstav „P“.	ANVISNINGAR - Ställ in den bakre kokzonen på effektnivå 9. - Genom att trycka på sensor „+“ aktiveras funktionen "BOOSTER - SPRINT". - Under tiden denna funktion är aktiverad visas bokstav "P" på displayen.	FREMGANGSMÅTE - Still det bakre kokefeltet på ytelsen 9. - Ved å trykke igjen på sensoren „+“ aktiveres funksjonen "BOOSTER - SPRINT". - På displayet vises "P" hele tida når denne funksjonen er aktiv.	TOIMINNAN AKTIVOINTI - Säddä takimmaisnen keittoalueen tehotasoksi 9. „BOOSTER-SPRINT“-toiminta aktivoidaan painamalla „+“-näppäintä. „P“-symboli ilmaisee, että toiminta on aktivoitu.
DEAKTIVERING – ANNULERING AF FUNKTION „BOOSTER - SPRINT“ Ved tryk på sensoren „-“ eller samtidigt tryk på sensorene „+“ og „-“.	DEAKTIVERING – AVSTÄNGNING AV FUNKTION "BOOSTER - SPRINT" Tryck på sensor "–" eller tryck samtidigt på sensor "–" och "+".	DEAKTIVERING – OPPHEVELSE AV FUNKSJONEN "BOOSTER - SPRINT" Ved å trykke på sensoren „-“ eller ved å trykke på sensorene „+“ og „-“ samtidig.	TOIMINNAN DEAKTIVOINTI Paina „-“-symbolia tai samanaikaisesti „+“ ja „-“-symboleita.
			
TIMEREN Kogepladen er indrettet med timer, der kan arbejde i to regimer: a) minurur b) tidsindstilling af kogezone (indstilling af kogezonens driftslængde)	TIDUR (TIMER) Induktionshällen är utrustad med ett tidur som kan fungera i två lägen: a) snabbläge b) tidsinställning av kokzon (inställning av koklängd för kokzon)	KLOKKE (TIMER) Kokeplaten er utstyrt med en tidsbryter som kan arbeide i to modus: a) minuttviser b) tidsinnstilling av et kokefelt (innstilling av kokefeltets driftslengde)	AJASTIN Lämmityslävy on varustettu ajastimella, joka toimii kahdessa toimintamuodossa: a) minuuttimuistutin b) keittoalueen aikasääätö
MINUTUR Timer - regime minurur. Tjener til indstilling af tid. Efter afslutning af den indstillede tid høres der et lydsignal. Minuturfunktionen kan man kun aktivere mens kogepladen er tændte. Effektgraden er indstillet til 0.	SNABBLÅGE Tidur - snabbläge Är endast till för tidsinställning. Efter att den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Snabbläge kan endast aktiveras när induktionshällen är påslagen. Effektnivå inställd på 0.	MINUTTVISER Klokke - minuttvisermodus. Brukes bare til tidsinnstilling. Når en innstilt tid er gått, får man høre et lydsignal. Denne funksjonen kan bare aktiveres når platen er slått på. Ytelsen er innstilt på 0.	MUISTUTIN Muistutin käynnistää valitun ajan kuluessa äänivaroituksen. Muistutin toimii vain silloin, kun laite on kytketty päälle. Tehotason on oltava 0.

PROCEDURE • Tænd for den indbyggede kogeplade med sensoren „B“ • Tryk på timer sensoren „P“ – timerens display lyser „O“ og symbol „Q“. • Indstil den ønskede tid inden 8 sekunder ved hjælp af sensorerne „+“ og „-“ • Efter udløb af den indstillede tid høres et lydsignal, der kan annulleres med en hvilken som helst sensor. • For ændring af indstillingen tryk på sensor „B“, symbolet „Q“ begynder at blinke. Udfør i dette øjeblik den ønskede ændring ved hjælp af sensorerne „+“ og „-“.	ANVISNINGAR • Sätt på den indbyggda hällen genom att trycka på sensor "B" • Tryck på tidursensorn "P" – tidurdisplayen "O" och symbol "Q" tänds. • Ställ in önskad tid med hjälp av sensor "+" och "-" inom 8 sekunder. • Efter att tiden har gått ut hörs en ljudsignal som kan stängas av genom att trycka på valfri sensor. • För att ändra inställningarna tryck på sensor "B", symbol "Q" börjar blinka. Ställ nu in önskad ändring med hjälp av sensor "+" och sensor "-".	FREMANGSMÅTE • Slå på platen med sensoren "B". • Trykk på klokkesensoren "P" – "O" og symbolet "Q" begynner å lyse. • Den ønskede tiden skal stilles inn innen 8 sekunder med sensorene "+" og "-". • Når den innstilte tiden er gått, får man høre et lydsignal som kan oppheves ved å trykke på en hvilken som helst sensor. • Ønsker du å endre innstillingen, trykk på sensoren "B", og så begynner symbolet "Q" å blinke. I dette øyeblikket skal du foreta den ønskede endringen med sensorene "+" og "-".	TOIMINNAN AKTIVOINTI • Kytke laite päälle painamalla „B“-anturia. • Paina „P“-anturia, syttyvät ilmaisimet „O“ ja „Q“. • Kahdeksan sekunnin aikana valitse symbolien „+“ ja „-“ avulla muistutuksen käynnistymisen aika. • Valitun ajan jälkeen kuuluu äänivaroitus, minkä voit kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa säätöpaneelin painikkeita. • Mikäli haluat muuttaa muistutusaikaa, paina taas „B“-anturia. Ilmaisim „Q“ alaa vilkkua. Muuta muistutusaikaa symbolien „+“ ja „-“ avulla.
BEMÆRK Tid, der er indstillet ved hjælp af timeren i regime „minutur“ annulleres med tryk på sensor „B“ og efterfølgende tryk på sensorerne „+“ og „-“.	OBSERVERA Tid som har ställts in med tiduret i "snabbläge" kan du avbryta genom att trycka på sensor "B" och efteråt på sensor "+" och "-".	BEMERKNING Tiden som er innstilt med klokken i modusen "minuttviser", oppheves ved å trykke på sensoren "B" og ved å trykke på sensorene "+" og "-" etterpå.	HUOMIOI Muistuttimen deaktivoitua varten painaa „B“-anturia ja sen jälkeen samanaikaisesti symboleita „+“ ja „-“.
KOGEPLADENS TIDSINDSTILLING Kogezonens tidsindstilling tjener til slukning af kogezonen efter udløb af den indstillede tid. Efter slukning høres der et lydsignal. Kogezonens tidsindstilling kan man kun aktivere mens kogepladen er tændt og kogezonen skal være aktiveret (effektgraden 1 – 9).	TIDSINSTÄLLNING FÖR KOKZON Tidsinställning för kokzon är till för att stänga av kokzonen efter att den inställda tiden har gått ut. Efter avstängning hörs en ljudsignal. Tidsinställning för kokzon kan endast aktiveras när hällen är påslagen och med aktiverade kokzoner. (effektnivå 1 – 9).	TIDSINNSTILLING AV KOKEFELTET Tidsinnstillingsmodusen brukes til å avslutte kokefeltets drift etter at den innstilte tiden er gått. Når driften er avsluttet, får man høre et lydsignal. Tidsinnstillingsfunksjonen kan bare aktiveres når platen er slått på, og kokefeltet er aktivert (ytelsen 1 – 9).	LÄMMITYSAJAN SÄÄTÖ Lämmitysjajan säätötoiminnan avulla voidaan valita aika, jonka kuluttua keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Säädetyt ajan kuluttua kuuluu äänivaroitus. Toiminta on käytettävissä vain silloin, jos lämmityslevy ja keittoalue ovat kytketty päälle (lämmitysteho 1-9).
PROCEDURE • Tænd for den indbyggede kogeplade med sensoren „B“ • Tryk på sensoren „+“ og „-“ indstil effektgraden (1-9) på den ønskede kogezone • Tryk timersensor „P“ – timerdisplay lyser „O“ og signallampen „Q“ af den tilhørende kogezone. • Indstil inden 8 sekunder ved hjælp af sensorerne „+“ og „-“ den ønskede tid for kogezonen. • Efter udløb af den indstillede tid høres	ANVISNINGAR • Sätt på den byggda hällen genom att trycka på sensor "B" • Ställ in effektnivå (1-9) för önskad kokzon genom att trycka på sensor "+" och "-" • Tryck på tidursensor "P" – tidurdisplay "O" och signalljus "Q" för motsvarande kokzon tänds. • Ställ in önskad tid för kokzonen med hjälp av sensor "+" och "-" inom 8 sekunder. • Efter att den inställda tiden har gått ut	FREMANGSMÅTE • Slå på platen med sensoren "B" • Trykk på sensoren "+" og "-" for å stille inn ytelse (1-9) til det ønskede kokefeltet • Trykk på klokkesensoren "P" – klokke displayet "O" og signallampen "sensoren Q" til tilsvarende kokefelt begynner å lyse • Kokefeltets ønskede driftstid skal innstilles innen 8 sekunder med sensorene "+" og "-". • Når den innstilte tiden er gått, får man	TOIMINNAN AKTIVOINTI • Kytke laite päälle painamalla „B“-anturia. • Valitse sopiva lämmitysteho (1-9) „+“ ja „-“ symbolien avulla. • Paina „P“-anturia, syttyvät ilmaisimet „O“ ja „Q“. • Kahdeksan sekunnin aikana valitse symbolien „+“ ja „-“ avulla lämmitysaika. • Valitun ajan kuluttua keittoalue kytkeytyy pois päältä, kuuluu äänivaroitus ja ilmaisim „Q“ alaa

der et lydsignal, symbol „Q“ blinker ved den tilhørende kogezone og kogezone slukkes.	hörs en ljudsignal, symbol "Q" för motsvarande kokzon blinkar och kokzonen stängs av.	høre et lydsignal, symbolet "Q" til tilsvarende kokefelt blinker, og kokefeltet slås av.	vilkua.
BEMÆRK - Tidsindstilling af kogezone kan bruges samtidigt ved alle kogezone. - Den indstillede tid ved kogezone kan løbende omprogrammeres (ændres) med tryk på sensor „P“ ved den tilhørende kogezone. Tiden vises på displayet „Q“. - For ændring af den indstillede tid tryk på sensoren „P“ ved den tilhørende kogezone og ved hjælp af sensorerne „+“ og „-“ udføres den ønskede ændring. - Ved slukning af kogepladen med sensor „B“ slukkes der for tidsindstillingsfunktionen ved kogezone.	OBSERVERA - Tidurfunitionen för kokzon kan användas samtidigt med alla kokzoner. - Den inställda tiden för kokzoner kan kontinuerligt följas (kontrolleras) genom att trycka på sensor "P" för motsvarande kokzon. Tiden visas på display "Q". - För att ändra den inställda tiden tryck på sensor "P" för motsvarande kokzon och genomför önskad ändring med hjälp av sensor "+" och "-". - När induktionshällen stängs av med sensor "B" stängs tidurfunitionen för kokzon också av.	BEMERKNING - Funksjonen tidsinnstilling av kokefeltet kan brukes samtidig ved alle kokefeltene. - Kokefeltenes innstille driftetid kan man følge med (kontrollere) ved å trykke på sensoren "P" til tilsvarende kokefelt. Tiden vises på displayet "Q". - Ønsker man å endre den innstille driftetiden, skal man trykke på sensoren "P" til tilsvarende kokefelt, og foreta den ønskede endringen med hjelp av sensorene "+" og "-". - Når kokeplaten blir slått av med sensoren "B", blir funksjonen tidsinnstilling av kokefelt slått av.	HUOMIO! - Lämmitys aika voidaan säädä kaikille keittoluueille. - Valittua aikaa voit tarkistaa painamalla „P“-anturia. Voimassaoleva lämmitys aika kuvataan ilmaisimella „Q“. - Mikäli haluat muuttaa lämmitys aikaa, paina taas „B“-anturia. Muuta muistutusaikaa symbolien „+“ ja „-“ avulla. - Kun liesi kytketään „B“-anturia painamalla pois päältä, poistuu muistosta myös valittu lämmitys aika.
Eksempler på madlavningsopgaver ved de enkelte varmetrin	Exempel av olika effektlagens användningsområde	Eksempler på anvendelse ved innstilling av grader av ytelse	Keittotehon säätäminen, malliesimerkkejä käyttötarkoituksesta
Varmetrin 0	Värmeeffekt 0	Grad 0	0-taso
• Slukket	• Stängd	• slått av	• Kytetty pois päältä
Varmetrin 1 - 3	Värmeeffekt 1 - 3	Grad 1 - 3	1-3 taso
- 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.	- pitää nesteen kevyesti kiehuva - kevyt lämmitys ilman että olisi pelkoa ruuan pohjanpalaamisesta - voi- ja suklaaseoksille - sulattamiseen - pienen nestemäärän kiehuuttamiseen
Varmetrin 4 - 6	Värmeeffekt 4 - 6	Grad 4 - 6	4-6 taso
- 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.	- voimakas kiehuminen - suuren nestemäärään kiehuvana pitäminen - haudutus
Varmetrin 7 - 9	Värmeeffekt 7 - 9	Grad 7 - 9	7-9 taso
tilberedning af diverse retter, der kræver hurtig opvarmning og høj temperatur (bøffer, schnitzler, stegning af chips osv.)	Kokning av mat som behöver snabb värming och hög temperatur (biftsteak, snitsel, potatis bryning o.d.)	til tilberedning av retter som krever rask oppvarming og høy temperatur (biffer, schnitzler, steking av poteter, o.l.).	ruuanvalmistus jossa tarvitaan nopea kuumentamista ja korkeita lämpötiloja (pihvin paistaminen, paistettujen perunoiden ym. valmistus.

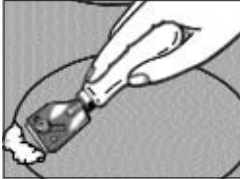
• opvarmning af retter før skift til lavere varmetrin BEGRÆNSNING AF KOGEZONENS DRIFTSTID Kogezonernes driftstid bliver automatisk reguleret. Mulighed for en uafbrudt anvendelse af de enkelte kogezone afhænger af det valgte varmetrin (jf. tabel). Det forudsættes, at indstilling af kogezone ikke bliver ændret, mens kogezone er i brug. Efter aktivering af denne funktion slukker kogezone automatisk, dette ledsages af et kort lydssignal, og bogstavet „H“ kommer til syne på displayet. Den automatiske slukning har fortrinsret i forhold til begrænsningen af driftstiden, dvs. kogezone slukker først efter udløb af den forudindstillede tid (man kan fx indstille timeren til 99 minutter ved varmetrin 9).	• uppvärmning av mat före ändring av värmeeffekt till lägre nivå TIDSBEGRÄNSNING AV KOKPLATTANS DRIFT Induktionskøgezone har en automatisk tidsbegrænsning i sin drift. Tiden på den bestämde värmeeffekten (se schema) . Det gäller förutsatt att där inte görs någon ändring i effektsättningen under användningen. 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 utlöp (till exempel är det möjligt att ha automatisk avstängning 99 minuter med värme-effekten 9)	• til å varme opp matretter før du så slår over på lavere grad. BEGRENSNING I DRIFTSTID FOR KOKEFELT 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. Når begrensning i driftstid-funksjonen aktiveres, slås kokefeltet av, man får høre et kort lydssignal 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).	• ruuan kuumentaminen ennen kuin lämpötila säädetään pienemmälle LÄMMITYSLEVYN POIS KYTKEYTYMINEN TURVALLISUUSYSTÄ Lämmityslevy kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos käytössä olevan keittoalueen tehotasoa ei ole tietyssä ajassa säädetty. Pois kytkemisen aika riippuu valitusta tehotasosta. Pois kytkemisen yhteydessä kuuluu äänivaroitus ja näyttöön kuvataan symboli „H“. Automaattista pois kytkeytymistä voidaan estää ajastimen käytöllä. Ajastimella voidaan käyttää keittoaluetta esimerkiksi 99 minuuttia lämmitysteholla 9.																																																																																																
<table><tr><th>Varmetrin</th><th>Max. tid (minutter)</th></tr><tr><td>0</td><td>720</td></tr><tr><td>1</td><td>520</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>260</td></tr><tr><td>5</td><td>212</td></tr><tr><td>6</td><td>170</td></tr><tr><td>7</td><td>139</td></tr><tr><td>8</td><td>113</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>8</td></tr></table> P – BOOSTER - funktion	Varmetrin	Max. tid (minutter)	0	720	1	520	2	402	3	318	4	260	5	212	6	170	7	139	8	113	9	90	P	8	<table><tr><th>Värmeeffekt</th><th>Maximal tid (minuter)</th></tr><tr><td>0</td><td>720</td></tr><tr><td>1</td><td>520</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>260</td></tr><tr><td>5</td><td>212</td></tr><tr><td>6</td><td>170</td></tr><tr><td>7</td><td>139</td></tr><tr><td>8</td><td>113</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>8</td></tr></table> P - funktion extra stor effekt „BOOSTER“	Värmeeffekt	Maximal tid (minuter)	0	720	1	520	2	402	3	318	4	260	5	212	6	170	7	139	8	113	9	90	P	8	<table><tr><th>Grad av ytelse</th><th>Maks. tid (i minutter)</th></tr><tr><td>0</td><td>720</td></tr><tr><td>1</td><td>520</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>260</td></tr><tr><td>5</td><td>212</td></tr><tr><td>6</td><td>170</td></tr><tr><td>7</td><td>139</td></tr><tr><td>8</td><td>113</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>8</td></tr></table> P - funksjonen øket ytelse „BOOSTER“	Grad av ytelse	Maks. tid (i minutter)	0	720	1	520	2	402	3	318	4	260	5	212	6	170	7	139	8	113	9	90	P	8	<table><tr><th>Tehotaso</th><th>Maksimi käyttöaika (minuutti)</th></tr><tr><td>0</td><td>720</td></tr><tr><td>1</td><td>520</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>260</td></tr><tr><td>5</td><td>212</td></tr><tr><td>6</td><td>170</td></tr><tr><td>7</td><td>139</td></tr><tr><td>8</td><td>113</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>8</td></tr></table> P - function „BOOSTER - SPRINT“	Tehotaso	Maksimi käyttöaika (minuutti)	0	720	1	520	2	402	3	318	4	260	5	212	6	170	7	139	8	113	9	90	P	8
Varmetrin	Max. tid (minutter)																																																																																																		
0	720																																																																																																		
1	520																																																																																																		
2	402																																																																																																		
3	318																																																																																																		
4	260																																																																																																		
5	212																																																																																																		
6	170																																																																																																		
7	139																																																																																																		
8	113																																																																																																		
9	90																																																																																																		
P	8																																																																																																		
Värmeeffekt	Maximal tid (minuter)																																																																																																		
0	720																																																																																																		
1	520																																																																																																		
2	402																																																																																																		
3	318																																																																																																		
4	260																																																																																																		
5	212																																																																																																		
6	170																																																																																																		
7	139																																																																																																		
8	113																																																																																																		
9	90																																																																																																		
P	8																																																																																																		
Grad av ytelse	Maks. tid (i minutter)																																																																																																		
0	720																																																																																																		
1	520																																																																																																		
2	402																																																																																																		
3	318																																																																																																		
4	260																																																																																																		
5	212																																																																																																		
6	170																																																																																																		
7	139																																																																																																		
8	113																																																																																																		
9	90																																																																																																		
P	8																																																																																																		
Tehotaso	Maksimi käyttöaika (minuutti)																																																																																																		
0	720																																																																																																		
1	520																																																																																																		
2	402																																																																																																		
3	318																																																																																																		
4	260																																																																																																		
5	212																																																																																																		
6	170																																																																																																		
7	139																																																																																																		
8	113																																																																																																		
9	90																																																																																																		
P	8																																																																																																		
STOP / GO FUNTION (PAUSE) Funktionen tjener til midlertidig stop af kogepladens drift. Alle indstillende funktioner forbliver.	FUNKTION STOP / GO (PAUS) Funktionen pausar induktionshällen tillfälligt. Alla inställda funktioner bibehålles.	FUNKSJONEN STOP/ GO (PAUSE) Funksjonen brukes til kokeplatens midlertidige arbeidsstans. Alle de innstilte funksjonene forblir bevart.	STOP/GO TOIMINTO - PYSÄYTYS STOP/GO toiminnan avulla voidaan lieden käyttö väliaikaisesti pysäyttää. Kaikki valitut säädöt jäävät voimaan.																																																																																																

PROCEDURE Til enhver tid mens kogepladen er i drift og der trykkes på sensoren „S“, på display vises symboler „II“. I dette øjeblik bliver alle indstillede funktioner sat på pause, herunder også minuturet. Kogepladens genoptager sin drift når der atter trykkes på sensoren „S“ (der høres et bip) med tryk på en hvilken som helst sensor.	ANVISNINGAR Tryck på sensor "S" när som helst under drift, på displayerna visas symbol "II". I detta ögonblick pausas alla funktioner inklusive snabbläge. Induktionshällen slås på igen genom att trycka på sensor "S" (ett pip ljud hörs) och en andra valfri sensor.	FREMGANGSMÅTE Trykk på sensoren "S" når som helst når platen er i drift. På displayene vises symbolene „II“. I dette øyeblikket blir alle innstilte funksjoner stoppet, inkl. minuttviserfunksjonen. Kokeplaten kommer i gang igjen når man trykker på sensoren "S" (man får høre piping) og på hvilken som helst sensor.	TOIMINNAN AKTIVOINTI Lieden käytön aikana voit painaa milloin tahansa „S“-anturia. Lämmitystehon ilmaisimella syttyy II-symboli. Jos liedien käyttö on pysäytetty, pysähtyvät kaikki liedien toiminnot, AJASTIN mukaan luettuna. Mikäli haluat jatkaa liedien käyttöä, painaa uudelleen "S"-anturia (kuuluu äänivaroitus) ja sen jälkeen mitä tahansa säätöpaneelin painiketta.
BEMÆRK Kogepladen kan man i regimet „PAUSE“ slukke når som helst med sensoren „B“. Regimet „PAUSE“'s maksimale tid er 10 minutter. Efter denne tids udløb slukkes hele kogepladen automatisk.	OBSERVERA Induktionshällen kan när som helst stängas av i "PAUS"-läge genom att trycka på sensor "B". Maximal tid för "PAUS"-läge är 10 minuter. Efter att tiden har passerat stängs hela induktionshällen automatiskt av.	BEMERKNING Kokeplaten kan i modusen "PAUSE" slås av når som helst med sensoren "B". Modusen "PAUSE" varer maks. 10 minutter. Er denne tiden gått, slås hele apparatet automatisk av.	HUOMIO! Lieden voi pysäytyksen aikana kytkeä myös pois päältä, painamalla „B“-anturia. Pysäytystoiminnan maksimikäyttöaika on 10 minuuttia. Kymmenen minuutin kuluttua kytketty liesi automaattisesti pois päältä.
FEJLMELDING (E blinker og et fejlnummer vises)	FELMEDDELANDE (E och felkod blinkar)	FEILMELDING (Det blinker E og et fejlnummer)	HÄIRIÖKOODIT „E“-symboli ja häiriökoodi vilkkuu.
E2 – OVERHEDNING AF KOGEZONEN Overhedning af kogezonens kan opstå fx ved at en tom gryde efterlades på en tændt kogezone, ved kogning mm.). Lad i dette tilfælde apparatet køle af.	E2 - ÖVERHETTAD KOKZON En kokzon kan överhettas t.ex. om tomma kärl lämnas på en påslagen kokzon, vid kokning och liknande). Låt induktionshällen svalna i sådana fall.	E2 – OVEROPPHETING AV KOKEFELTET Et kokefelt kan bli overopphetet f.eks. når et tomt kokekar forblir stående på et kokefelt som er slått på, når vannet i kokekaret er fordampet og kokekaret er da blitt tomt osv.). I dette tilfellet skal man avkjøle apparatet.	E2 – KEITTOALUEEN YLIKUUMENEMINEN Ylikuumentamisen voi aiheuttaa tyhjän kattilan asettaminen keittoalueelle. Odota hieman ja anna liedien jäähtyä.
E3 – UEGNET GRYDE Tab af de magnetiske egenskaber efter overophedning af grydebunden.	E3 - OLÄMPLIGT KÄRL Förlust av magnetiska egenskaper efter överhettning av kokkärlets botten.	E3 – UPASSENDE KOKEKAR Tap av magnetiske egenskaper når kokekarets bunn er overopphetet.	E3 – EPÄSOPIVA KEITTOASTI A Tärkeät magneettiset ominaisuudet saatavat astian lämmittäessä kadota.
E4 – FEJL I KOGEZONENS KONFIGURATION Kontakt autoriseret service.	E4 - FELAKTIG KONFIGURERING AV KOKZON Vänd dig till auktoriserad service.	E4 – KOKEFELTET FEIL KONFIGURERT Ta kontakt med et merkevareserviceverksted.	E4 – KEITTOALUEEN VIRHE Valtuutetun korjaajan huoltoa tarvitaan.
I tilfældet af visning af andre fejlkoder kontakt autoriseret service.	I fall där en annan felkod visas vänd dig till auktoriserad service.	Skal det vises en annen feilkode, vennligst ta kontakt med et merkevareserviceverksted.	Kaikkien muiden häiriökoodien ilmestyessä tarvitaan valtuutetun korjaajan huolto.

PRINCIPPER FOR ANVENDELSE GLASKERAMIKPLADEN	HUR MAN ANVÄNDER GLASKERAMISK INDUKTIONSKOKHÅLL	PRINSIPPER FOR BRUK AV DEN GLASSKERAMISKE PLATEN	LASIKERAAMISEN LEVYN KÄYTTÖPERIAATTEET
• Glaskeramikpladen opfylder ved korrekt brug i overensstemmelse med brugervejledningen samt alle 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 emaljegyder - 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 er ikke egnede. • 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	• Vid rimlig anvendning 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. • Lämna aldrig barn utan uppsyn vid apparat, som är i gång. • Induktionskokhållen är en apparat som kräver uppsyn vid drift. • Undvik att värma toma emaljkarl, för deras botten kan skadas och vid flyttning repa på ytan av kokplattan. • Det är inte lämpligt att använda kokkarl med räffling. • För att nå bästa resultat (vid kokning på induktionskokhåll) bör botten av stålkokkärlet vara 2 – 3 mm tjock, av rostfritt kokkarl 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 ytnas vidröring. • Du förhindrar en repning på glaskeramiken om du använder kokkarl med ren och jämn botten. • Försök alltid att använda kokkarl som har likadan storlek som den valda kokplattan.	• 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 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 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 fordypt, 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	• 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 noudatettavaa oheista käyttöohjetta. • Älä jätä pieniä lapsia keittotason läheisyyteen ilman aikuisen valvontaa. • Sähkötoiminen keittotaso on laite jonka toimintojen käyttö on hoidettava valvotusti. • Vältä tyhjen 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 (induktioledelle) soveltuvat sekä tehokkaammat ovat keittoastiat joissa on 2-3 mm paksuinen pohja ja ruostumatontaeräsastiat joissa on 4-6 mm. paksuinen ns.sänwich- pohja. • huoneen lämpötilassa astian pohjan tulisi olla hieman pullistunut, kuumana 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 kooltaan valittuun keittoalueeseen

en ren og glat underside. • Prøv alltid 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. • Brug ikke aluskåle eller aluminiumholdigt køkkengrej. • Lad være med at lægge genstande af plast (skeer, skåle, dørslog m.m.) på varme kogezone, 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.)	• Värmen som bildar sig på botten av kokkärlet beror på kokkärlets diameter. Ju mindre kokkärlet 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 aldrig 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.)	unnagäs, 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.).	sopivankokoiset. • Tuotettu energiaa riippuu astian pohjan koostaa. Jos kattilan pohja on pieni myös teho on pienempi. Lämpöenergia kulutus ei lisäänn, jos keittoalue ei ole kokonaan peitetty. Joka tapauksessa aseta keittoastia aina levyn keskelle. • Älä laita muovisia esineitä kuumalle keittolevylle (kauhat, tarjottimet, sihdit, jne.) • Ylikuumentunut rasva ja öljy saattaa syttyä palamaan, ole varovainen kun valmistat ruokia jossa kuumennetaan rasvaa tai öljyä (friteeraus ym.)
   			

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	PUHDISTAMINEN JA HUOLTO
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 induktionskøkhåll 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 krevene 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.	Lasikeraaminen keittotaso on hyvännäköinen ja helppokäyttöinen. Seuraavat ohjeet ovat suosituksia joiden avulla keraaminen liesi pysyy alkuperäisessä kunnossa mahdollisimman pitkään.
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 rensmiddel 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	REKOMMENDATION - Använd aldrig ångtvätt för att rengöra apparaten ! - Rengör din glaskeramisk induktionskøkhåll reguljärt, best efter varje användning. - Rengör först hällen från torkad matrest och vatskor 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.	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 rengjøringssskrape (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 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	SUOSITUKSIA - Älä käytä höyrypuhdistinta keraamisen lieden puhdistuksessa. - Puhdistaa laskinkeraaminen liesi säännöllisesti, joka käytöskerran jälkeen. - Puhdista keraamisen lieden pinnalta kuivunut ruokatahrat ja kuivuneet nesteet aina ensiksi erikoisraapalla (kuuluu pakkaukseen). - Heti kun taso on jäähtynyt, käytä muutama tippaa sopivaa pesuainetta ja puhdista pinta pyyhkepaperilla tai puhtaalla pehmeällä pyyhkeellä. - Pesee 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, muoviva, foliota, sokeria tai sokerinpitaisia aineita irrota se välittömästi erikoisraapalla sekä induktiolieden pinnalta, että keittoastian pinnalta jos mahdollista. Näin estät keittoalueen naarmuttamisen. - Ennen erittäin sokeripitoisten (kuten

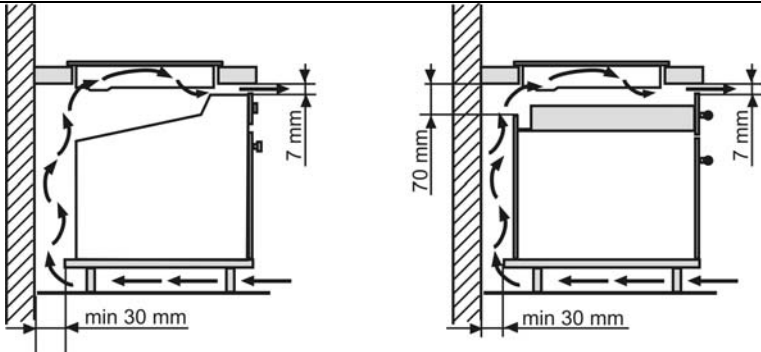
sukkerindhold (fx syltetøj), påføres et specielt beskyttelsesmiddel på kogepladen for at beskytte den mod beskadigelse fra sukker, hvis grydeindholdet koger over eller bliver spildt på kogepladen.	• Om du ska koka mat som innehåller mycket socker (t.ex. sylt) , stryk på kokplattan större mängd av passande skyddsmedel, så du skyddar ytan från skada om maten med socker kokar över eller maten hålls ut.	plate, fjern den umiddelbart ved hjælp av en rengjøringskrappe 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.	esim. hillot) ruokien valmistamista, suojaa keraamisen lieden pinta suoja-aineella jolla estät pinnan pilaantumisen, siltä varalta että ruokaa kiehuu yli tai valuu tasolle
			
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.	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 slitt etter flere gangers rengjøring.	Kiiltävät metallitahrat tulevat pinnan naarmuttamisesta alumiinikattilan pohjalla, tai silloin kun on käytetty väärää puhdistusainetta. Näiden tahrojen poistaminen onnistuu tukevalla ja toistuvalla tahrojen pesulla.
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.	Väri vaihtelua keraamisen lieden pinnalla johtuvat yleensä siitä, että ruokatahrat ovat palanneet kiinni pinnalle. Ne eivät vaikuta lasikeraamisen lieden toimintaan eivätkä ne vaikuta materiaalin rakenteeseen.
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 gnidning 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.	Pintamateriaali kulumat johtuvat siitä, että on käytetty hankaavia pesuaineita tai jos kattilan pohjat ovat naarmuttaneet levyä jo pidempään. Tumma alue keittoalueella syntyy yleensä näin.

REKLAMATION	REKLAMATION	REKLAMASJON	REKLAMAATIOIT
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 service gesce, skrivet i Garanti-villkoren. Vid reklamation följ texten i Garanti-listan och Garanti-villkoren. Om Garanti-listan inte är ordentligt ifyllen är reklamationen ogiltig.	Dersom det på produktet innenfor garantiens gyldighetstid skulle forekomme en eller annen feil, ikke forsøk å fjerne den selv. Reklamer kokeplaten i butikken der du har kjøpt varen, på et merkevareserviceverksted eller hos servicepartnere, som er angitte i garantibetingelsene. Ved reklamasjon tar man utgangspunkt i og retter seg etter garantiseddelsens ordlyd, så vel som garantibetingelsene. Uten framleggelse av en garantiseddel som er utfylt som den skal være, er reklamasjonen ugyldig.	Jos laitteessa ilmenee joku vika takuujajan puitteessa, älä yritä korjata sitä itse. Ilmoita viasta siihen kauppaan josta laite on ostettu tai huoltopisteeseen joka on merkitty laitteen takuuehdoissa. Valitusta tehtäessä lue huolella takuukortin takuuehdot. Valitus on virallinen ainoastaan jos se toimitetaan yhdessä takuukortin kanssa.
ANVENDELSE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE	ANVÄNDNING OCH LIKVIDATION AV FÖRPACKNING	MÅTER FOR UTNYTTING OG KASSERING AV EMBALLASJE	UUSIOKÄYTO JA ROSKIEN HÄVITTÄMINEN
Bølgepap, 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 gjenvinningssselskaper, skraphandlere - has i oppsamlingscontainere til gjenvinning - annen utnyttelse Emballasjefolie og PE –poser - has i oppsamlingscontainere for plast	Aaltopahvi, pakkauspaperi - keräyspisteeseen - keräysautoon - uudelleenkäyttöön Pakkausmuovit ja tyroksit - keräyspisteeseen
BORTSKAFFELSE AF KOGEPLADEN EFTER UDLØBET LEVETID	LIKVIDATION AV APPARATEN EFTER SLUTET AV DESS LIVSLÅNGD	KASSERING AV VAREN ETTER UTLØPT LIVSTID	LAITTEEN HÄVITTÄMINEN KÄYTÖSTÄ POISTON JÄLKEEN
			
Dette produkt er markeret i henhold til EU-Direktivet 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 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.	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

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 hänvisar till.	Varen inneholder verdifulle materialer, som bør brukes på nytt. Hvitevaren leveres til gjenvinning eller på et sted som av kommunen er anvist til avfallsdeponering.	Laitteessa on arvokkaita materiaaleja joita pitäisi kierrättää. Toimita käytetty laite kierrätyskeskukseen tai kuntansa keräyspisteeseen
INSTALLATIONS-VEJLEDNING	INSTALLATIONS-FÖRESKRIFT	REGLER SOM GJELDER VED INSTALLASJON	ASENNUSOHJEET
Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certifikation i henhold til de nationale normer og retningslinjer.	Installationen kan utföras enbart av servicefirma, som har kvalifikation till det och måste vara utförd enligt nationala normer och föreskrifter.	Installasjon får kun foretas av et firma som er faglig kyndig berettiget og installasjonen må skje i tråd med nasjonale normer og forskrifter.	Ainoastaan siihen vastaavaan pätevyiden omaava liike saa suorittaa keraamisen lieden asennuksen. Asennuksessa on noudatettavaa paikallisia lakeja ja säädöksiä.
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 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: - tarkistetaan sähkövirran vastaavuus - toiminnallisuuksien testaus; lämmitys, hallinta ja ohjauslaitteet - keraamisen keittolevyn kaikkien toimintojen sekä käyttö- ja huoltotoimenpiteiden esitleminen asiakkaille.
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.	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, TÄRKEÄÄ! Aina kun laitetta käsitellään, muulloin kuin normaalikäytössä on laite kytkettävä irti verkkovirrasta, toisin sanoin pistoke irrotettava pistorasiasta tai kytkemällä virta pois pääkatkaisijasta.

PLACERING AF KOGEPLADEN	KOKPLATTANS PLACERING	PLASSERING AV KOKEPLATEN	KEITTOLEVYN SIJAINTI
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 än 30 mm, är det nödvändigt att justera dess form vid utgången av kyluft från apparaten.(se bilden).	Dersom arbetsbenken er tykkere enn 30 mm, er det nødvendig å justere dens form på det stedet der kjølede luft kommer ut av apparatet (vennligst se figur)	Jos keittiötaso jonne liesitaso upotetaan, on paksumpi kuin 30 mm, tulee sitä tuuletusreikien kohdalta muotoilla oheisen kuvan ohjeen mukaisesti.
Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certification 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.	Installationen kan utföras enbart av servicefirma, som har kvalifikation till det och måste vara utförd enligt nationala normer och föreskrifter. - Med hänsyn till yttre påverkningar är induktionskokhåll avsedd för normal miljö. - Kokhållen 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	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	Ainoastaan siihen vastaavaan pätevyiden omaava liike saa suorittaa keraamisen lieden asennuksen. Asennuksessa on noudatettava paikallisia laikai ja säädöksiä - Tämä sähkötoiminen keraaminen liesitaso on tarkoitettu normaaliolosuhteisiin sisäkäyttöön. - Keraaminen liesitaso tarkoitettu upotettavaksi keittiökalustetasoon jonka paksuus on vähintään 30 mm ja mikä on päällystettynä

- 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.	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 infiltration 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 värmesistent 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 installera 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.	dekkeet til på overflaten. - Arbejdsplaten skal være installeret 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 forholdsiltak 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 arbeidsplaten 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.	kuumankestävällä materiaalilla. - Taso on asennettava vaakatasoon ja reunat tiivistettävä, ettei nesteet pääse valumaan levyn 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 alumiinifolie, 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 40mm - Älä sijoita keraamista liesitasoa liian lähellä herkästi syttyvästä materiaalista valmistettuja keittiökaluksia, esim. sen yläpuolelle - Suosittelemme liesituulettimen asunnasta lieden yläpuolelle, liesituulettimen yläpuolelle saa asentaa keittiökaapistoja. Emme suosittele keittiökaappia asennettavaksi suoraan lieden yläpuolella ilman, että siinä välissä olisi liesituuletin. Keraamisen liesitason ja liesituulettimen minimietäisyys on 650 mm, noudata liesituulettimen laitevalmistajan antamia ohjeita. - Asenna (pakkauksen mukana tullut) tiivistenauha keittiökalukseseen leikattuun syvennykseen ennen lieden asentamista siihen.
--	--	---	---

		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	VENTILATION	LUFTING	TUULETUS
VIGTIGT! - Følgende anvisninger vedrørende installasjon af kogepladen skal følges nøje. Utilstrækkelig tilførsel af køleluft kan nedsætte kogepladens funktion eller medføre beskadigelse af pladen. - I tilfældet af at kogepladen installeres over en skuffe, må der i skuffen ikke forefindes små genstande og papir, der kan proppe ventilatorens indsugning til og dermed begrænse induktionspladens afkøling.	VIKTIGT! - Följ följande anvisningar för installation av apparaten. Otillräcklig tillgång till kyl luften kan leda till en begränsning av apparatens funktion, eventuellt till dess skada. - Om induktionshällen är placerad över en låda får det inte finnas små föremål eller papper i lådan som kan täppa igen ventilatorns insug och på så sätt begränsa induktionshällens kylning.	VIKTIG! - Viktig! Rett deg etter de følgende anvisningene for installering av apparatet. Utilstrekkelig tilgang av kjøleende luft kan føre til at apparatet virker dårligere, eventuelt til at det oppstår skader på apparatet. - Er induksjonsplaten plassert overfor stikkontakten, får det der ikke være plassert noen mindre gjenstander eller papirer som kunne bli sittende fast i ventilatorenes sugeåpninger, og dermed kunne de hindre avkjøling av induksjonsplaten.	HUOM ! - Laitteen asennuksessa on noudatettava seuraavia asennusohjeita. Liian vähäinen jäähdytysilman määrä saattaa vaikuttaa laitteen tehokkuuteen tai rikkoa sen. - 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.
			
- 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	- 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.	- 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	- Jotta iltamankierto olisi mahdollista, tulee keraamisen liesitason syvennyksen alapuolella olevan keittiökaapin takaseinä avata. - Kalusteiden etutuki tulee poistaa, jotta siihen voidaan leikata ilmanvaihtoon

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 køkkenskabet (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.	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 ventilerings och ventilerings av induktionskokzonerna försäkras. Det är viktigt att behålla minimal avstånd 30mm av kökslinjens innehåll (lådans 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 pyrolyse (högvarme rengöring) i en inbyggd bakugn under kokhällen får man inte använda iduktionskokhällen.	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 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.	tarvittava reikä. Reikä on oltava koko levyn pituudelta ja vähintään 7 mm korkea. • Keraamisen tason alapuolelle jäävä kaapiston pinta tulee poistaa koko tason alueelta. • Induktio liesitason ja muiden integroitujen keittiökalusteiden 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.
--	---	---	--

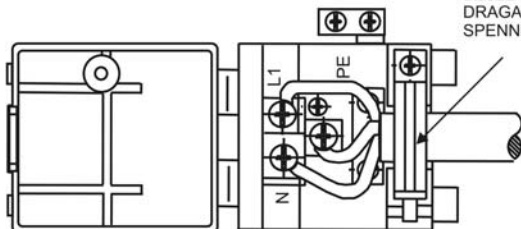
TILSLUTNINGSLISTE	FÖRBINDELSLIST	FORBINDINGSLIST	CONNECTING LATH
TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL STRØMFORSYNINGEN	ANSLUTNING TILL ELNÄT	KOKEPLATENS TILKOBLING TIL DET ELEKTRISKE NETTET	LAITTEEN KYTKEMINEN SÄHKÖVERKKOON
Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen udføres kun af et specialiseret firma med den fornødne certification. 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	Apparatens elinstallation får endast utföras av kvalificerad servicepersonal. Elinstallationen måste vara utrustad med en säkerhetsbrytare för att koppla från apparatens alla ledningar, med ett avstånd mellan kontakterna på minst 3 mm i öppen position. Om anknýtningssladden har en stickkontakt och denna kan man enkelt och utan svårighet att dra ut från väggkontakten behöver man inte göra ovanstående elinstallation.	Tilkobling av kokeplaten til det elektriske nettet får utføres kun av et faglig kyndig firma. Til fordeleren foran apparatet må det være bygget inn en bryter til frakobling av apparatet fra strømmettet, der avstanden mellom de frakoblede kontaktene til alle polene er min. 3 mm. Denne plikten faller bort, dersom tilkoblingsledningen er forsynt med et gaffelformet endestykke og dersom dette endestykket på en enkel og grei måte uten hindringer kan trekkes ut av	Laiteen kytkemisen sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan siihen vastaavan pätevyiden omaava henkilö. Kytkin, jonka napojen väli on 3 mm on kytkettävä virtapiiriin ennen laitetta, joten sitä olisi mahdollista kytkeä pois. Käytä 15 mm paksuista 3-napaista sähkökaapelia mallia H05VV-F3G1,5 jossa sähkökaapelin päät on muokattu oikeiden kuvaan mallin mukaisesti.

stikkkontakten. - Tilslutning af kogepladen sker ved hjælp af en tre wire kabel med kabeltværsnit 1,5mm, fx af type H05VV-F3G 1,5, hvis ender tilpasses som vist på billedet. - 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 udkæringen. Tjek strømkablets position. - Kogepladen sikres med bøjler (jf. billedet) med en tilpas kraft, der ikke medfører beskadigelse af kogepladen.	- Kokhållens anslutning görs med en 3 – åders nät kabel med genomsnitt diameter 1,5 mm , t.ex. Typ H05VV-F3G 1,5. 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 kontrollera strömsladdens läge. - Försäkra kokplattan med häfte (se bild) med rimlig kraft så att apparaten inte blir skadad.	kontakten i veggén. - 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.	- Sähkökaapelin päät pitää puristaa yhteen, jottei ne haarautuisi. - 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.
--	--	--	---

1/N/PE 230V ~

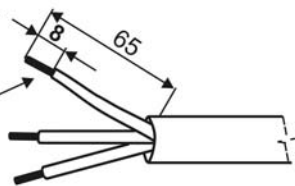
L N
 ⚏ ⚏
 L₁ N PE

ENFASE-TILSLUTNING / ENFASIG ANSLUTNING / ENFASETILKOBLING



BØJLE MOD AT KABLET RIVES UD
 DRAGAVLASTNING SOM SKYDDAR SLADDEN FRÅN ATT DRAS UT
 SPENNE SOM SIKRER MOT UTDRAKNING AV LEDNING

LEDERNES ENDER MED PRESMUFFER
 ÄNDE AV LEDARE FÖRSTÄRKAD MED PRESSADE STICKPROPPAR
 LEDERNES ENDER ER FORSTERKET MED ET PÅPRESSET ENDESTYKKE



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.	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
--	--	---	--

DK	SE	NO	FI	
TEKNISKE DATA	TEKNISK INFORMATION	TEKNISKE ANGIVELSER	TEKNISÉT TIEDOT	
Indbygget elektrisk induktionskogeplade	Elektrisk indbygbar induktionskokhåll	Elektrisk innebygget induktjonskokeplate	Sisäänrakennettu induktiojärjestelmä	IT 320 AC
Mål	Mått	Mål	Mitat	
Kogepladens mål – B x D x H (H = indbygget dybde)	Total mått - Bredd x Djup x V (D = indbyggt djup)	Mål totalt - bredde x dybde x højde (V = indbygget dybde)	kokonasmitat Leveys-syvyys – korkeus (H= upotussyvyys)	300 / 510 / 50 mm
Mål af udskaeringen 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	Uptusreijän mitat keittiötasossa Leveys-syvyys- keittiötason syvyys	270 x 490 x (30 - 50) mm
Kogezoner	Induktionskokzoner	Kokefelt	Keittoalueet	
For	Ø 160 mm	Främre	Ø 160 mm	1,40 kW
Bag	Ø 200 mm	Bakre	Ø 200 mm	2,30 kW
Elektrisk spænding	Elektrisk anslutning	Elektrisk spenning	Sähköjännite	230 V ~
Samlet effekt	Total anslutningseffekt	Elektrisk ytelse totalt	Syöttövirta	3,65 kW

DK	SE	NO	FI	
TILBEHØR	TILLBEHÖR	TILBEHØR	LISÄVARUSTEET	IT 320 AC
Renseskraber	Rengöringsskrapa	Rengjöringsskrape	Puhdistusraaputin	1
Bøjle	Häfte	Festeanordning	Kiristinelementti	4
Skrue 6,5 x 16 mm	Skruv 6,5 x 16 mm	Skrue 6,5 x 16 mm	Ruuv 6,5 x 16 mm	4
Tætningsmasse Fugemasse er limet på kanten af kogepladen (er ikke en del af tilbehøret).	Tätningssmaterial Tätningssmassan är fäst på induktionshållens kant (ingår inte).	Tetningsmateriale Tetningsmassen er limt på kanten av kokeplaten (følger ikke med som tilbehør).	Lieden reunat tiivistetään asennusliimalla (ei kuulu toimitukseen).	

DK	SE	NO	FI	
TILBEHØR PÅ BESTILLING	TILLBEHÖR PÅ BESTÄLLNING	TILBEHØR SOM KAN BESTILLES	PUHDISTUSTARVIKKEET	IT 320 AC
Tilslutningsliste bestillingsnr. 144079)	Förbindelselist (beställningsnummer 144079)	Forbinderingslist (bestillingsnummer 144079)	Asennustanko (tilausnumero 144079)	1

