



IKF 260

IKF 270

IKF 280

Brugermanual
User manual



Scandomestic A/S · Thrigesvej 2 · DK-8600 Silkeborg
T + 45 7242 5571 · F + 45 8622 5571 · scandomestic.dk

Dansk Page 3
English Page 13

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt!

Kære kunde!

- Læs denne brugsanvisning før du tager produktet i brug første gang. Det vil hjælpe dig med at bruge og vedligeholde det korrekt samt forlænge levetiden.
- Gem brugsanvisningen til senere brug, hvis dette skulle blive nødvendigt og sørg for, at vejledningen følger, hvis produktet skifter ejermand.

Denne brugsanvisning indeholder sikkerhedsinstruktioner, betjeningsvejledninger, installationsinstruktioner og tips til problemløsning mm.

Før du ringer efter service:

- Gennemgå afsnittet om tips til problemløsning. Dette vil hjælpe dig med selv at løse nogle de mest almindelige problemer.
- Hvis du ikke selv kan løse problemerne, ring da efter hjælp fra professionelle teknikere.

Når De ringer op:

- Skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.
- Skal De opgive, hvor og hvilken forhandler produktet er købt hos, samt oplyse købsdatoen.

Uberettiget tilkaldelse af teknisk service:

Inden service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Reklamationsfrist:

Reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter indkøbt i Danmark. Reklamationsfristen er gyldig 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdatoen fremgår. Funktionsvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af reklamationsfristen. Reklamationsfristen indskrænker ikke købers rettigheder iflg. lovgivningen.

Reklamationsfristen omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødeløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer eller elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end Scandomestic A/S autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, drifttab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt

Transportskader:

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelser i forbindelse

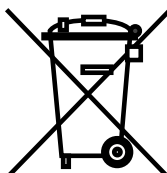
med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Erhvervskøb:

Erhvervskøb er ethvert køb af produkter, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervs-ligende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

Vigtigt!

Vær opmærksom på, at producenten, som følge af konstant udvikling og ajourføring af produktet, kan foretage ændringer uden forudgående varsel.



Bortskaffelse

Bortskaf produktets emballage korrekt.

I henhold til WEEE's direktiver må dette produkt ikke smides i skraldespanden. Det skal afleveres på en genbrugsstation. På den måde hjælper du med at beskytte miljøet.

ADVARSEL!

Emballagen kan være farlig for børn!

Plastdele er mærket med de internationale standardforkortelser:

PE - polyethylen, f.eks. indpakningsfolien

PS - polystyren, f.eks. polstringsmaterialet

PO M - polyoxymethylen, f.eks. plastclips

PP - polypropylen, f.eks. salttragten

AB S - acrylonitril-butadien-styren, f.eks. kontrolpanelet.

Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt.

Produkter, der er mærket med nedenstående "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

Vi anbefaler, at du bruger nogen tid på at læse denne bruger- og monteringsvejledning for fuldt ud at forstå den korrekte montering og brug.

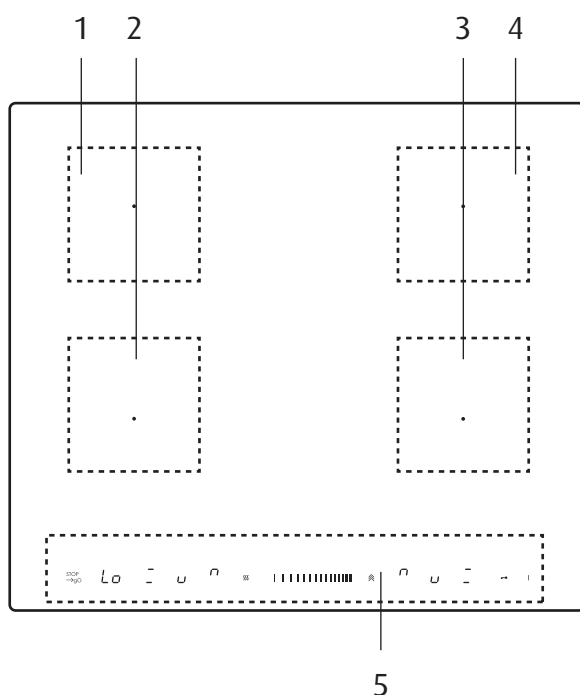
For at montere, læs venligst monteringsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og opbevar bruger- og monteringsvejledningen til fremtidig reference.

1. Strøm/timer med skyde-touchbetjening
2. Opvarmingszone valgtaster
3. Stop og start tast - STOP/GO
4. Nøglekast
5. TÆND/SLUK-tast
6. Tasten "hold varm"
7. Boosttast

Produktoverblik

Set ovenfra



- 1 maks. 1800/3000 W zone
- 2 maks. 1800/3000 W zone
- 3 maks. 1800/3000 W zone
- 4 maks. 1800/3000 W zone
- 5 Kontrolpanel

Nogle ord om madlavning med induktion

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer ved hjælp af elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden, i stedet for indirekte ved at opvarme glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden efterhånden varmer det op.

Før ibrugtagning af din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og læg specielt mærke til afsnittet med "Sikkerhedsanvisninger".
- Fjern al beskyttelsesfilm, der stadig måtte være på din induktionskogeplade.

Brug af touch-tasterne

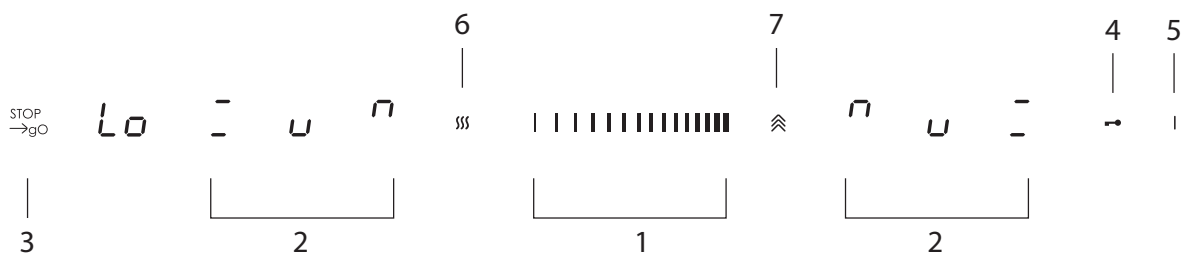
- Tasterne reagerer på berøring, så du ikke behøver at trykke hårdt på dem.
- Brug din fingerpude, ikke din fingerspids.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene og tørre, og at de ikke er dækket af nogen genstande (fx et redskab eller en klud). Selv et tyndt lag vand kan gøre det vanskeligt at betjene tasterne.

Vælg det rigtige kogegej

Brug kun kogegej med en bund, der passer til madlavning med induktion. Kig efter induktionssymbolet, som findes på emballagen eller på grydens bund.

Du kan tjekke, om dit kogegej kan bruges ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.

Kontrolpanel



Hvis du ikke har en magnet:

- 1 Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
- 2 Hvis displayet ikke blinker, og vandet opvarmes, er gryden egnet.

Kogegrej lavet af følgende materialer er uegnede:

Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lervarer.

- Brug ikke kogegrej med ujævne kanter eller en buet bund.

Sørg for, at din grydes bund er jævn, står fladt på glasset og har samme størrelse som kogezone.

- Brug gryder, hvis diameter er ligeså stor som den valgte kogezones aftegning.


Ved brug af en gryde, der er lidt større, vil energien udnyttes med maksimum effektivitet. Hvis en mindre gryde bruges, kan effektiviteten være mindre end forventet. Kogepladen vil muligvis ikke registrere en gryde under 140 mm.

- Centrér altid din gryde på kogezone.
- Løft altid gryden af den induktionskogeplade – træk dem ikke, da de kan ridse glasset.

Brug af din induktionskogeplade

Sådan startes tilberedningen

- 1 Tryk på tasten **"TÆND/SLUK"**

Efter at have tændt, lyder der et bip og timertasten viser **"00"** valgtasten for opvarmingszone viser en af følgende symboler, og indikerer, at induktionskogepladen er gået på standby. 

- 2 Anbring en passende gryde på den kogezone, du vil bruge.

Sørg for, at grydens bund og kogezoneens overflade er ren og tør.

- 3 Når man trykker på varmezonens valgtast, og en indikator, hvor du trykkede, vil blinke
- 4 Justér varmeindstilling ved at trykke på skydertasten.

Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for et minut, vil induktionskogepladen automatisk slukkes.

Du bliver nødt til at begynde forfra med trin 1.

Du kan hele tiden regulere varmeindstillingen under tilberedningen.

Hvis displayet blinker skiftevis ved varmeindstillingen, betyder det at:

- du ikke har anbragt gryden på den korrekte kogezone eller,
- at gryden, du bruger, ikke er egnet til madlavning med induktion eller,
- at gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Der foregår ingen opvarmning, medmindre der er en passende gryde på kogezone.

Displayet vil automatisk slukkes efter 1 minut, hvis der ikke er anbragt en egnet gryde på den.

Når du er færdig med tilberedningen

- 1 Tryk på den valgtast i opvarmingszonen, som du vil slukke for
- 2 Sluk for kogezone ved at skubbe skyderen til venstre. Sørg for, at displayet viser **"0"**.
- 3 Sluk for hele komfuret ved at trykke på tasten **"TÆND/SLUK"**.

Pas på varme overflader

"H" vil vise, hvilke kogezone, der er varme at berøre. Det vil forsvinde, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme flere gryder; brug den endnu varme kogeplade.

Brug af Boost-funktionen

Aktivering af Boost-funktionen

- 1 Tryk på opvarmingszonens valgtast
- 2 Tryk på boost-tasten, zoneindikatoren viser **"b"** og effekten når max.

Annuler boost-funktionen

- 1 Tryk på den valgtast i opvarmingszonen, som du vil annullere boostfunktionen for
- 3 A: Tryk på boosttasten **"b"**, når kogezone går tilbage til dens oprindelige indstilling.
B: Tryk på skydertasten, så vil kogezone vende tilbage til det trin, du vælger.

ELLER

- Funktionen kan virke i alle kogezone.
- Kogezone vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Da 1. kogezone boostfunktion er aktiveret, bliver 2. kogezone automatisk begrænset til under trin 2. og vice versa
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til 9 efter 5 minutter.

Brug af hold-varm-funktionen

Aktivering af hold-varm-funktionen

- 1 Tryk på opvarmingszonens valgtast.
- 2 Tryk på **"hold-varm"** tasten, zoneindikatoren viser **"' "**

Annuler hold-varm-funktionen

- 1 A: Tryk på **"hold-varm"** tasten, så vil kogezone vende tilbage til dens oprindelige indstilling.
B: Tryk på skydertasten, så vil kogezone vende tilbage til det trin, du vælger.

Låsning af tasterne

- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. for børn, der tilfældigvis tænder for kogezoneerne).
- Når tasterne er låste, er alle taster undtagen tasten TÆND/SLUK deaktiveret.

Sådan låses tasterne

Tryk på nøgletasten. Timerindikatoren vil vise "Lo".

Sådan låses tasterne op

- 1 Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
- 2 Tryk på og hold nøgletasten nede et øjeblik.
- 3 Du kan nu begynde at bruge din induktionskogeplade.

Når kogepladen er i låst tilstand, er alle taster deaktiveret undtagen TÆND/SLUK;

Du kan altid slukke for induktionskogepladen med tasten TÆND/SLUK i nødstilfælde, men du skal låse kogepladen op inden næste aktivitet.

Beskyttelse mod overophedning

En installeret temperaturføler kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Når der registreres en for høj temperatur, stopper induktionskogepladen automatisk aktiviteten.

Registrering af små genstande

Når en uegnet størrelse eller en ikke magnetisk gryde (fx aluminium), eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, vil kogepladen automatisk gå på standby i 1 minut. Ventilatoren vil fortsætte nedkølingen af induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Beskyttelse mod automatisk nedlukning

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion i din induktionskogeplade. Den lukker automatisk ned, hvis du på noget tidspunkt glemmer at slukke for din madlavning. Standardtiden for nedlukning af de forskellige effektrin vises i tabellen nedenfor:

Effektrin	Hold varm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtimer (time)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden er fjernet, kan induktionskogepladen stoppe opvarmningen øjeblikkeligt, og kogepladen slukkes automatisk efter 2 minutter.

Mennesker med pacemaker bør konsultere deres læge, før de bruger denne enhed.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I det tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke for én kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille timeren på op til 99 minutter.

Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

- 1 Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: du kan bruge minuturet, selv om du ikke vælger nogen kogezone.
- 2 Tryk på timertasten, tallet "10" vises i timerens display, hvor der er trykket, og tallet "0" vil blinke.
- 3 Indstil tiden ved at trykke på skydertasten. (fx 6)
- 4 Tryk på timerens tryktast igen, tallet "1" vil blinke.
- 5 Indstil tiden ved at trykke på skydertasten (fx 9), nu er timeren, du har indstillet, 96 minutter.
- 6 Der vil lyde et bip i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "00", når den indstillede tid er gået.

Indstilling af timeren til at slukke for kogezone

Hvis timeren er indstillet på én zone:

- 1 Tryk på den valgtast i opvarmningszonen, som du vil indstille timeren for.
- 2 Tryk på timertasten, tallet "10" vises i timerens display, og tallet "0" vil blinke.
- 3 Indstil tiden ved at trykke på skydertasten. (fx 6)
- 4 Tryk på timerens tryktast igen, tallet "1" vil blinke.
- 5 Indstil tiden ved at trykke på skydertasten (fx 9), nu er timeren, du har indstillet, 96 minutter.
- 6 Når tiden er indstillet, vil den begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.
BEMÆRK: Den røde prik ved siden af indikatoren for effektrin vil lyse og indikere, at zonen er valgt.
- 7 Når timeren for tilberedning udløber, vil den tilsvarende kogezone slukkes automatisk.
Andre kogezone vil fortsætte med at fungere, hvis de tidligere er blevet tændt.

Hvis timeren er indstillet på mere end én zone:

- 1 Når tiden indstilles for flere kogezone samtidig, vises decimalprikker for de relevante kogezone. Minutdisplayet viser min.-timer. Prikken på den tilsvarende zone blinker.
- 2 Når først timerens nedtælling udløber, vil den tilsvarende zone slukkes.

Derefter vil den vise den nye min.-timer, og prikken i den tilsvarende zone vil blinke.

- Tryk på varmezonen valgtast, den tilsvarende timer vil vises i timerindikatoren.

Brug af stop-og-start-tasten

- 1 Når kogezoneerne er i brug, tryk på "STOP/GO" tasten, alle display vil vise "II" og stoppe med at varme. Kun i dette øjeblik kan "STOP/GO" og "I" tasten betjenes.
- 2 Tryk på "STOP/GO" igen, displayet viser den oprindelige indstilling, og kogezoneerne vedbliver at varme.

Retningslinjer for tilberedning

Vær forsigtig med stegning, da olie og fedtstof opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger Power Boost. Ved ekstremt høje temperaturer antændes olie og fedtstof spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

Tilberedningstips

Når maden kommer i kog, skrues ned for temperaturen.

Brug af grydelåg vil reducere tilberedningstiden og spare energi ved at holde på varmen.

Minimér væske- eller fedtstofmængden for at reducere tilberedningstiden.

Begynd tilberedningen på høj indstilling og reducér indstillingen, når maden er varmet igennem.

Simren, riskogning

Simren forekommer under kogepunktet ved omkring 85°C, når der af og til kommer bobler op til overfladen på tilberedningsvæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre sammenkogte retter, fordi smagsstofferne udvikler sig, når man ikke overkoger maden. Du bør også tilberede sauce, der er baseret på æg og jævnet med mel under kogepunktet.

Nogle opgaver, inklusiv kogning af ris ved hjælp af absorptionsmetoden, kan kræve en højere indstilling end den laveste for at sikre, at maden er ordentligt tilberedt på den anbefalede tid.

Bruning af bøf

Sådan tilberedes saftige, smagfulde bøffer:

- 1 Stil kødet ved stuetemperatur i omkring 20 minutter, før det tilberedes.
- 2 Opvarm en tykbundet stegepande.
- 3 Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie på stegepanden, og læg så kødet på den varme pande.
- 4 Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af bøffens tykkelse og hvor gennemstegt, du ønsker den. Tiden kan variere fra ca. 2 - 8 minutter pr. side. Tryk ned på bøffen for at vurdere, hvor gennemstegt den er - jo fastere den føles, jo mere 'well done' vil den være.
- 5 Lad bøffen hvile på en varm tallerken i nogle få minutter for at tillade den at trække og blive mør før servering

Til lynstegning

- 1 Vælg en induktionseget fladbundet wok eller en stor stegepande.
- 2 Hav alle ingredienser og udstyr parat. Lynstegning bør foregå hurtigt. Hvis der tilberedes store mængder, skal maden tilberedes i flere mindre portioner.
- 3 Forvarm wokken eller panden kort og tilføj to spiseskefulde olie.
- 4 Steg først alt kødet, læg det til side og hold det varmt.
- 5 Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadigvæk sprøde, indstilles kogezonen på en lavere varme, og kødet lægges tilbage i wokken eller på panden og saucen tilføjes.
- 6 Rør forsigtigt i ingredienserne for at sikre, at de er varmet igennem.
- 7 Servér straks.

Indstillinger for varme

Indstillingerne nedenfor er kun vejledende. Den nøjagtige indstilling vil afhænge af adskillige faktorer, inklusive dit kogegej og mængden, du tilbereder.

Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer dig bedst.

Indstilling for varme	Egnethed
1 - 2	Forsigtig opvarmning af små mængder mad Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der let brænder på Stille simren Langsom opvarmning
3 - 4	Genopvarmning Hurtig simren Riskogning
5 - 6	pandekager
7 - 8	Sautering Kogning af pasta
9/P	Lynstegning Bruning Bringe suppe i kog Koge vand

Vedligeholdelse og rengøring

Daglig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af madvarer eller ikke sukkerholdige pletter på glasset)

- 1 Sluk for strømmen til kogepladen.
 - 2 Brug et specialrensemiddel til kogepladen, mens glasset er varmt (men ikke hedt!)
 - 3 Vask og tør efter med en ren klud eller køkkenrulle.
 - 4 Tænd igen for strømmen til kogepladen.
- Når der er slukket for strømmen til kogepladen, vil der ikke være nogen indikation for "varm overflade", men kogezonen kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig.
 - Grove skureredskaber, visse nylonskuresvampe og krasse/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at tjekke, om dit rensmiddel eller skuresvamp er egnet.
 - Efterlad aldrig rensmiddelrester på kogepladen: Glasset kan få pletter.

Pletter efter mad, der er kogt over og brændt på samt varme sukkerholdige pletter på glasset, skal straks fjernes med en køkkenpatel, paletkniv eller barberbladsskraber, beregnet til induktionsoverplader af glas, men pas på overfladen på de varme kogezoner:

- 1 Sluk for strømmen til kogepladen ved væggen.
- 2 Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab tilsmudsningen eller det spildte til et koldt område på kogetoppen.

- 3 Vask og tør efter med en karklud eller køkkenrulle.
 - 4 Følg trin 2 til 4 for "Daglig tilsmudsning af glas" ovenfor.
- Fjern straks pletter efter mad, der er brændt på, sukkerholdige pletter eller mad, der er kogt over. Hvis man lader dem køle ned på glasset, kan de være vanskelige at fjerne, eller de kan varigt skade glasoverfladen.
 - Risiko for snitsår: Når sikkerhedsdækket er trukket tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt.
Brug den med ekstrem omhu, og opbevar den altid sikkert uden for børns rækkevidde.

Spild på tryktasterne

- 1 Sluk for strømmen til kogepladen.
 - 2 Opsug det spildte
 - 3 Tør tryktasteområdet af med en ren, fugtig svamp eller klud.
 - 4 Tør området helt tørt med køkkenrulle.
 - 5 Tænd igen for strømmen til kogepladen.
- Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og tryktasterne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre tryktastområdet helt tørt, før der igen tændes for kogepladen.

Hints og Tips

Induktionskogepladen kan ikke tændes.

- Ingen strøm.
- Sørg for, at induktionskogepladen er sluttet til el-forsyningen, og at den er tændt.
- Tjek, om der er strømsvigt i dit hjem eller i dit område. Hvis du har tjekket alt, og problemet stadig er der, tilkald en kvalificeret tekniker.

Tryktasterne reagerer ikke.

- Tryktasterne er låste.
- Lås tasterne op. Se afsnittet 'Brug af din induktionskogeplade' for instruktioner.

Tryktasterne er vanskelige at betjene.

- Der kan ligge et tyndt lag vand på tasterne, eller du bruger muligvis din fingerspids, når du trykker på tasterne.
- Sørg for at området med tryktaster er tørt, og brug fingerpuden, når du rører ved tasterne.

Glasset er blevet ridset.

- Kogegrej med skarpe kanter.
- Brug af uegnet, slibende kuresvamp eller rensprodukt.
- Brug kogegrej med flad og jævn bund. Se 'Vælg det rigtige kogegrej'.
- Se "Vedligeholdelse og rengøring".

Nogle gryder og pander laver skrattende eller klikkende lyde.

- Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (forskellige metaller vibrerer forskelligt).
- Dette er normalt for kogegrej og indikerer ikke en fejl.

Induktionspladen afgiver en lav, brummende lyd, når den bruges ved høje varmetrin.

- Dette skyldes induktionsteknologien til madlavning.
- Dette er normalt, men lyden skal neddæmpes eller forsvinde helt, når du skruer ned for varmen.

Ventilatorstøj, der stammer fra induktionskogepladen.

- En ventilator indbygget i din induktionskogeplade er tændt for at forhindre, at elektronikken bliver overophedet. Den kan fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskogepladen.
- Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, mens ventilatoren kører.

Gryder bliver ikke varme og vises i displayet.

- Induktionskogepladen kan ikke opdage gryden, fordi den ikke er egnet til madlavning med induktion.
- Induktionskogepladen kan ikke opdage gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke korrekt centreret på den.
- Brug kogegrej, der er egnet til madlavning ved induktion. Se afsnittet 'Vælg det rigtige kogegrej'.
- Centrér gryden og sørg for, at dens bund matcher kogezoneens størrelse.

Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, en tone lyder og der vises en fejlkode (typisk med skiftevis én eller to cifre i timerdisplayet for tilberedning).

- Teknisk fejl.
- Vær venlig at notere fejlkode og tal, sluk for strømmen til induktionskogepladen ved væggen og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejldisplay og inspektion

Hvis en uregelmæssighed opstår, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttet tilstand og vise tilsvarende beskyttelses-koder:

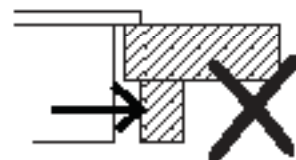
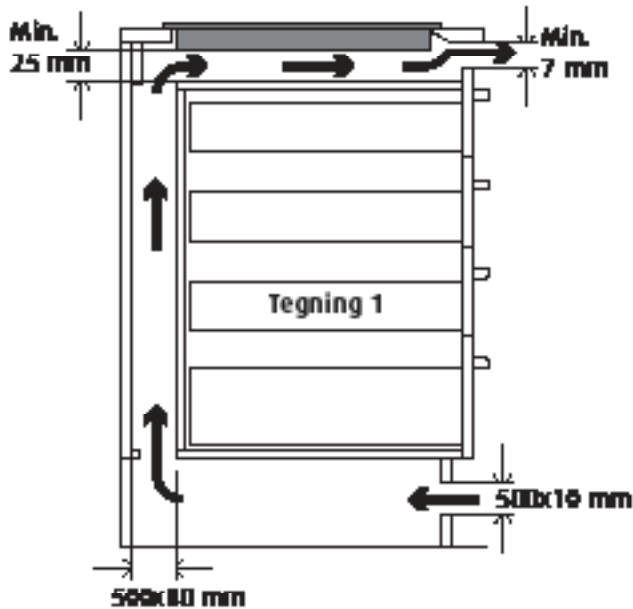
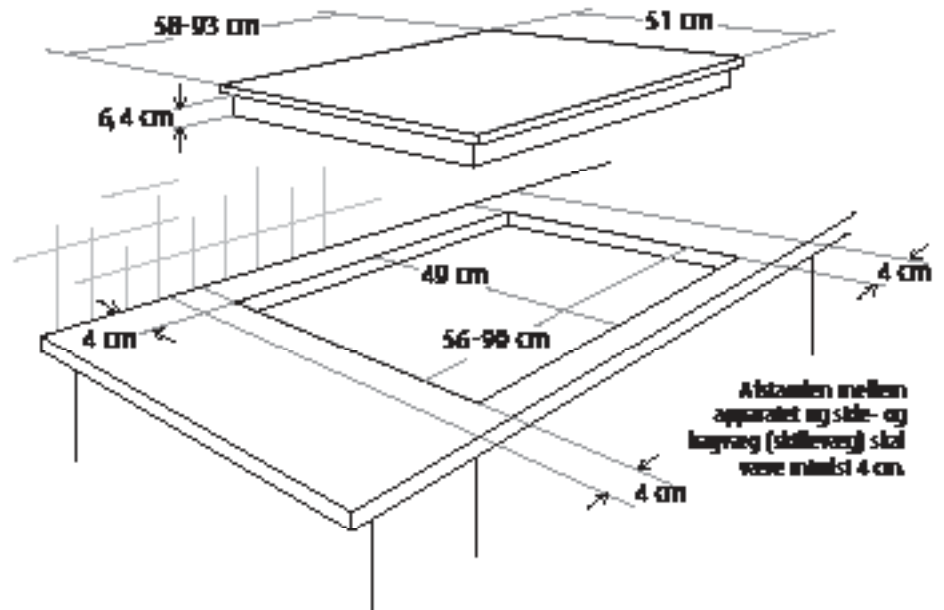
Problem	Mulige årsager	Hvad kan man gøre
F1-F6	Fejl i temperatursensor	Kontakt forhandleren
F9-FA	IGBT-fejl i temperatursensor	Kontakt forhandleren
FC	Forbindelsen mellem displaytavle og hovedtavle viser fejl	Kontakt forhandleren
E1/E2	Unormal forsynings-spænding	Undersøg, om el-forsyningen er normal. Tænd for strømmen, efter el-forsyningen er blevet normal
E3/E4	Den keramiske glasplade temperatur er høj	Genstart venligst, efter induktionskogepladen er kølet
E5	Temperatursensor for IGBT er høj	Genstart venligst, efter induktionskogepladen er kølet ned.

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.

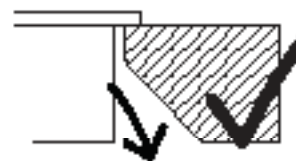
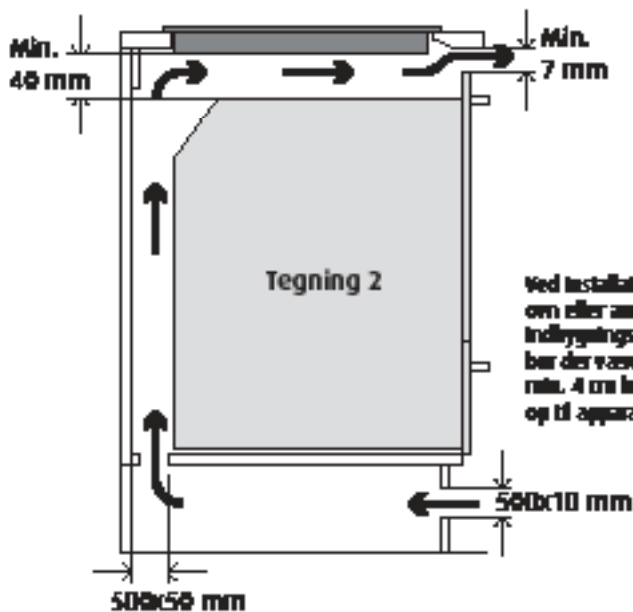
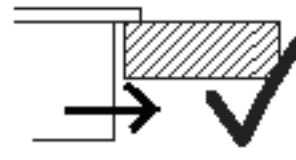
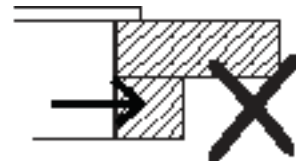
Vær venlig ikke selv at skille enheden ad, således undgås farer og skader på induktionskogepladen.

Monteringsvejledning

Apparatet kan uden problemer bygges ind i køkkenmøbel, med skuffer, skab (tegning 1), en oven (med ventilation) eller et andet apparat til indbygning (tegning 2). Du skal blot sørge for at der er fri adgang for luftind- og -udtag, og at der er tilstrækkelig ventilation i skabet under apparatet, men her flere detaljer i toppen af skabet således at der skabes et ventilationsul på mindst 7 mm. Se herunder:



Ved bordpladetykkelse på f.eks. 30 mm, skal sængen fjernes, hvor udtaget er placeret på pladen. Luftindtaget skal være frit tilgængeligt.



Ved bordpladetykkelse over 30 mm bør man bore et skrænt i bordpladen således at ventilations ind- og udtag er frit tilgængelige.

Ved installation over oven eller andet indbygningsapparat bør der være min. 4 cm luft op til apparatet.

SCAN
domestic

Montering

Valg af monteringsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til de mål, der vises på tegningen.

Sørg for, at arbejdsfladens tykkelse er mindst 30 mm. Vælg venligst en arbejdsflade i varmeresistent materiale for at undgå misdannelser forårsaget af varmeudstrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og -udtag ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdsstand.

Bemærk:

Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over varmepladen bør være mindst 760 mm.

Før du monterer kogepladen, sørg for, at:

- arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og at ingen konstruktions-elementer påvirker pladskravene.
- arbejdsfladen er fremstillet af varmeresistent materiale.
- hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget ventilator
- monteringen vil overholde alle afstandskrav og gældende standarder og forskrifter
- en egnet isolerende kontakt, som helt kan kobles fra el-nettet er indarbejdet i den permanente ledningsføring, monteret og anbragt, så den overholder de lokale regler for kabling og forskrifter.

Den isolerende kontakt skal være af en godkendt type og give en 3 mm luftspalte som kontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale regler for kabling tillader denne ændring af kravene)

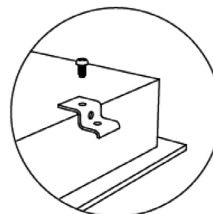
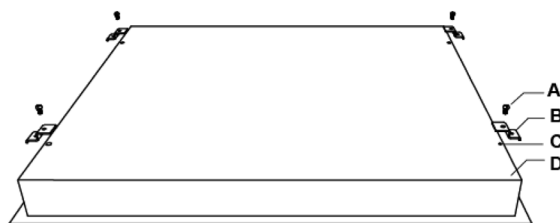
- den isolerende kontakt vil være let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret
- konsulter de lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl mht. montering
- du anvender varmeresistente og en nem-at-rengøre finish (såsom keramiske fliser) for vægfladerne omkring kogepladen.

Når du har monteret kogepladen, sørg for, at

- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabsdøre eller skuffer
- der kommer et tilstrækkeligt flow af frisk luft fra omgivelserne uden for elementet til kogepladens bund
- hvis kogepladen installeres over en skuffe eller en skabsplads, er en termisk beskyttelsesbarriere installeret under kogepladens bund
- den isolerende kontakt er let tilgængelig for kunden

Før anbringelse af monteringsbeslagene

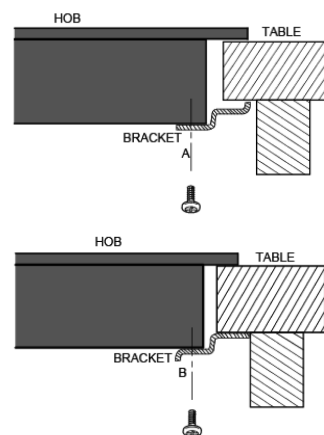
Enheden bør placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballeringen). Brug ikke vold mod tasterne, der rager frem fra komfuret.



Justering af beslagenes position

Fastgør kogepladen til arbejdsfladen ved at skrue 2 beslag på kogepladens underside efter montering.

Justér beslagets position, så det passer til forskellige bordpladetykkelser.



Forsigtig

- 1 Induktionskogepladen skal installeres af faglært personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Vær venlig aldrig selv at udføre arbejdet.
- 2 Kogepladen vil ikke blive monteret direkte over opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugt kan skade kogepladens elektronik
- 3 Induktionskogepladen skal installeres således, at der sikres en god varmeudstråling, der forbedrer dens driftssikkerhed.
- 4 Væggen og den afledte varmezone over bordpladen skal kunne modstå varme.
- 5 For at undgå skader, skal sandwichlag og klæbemiddel være varmeresistente.

Tilslutning af kogepladen til el-forsyningen

Denne kogeplade må kun tilsluttes el-forsyningen af en passende kvalificeret person.

Før tilslutning af kogepladen til el-forsyningen, tjek at:

- hjemmets ledningssystem har kapacitet til den strøm, som

kogepladen trækker.

- spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet.
- strømforsyningskablets sektioner kan modstå den belastning, som er angivet på typeskiltet.

Når kogepladen tilsluttes el-forsyningen, må der ikke anvendes adaptere, reduktionsmuffer eller forgreningsenheder, da de kan medføre overopvarmning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke berøre nogen varme dele og skal anbringes, så dets temperatur ikke overstiger 75 °C på noget punkt.

Tjek med en elektriker, om hjemmets ledningssystem er egnet uden ændringer. Ændringer i hjemmets ledningssystem må kun udføres af uddannede elektrikere.

El-forsyningen bør tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller med en enpolet kredsløbsafbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.

Hvis kablet er beskadiget eller har behov for at udskiftes, bør dette gøres af en servicetekniker, som bruger relevante redskaber, så ulykker undgås.

Hvis apparatet er forbundet direkte til el-nettet, skal en flerpolet afbryder være monteret med en åbning på minimum 3 mm mellem kontakterne.

Montøren skal sikre, at der er foretaget en korrekt el-tilslutning, og at den overholder sikkerhedsreglerne.

Kablet må ikke bøjes eller presses sammen.

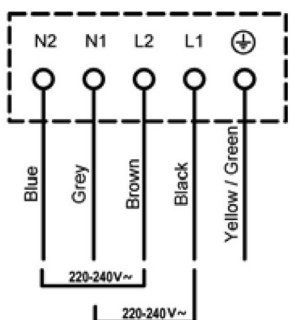
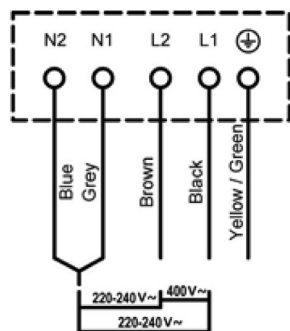
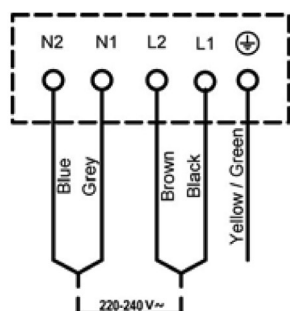
Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse informationer, før du bruger din kogeplade.

Risiko for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra el-forsyningen, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt stelforbindingssystem er yderst vigtigt og påkrævet.



- Ændringer i hjemmets ledningssystem må kun udføres af uddannede elektrikere.
- Undladelse af at følge dette råd, kan medføre elektrisk stød eller død.

Risiko for snitsår

- Vær påpasselig - panelkanterne er skarpe.
- Undladelse af at udvise forsigtighed kan medføre skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt før montering eller brug af dette apparat.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Vær venlig at gøre disse informationer tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at montere apparatet, da det kan reducere dine monteringsudgifter.
- For at undgå farlige situationer, skal dette apparat monteres i henhold til disse monteringsinstruktioner.
- Apparatet må kun monteres korrekt og stelforbindes af en faglært person med passende kvalifikationer.
- Dette apparat bør tilsluttes til et kredsløb med en isolerende kontakt, som helt kan kobles fra el-forsyningen.
- Undladelse af korrekt montering af apparatet kan gøre enhver garanti eller ethvert erstatningskrav ugyldigt.

Brug og vedligeholdelse

Risiko for elektrisk stød

- Tilbered ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle brække eller revne, skal der øjeblikkeligt slukkes for apparatet ved el-forsyningen (vægkontakt) og en faglært tekniker kontaktes.
- Sluk for kogepladen ved væggen for rengøring eller vedligeholdelse.
- Undladelse af at følge dette råd, kan medføre elektrisk stød eller død.

Sundhedsrisiko

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Dog skal personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke vil blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Undladelse af at følge dette råd kan medføre død.

Risiko ved varm overflade

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varmt nok til at medføre forbrændinger.
- Lad ikke krop, tøj eller nogen genstande udover egnet koge-

grej komme i kontakt med det keramiske glas, før overfladen er kølet af.

- Efterlad aldrig metalgenstande (så som køkkenredskaber) eller tomme gryder og pander på kogepladen, da de meget hurtigt kan blive varme.
- Pas på: Magnetiserbare metalobjekter, der bæres på kroppen, kan blive varme i nærheden af kogepladen. Guld- eller sølvsmykker bliver ikke påvirkede.
- Hold børn borte.
- Håndtag på gryder kan blive varme at røre ved. Tjek, at gryders håndtag ikke når ud over andre tændte kogezone. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Undladelse af at følge dette råd kan medføre forbrændinger og skoldninger.

Risiko for snitsår

- Den knivskarpe klinge på en kogepladeskraber er fremme, når sikkerhedsdækket er trukket tilbage.

Brug den med ekstrem omhu, og opbevar den altid sikkert uden for børns rækkevidde.

- Undladelse af at udvise forsigtighed kan medføre skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Mad, der er kogt over, efterlader fedtede pletter, der kan antændes.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller oplagringsplads.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Anbring ikke magnetiserbare genstande (fx kreditkort, hukommelseskort eller elektroniske enheder (fx computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig dit apparat til opvarmning af rummet.
- Efter brug skal der altid slukkes for kogezoneerne og kogepladen, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af tryktasterne). Stol ikke på, at grydedetektor-funktionen slukker for kogezoneerne, når gryderne fjernes.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke ting, der er interessante for børn, i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evner til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i dets brug. Instruktøren bør være overbevist om, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparér eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i vejledningen. Al anden servicering bør udføres af kvalificerede teknikere.
- Brug ikke en damprenser til at rense din kogeplade.
- Anbring eller tab ikke tunge objekter på din kogeplade.

- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke gryder med skarpe kanter eller træk gryder hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre grove, slibende produkter til rensning af din kogeplade, da disse kan ridse det keramiske glas.
- Hvis el-forsyningskablet er beskadiget, må det kun erstattes af en kvalificeret tekniker.
- Betjen ikke din kogeplade ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser så som:

- personalekøkkener i butikker, på kontorer og i andre arbejdsomgivelser; - i stuehuse; - af hotelog motelgæster og i boliglignende omgivelser; - i bed and breakfast-lignende omgivelser.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

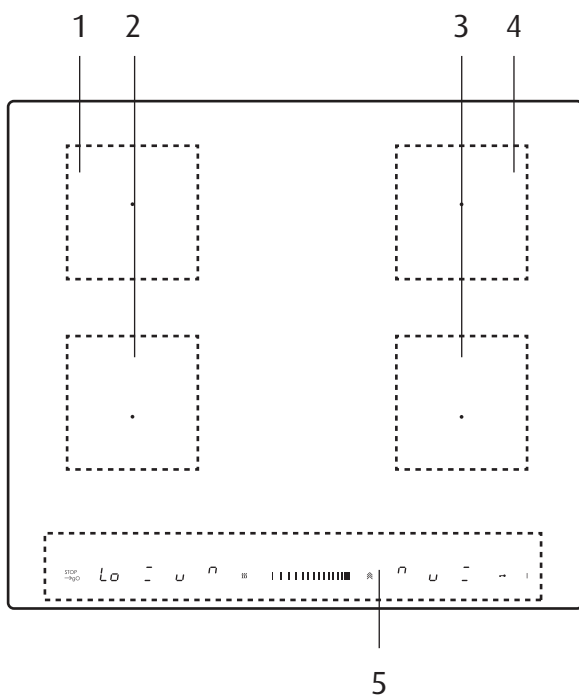
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction /

Installation Manual for future reference.

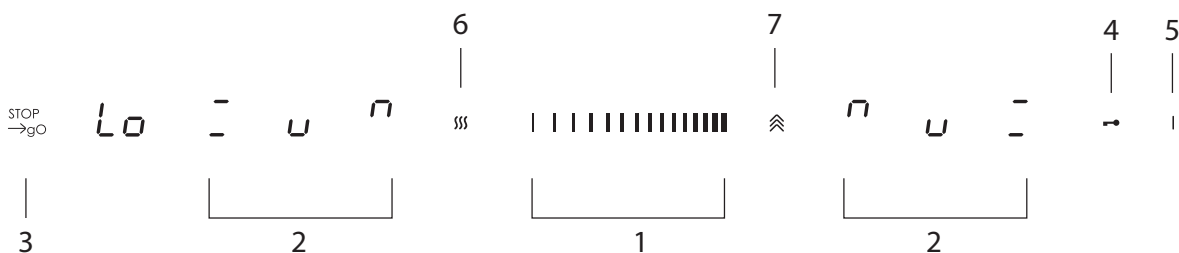
Product Overview

Top View



1. max. 1800/3000 W zone
2. max. 1800/3000 W zone
3. max. 1800/3000 W zone
4. max. 1800/3000 W zone
5. Control panel

Control Panel



1. Power / Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. Stop and go control
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. keep warm control
7. Boost control

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Choosing the right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

If you do not have a magnet:

- 1 Put some water in the pan you want to check.
- 2 Follow the steps under "To start cooking".
- 3 If does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

Cookware made from the following materials is not suitable:

Pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected.
- Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the "ON/OFF" control.

After power on, the buzzer beeps once, timer control show "00" heating zone selection controls show one of the following symbols and indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



- 2 Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

- 3 Touching the heating zone selection control, and a indicator where you touched will flash
- 4 Adjust heat setting by touching the slider control.

If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the heat setting this means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

- 1 Touching the heating zone selection control that you wish to switch off
- 2 Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0"
- 3 Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Activated the boost function

- 1 Touching the heating zone selection control
- 2 Touching the boost control, the zone indicator show "b" and the power reach Max.

Cancel the Boost function

- 1 Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function
- 2 A: Touching the boost control "b", then the cooking zone will revert to its original setting.
B: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

OR

- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Using the Keep Warm function

Activated the Keep warm function

- 1 Touching the heating zone selection control
 - 2 Touching the "keep warm" control, the zone indicator show " " Cancel the "keep warm" function.
- 1 A: Touching the "keep warm" control, then the cooking zone will revert to its original setting.
A: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

- 1 Make sure the Induction hob is turned on.
- 2 Touch and hold the keylock control for a while.
- 3 You can now start using your Induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	Keep warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
D. working timer (h)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

- 1 Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
- 2 Touch timer control , the "10" will show in the timer display where touched. and the "0" flashes.
- 3 Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)
- 4 Touch timer control again, the "1" will flash.
- 5 set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.
- 6 Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "00" when the setting time finished.

Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
- 2 Touch timer control , the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.
- 3 Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)
- 4 Touch timer control again, the "1" will flash.
- 5 set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.
- 6 When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- 7 When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

- 1 When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer.
The dot of the corresponding zone flashes.
- 2 Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off.
Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Using the stop and go control

- 1 when the cooking zones are running, touch the "STOP/GO" control, all the displays will show "II" and stop heating.
At this moment only "STOP/GO" and "I" control can be operated.
- 2 Touch "STOP/GO" again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.

Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

- 1 Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- 2 Heat up a heavy-based frying pan.
- 3 Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- 4 Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is
– the firmer it feels the more "well done" it will be.
- 5 Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

- 1 Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- 2 Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- 3 Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- 4 Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- 5 Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- 6 Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- 7 Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat settings	Suitability
1 - 2	Delicate warming for small amounts of food Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly Gentle simmering Slow warming
3 - 4	Reheating Rapid simmering Cooking rice
5 - 6	Pancakes
7 - 8	Sautéing Cooking pasta
9/P	Stir-frying Searing Bringing soup to the boil Boiling water

Care and Cleaning

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)

- 1 Switch the power to the cooktop off.
 - 2 Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)
 - 3 Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
 - 4 Switch the power to the cooktop back on.
- When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.
 - Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
 - Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:

- 1 Switch the power to the cooktop off at the wall.
- 2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.

- 3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
 - 4 Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.
- Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.
 - Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls

- 1 Switch the power to the cooktop off.
 - 2 Soak up the spill
 - 3 Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
 - 4 Wipe the area completely dry with a paper towel.
 - 5 Switch the power to the cooktop back on.
- The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

The induction hob cannot be turned on.

- No power.
- Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on.
- Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

The touch controls are unresponsive.

- The controls are locked.
- Unlock the controls. See section "Using your induction cooktop" for instructions.

The touch controls are difficult to operate.

- There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.
- Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.

The glass is being scratched.

- Rough-edged cookware.
- Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.
- Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
- See 'Care and cleaning'.

Some pans make crackling or clicking noises.

- This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).
- This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.

- This is caused by the technology of induction cooking.
- This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Fan noise coming from the induction hob.

- A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.
- This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.

- The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.
- The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.
- Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
- Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).

- Technical fault.
- Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Mulige årsager	Hvad kan man gøre
F1-F6	Temperature sensor failure	Contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board is fail	Contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

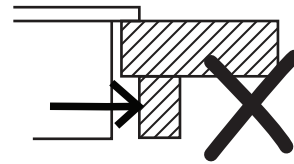
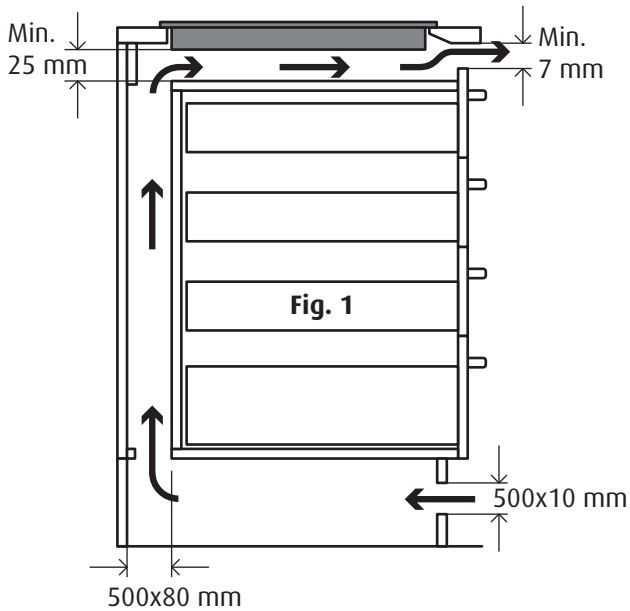
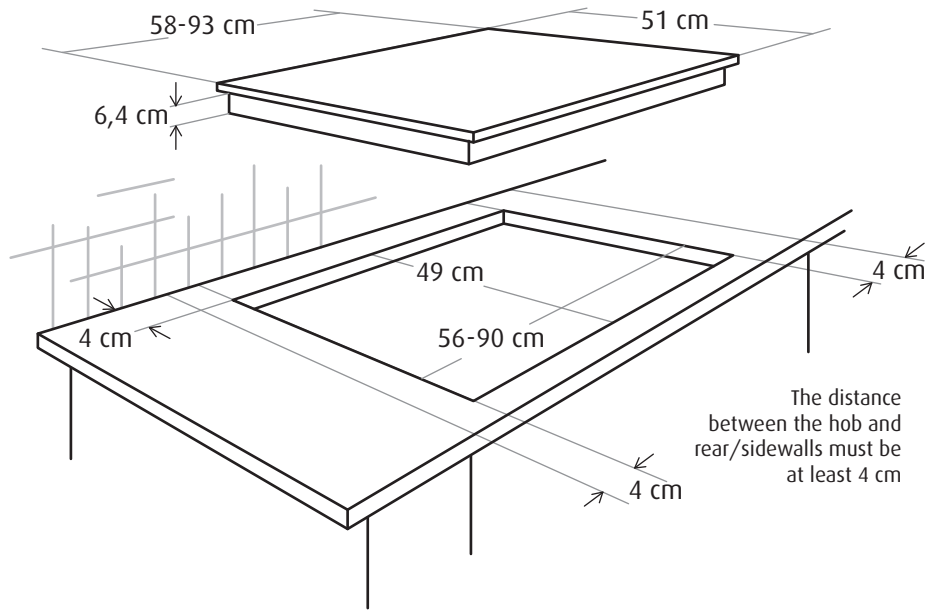
Installation guide.

The hob can, without any problems, be built-in into any cabinet modules with drawers (fig. 1), oven (with ventilation) or similar appliance (fig. 2).

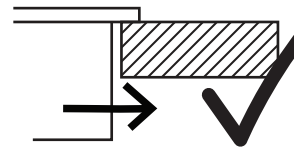
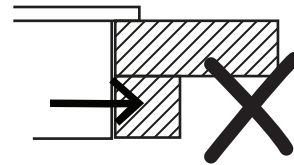
All you have to make sure is, that there is free access for the air intake/outlet and that there is enough ventilation in the cabinet below the hob.

The cross member in the top of the cabinet should be removed so a ventilation hole of atleast 7 mm is created.

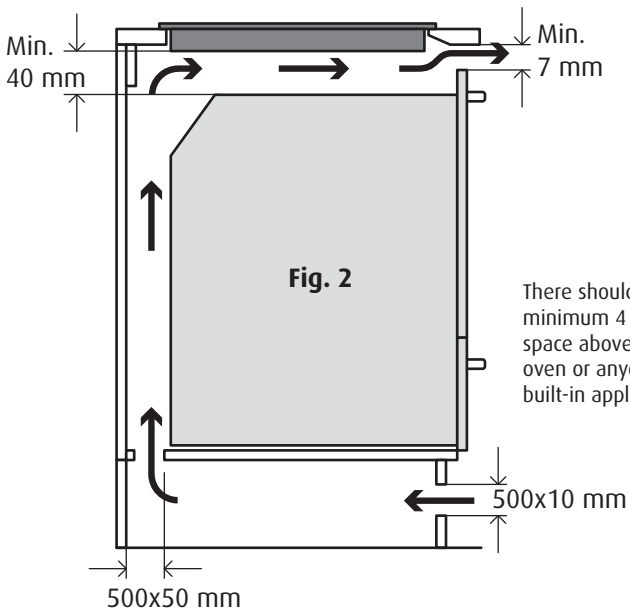
See below:



If the tabletop thickness is e.g. 30 mm, must the front edge be removed where the air intake/outlet is. It must not be blocked.



If the tabletop thickness is above 30 mm, must a bevel cut be made in the front edge where the air intake/outlet. It must not be blocked.



There should be at minimum 4 cm space above the oven or anyother built-in appliance.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

Note:

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

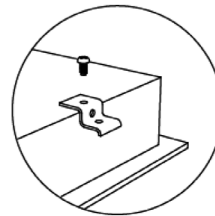
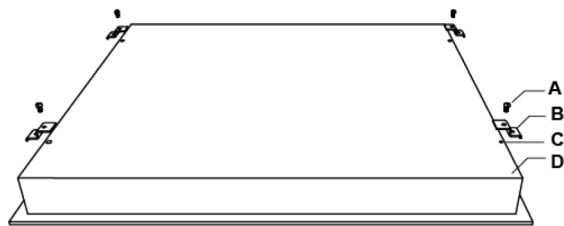
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



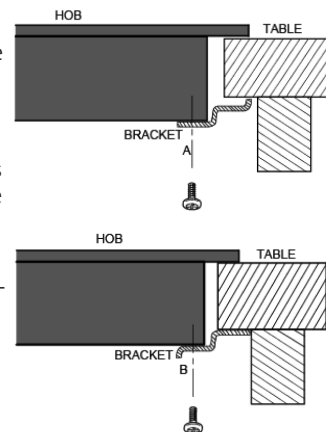
Cautions

- 1 The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians.

We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

- 2 The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics

- 3 The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4 The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- 5 To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.



Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- the voltage corresponds to the value given in the rating plate
- the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. the method of connection is shown below.

If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

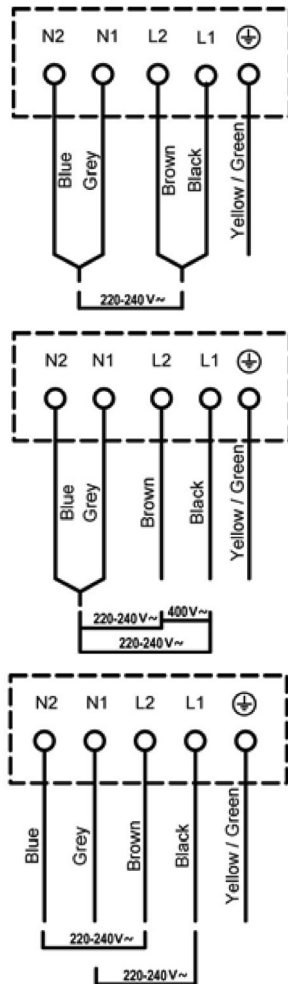
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.



Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted.
Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing

should be done by a qualified technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.

Technical Specification IKF 260

Cooking Hob	IKF 260
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60HZ
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Technical Specification IKF 270

Cooking Hob	IKF 270
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60HZ
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	700x520x60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

DISPOSAL:

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.