

EN

VESTFROST

**INDUCTION HOB
INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS**

WI 84 PS

CONTENTS:

| | |
|---|----|
| Safety instructions | 3 |
| Description of the appliance | 5 |
| Cooking surface and control panel of heaters..... | 5 |
| Operation of the appliance | 7 |
| Switching the appliance on and off..... | 7 |
| Switching the cooking-zones on and off..... | 7 |
| Smart Pause | 7 |
| Residual heat indicator..... | 8 |
| Safety switch off function..... | 9 |
| Child Lock..... | 9 |
| Key Lock | 9 |
| Timer function (*optional)..... | 10 |
| Buzzer | 11 |
| Boost Function | 11 |
| Hints and tips | 12 |
| Installation of the appliance | 14 |
| Installation safety..... | 14 |
| Fitting the hob into a worktop..... | 14 |
| Making an electrical connection..... | 16 |
| Electrical connection diagram..... | 17 |

SAFETY INSTRUCTIONS

We have included this section for your safety. Please read this information carefully before using your hob.

WARNING:

- It is hazardous for anyone other than authorised service personal, to carry out servicing or repairs which involve the removal of covers.
- To avoid the risk of an electric shock, do not attempt repairs yourself.
- In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid.

Correct use:

- Make sure all the packaging has been removed before you use the hob.
- Keep all packaging until you are sure that the hob is working properly.
- The electrical safety of this hob is guaranteed only if it is connected to a properly earthed system, which complies with the electrical safety standards in force. If you cannot verify that this fundamental safety requirement is in place, consult a qualified electrician.
- Do not put pressure on the power supply cable while fitting the hob.
- Never replace the power supply cable yourself. Any maintenance must be carried out by a qualified electrician with the mains supply disconnected.
- Adaptors, multiple sockets and/or extension leads must not be used.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable units and work surfaces that meet the standards.
- This hob must only be used for the purpose of heating or cooking food, any other use, for example heating rooms, is dangerous. The manufacturer will not be liable for damages resulting from improper, incorrect or negligent use.
- Do not cut bread on the glass of the hob. Glass worktop should not be used as working surfaces.
- If sharp edged dishes are scraped on the surface of the hob, it may cause damage to the surface.
- If you notice any cracks on your hob surface, disconnect it from the supply source to avoid the possibility of an electric shock..
- It is advisable to have a smoke detector fitted in your home, and have a fire blanket or extinguisher close to the hob.

SAFETY INSTRUCTIONS

Human safety:

- During operation the hob surface can get hot, small children must be kept away from the appliance.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30cm from induction cooking zones that are switched on.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Safety during use:

- Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking zones, as they can get hot.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never leave the hob unattended when cooking with fat or oil. They can rapidly catch fire if overheated.
- Be careful when using small household appliances, such as irons, near the elements and make sure the power cable is kept well away from hot surfaces.
- Make sure all the controls are in the off position when not in use.
- Use only suitable induction cookwares with stable flat-based. Cookware for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol) near the hob when it is in use.
- When an element is turned on, a little noise may be heard, this is normal.
- There is a risk of burns from the appliance if used carelessly.

Safety when cleaning:

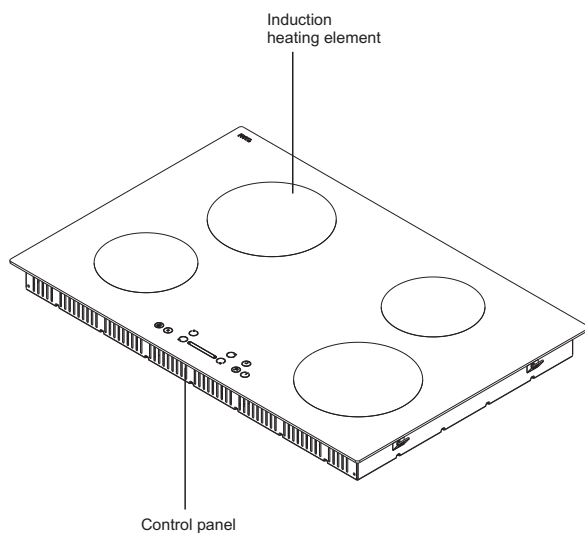
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Harsh, abrasive cleaners should not be used as they can scratch the surface.
- To prevent misoperation of the hob, keep the control touch points clean.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Dear Customer,

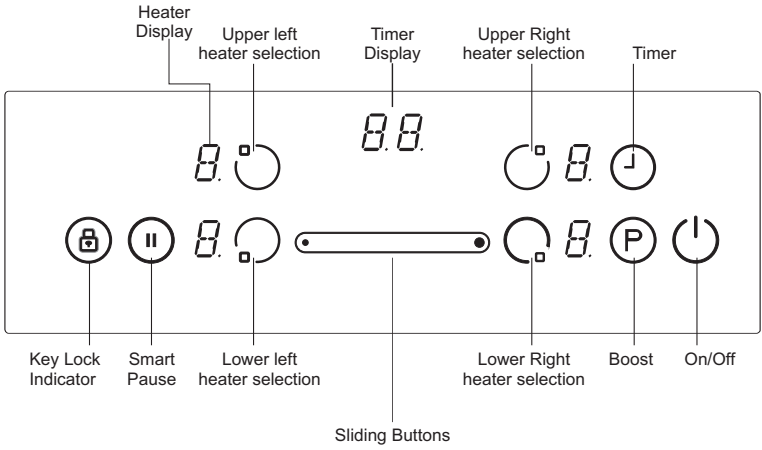
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep it for future reference.

Cooking Surface for 4 heater:





Control Panel for 4 heater :




OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.



After mains voltage is applied, all displays are come on for a moment. When this time is over, the hob is in the *stand-by mode* and it is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (**buzzer**).

Switching the appliance on:


Switch the hob on by touching *ON/OFF* key . All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

Switching the appliance off:

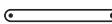
Switch the hob off at any time by touching  *ON/OFF* key  has always priority in the switch off function.

Switching the cooking-zones on:

Touch the *heater selection* key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays extinguish.


For the selected heater, you can set the heat level by touching the Sliding Buttons.  The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select desired cooking level and then touch the P key to activate Boost function.

Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the *heater selection* key. Using  Sliding Buttons turn the temperature down to "0". (Also using the right and left of the slider buttons simultaneously turns the temperature to "0")."

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all cooking-zones off:

To turn all the cooking zones off at once, touch the  key.

In the *stand-by mode*, an "H" appears on all cooking zones which are hot.

Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone.


After switching off the cooking zone, the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn off after 30 minutes.

Touch () to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "I" will appear at all displays.

Touch () again to deactivate Smart Pause. "I" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.



Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

| Heat setting | Safety switch off after |
|--------------|-------------------------|
| 1 - 2 | 6 Hours |
| 3 - 4 | 5 Hours |
| 5 | 4 Hours |
| 6 - 9 | 1,5 Hours |

Child Lock:


After switching on the control, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously operate the right and the left of the slider button and then operate the right of the slider button again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)

The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously operate the right and the left of the slider button and then operate left of slider button again. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.


The lock function is active, if the Key Lock button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the Key Lock Indicator flashes and the heater is locked.

Timer function (*optional):




The timer function is realized in two versions:

Minute minder timer (1..99 min):

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display shows "00" with a blinking dot.


Use the Timer Sliding Buttons  to increase/decrease the time. Adjustment range is between 0 and 99 minutes. If there is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.

When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will be stopped automatically after 30 second and/or by operating any key.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer Sliding Buttons  . Switching off the hob by touching  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking zone timer (1..99 min):

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the *timer setting* key , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Around the timer four LEDs are arranged. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in case of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped automatically after 30 second and/or by operating any key.

Buzzer :

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

- Normal key activation with a short sound signal
- Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermitten sound signal.

Boost Function :

A cooking zone has to be selected, cooking level set to „desired cooking level" and P(Boost) key has to be pressed again.

Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone If Boost Function is active a „P" is displayd on the corresponding display.

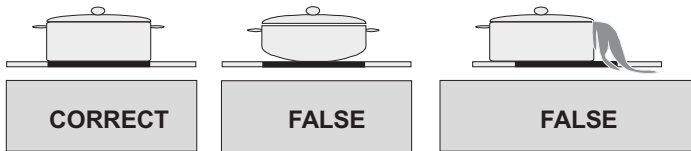
Activating the booster can exceed the maximum power and the intergated power management will be activated .

The necessary power reduction is shown by blinking of the correpsonding cooking zone display. Blinking is active for 3 sec. and allows further adaptations of the settings before power reduction.

HINTS AND TIPS

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately abelled by the manufacturer) will give you the best results.
- Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

| Settings | Use for |
|----------|--------------------------------|
| 0 | Element off |
| 1 - 3 | Delicate warming |
| 4 - 5 | Gentle simmering, slow warming |
| 6 -7 | Reheating and rapid simmering |
| 8 | Boiling, saute and searing |
| 9 | Maximum heat |
| P | Boost function |

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be earthed.

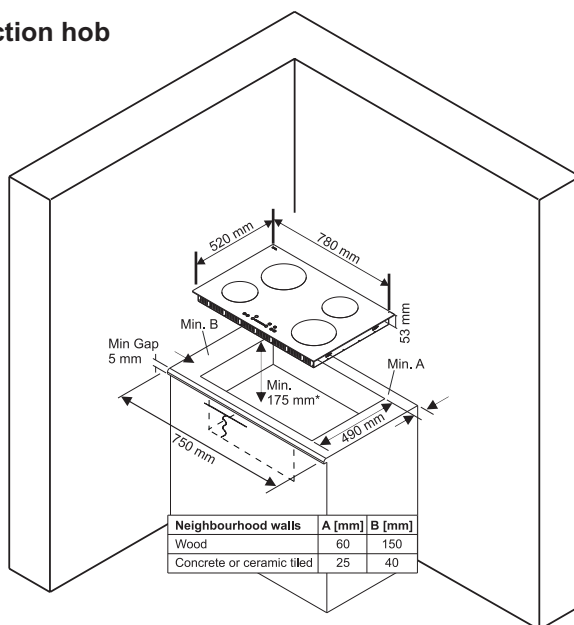
Installation safety

- Any overhanging surface should be at least 65cm above the hob.
- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

Fitting the hob into a work surface

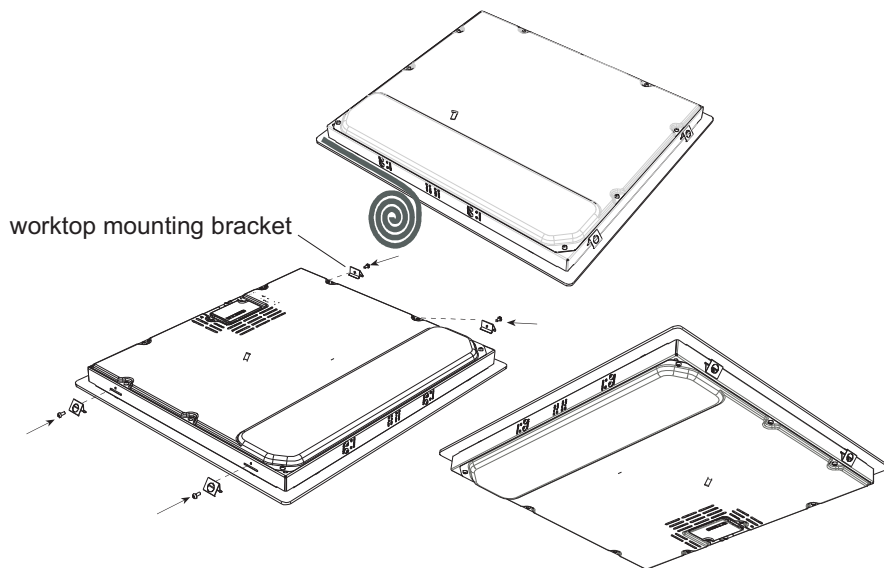
- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on next page.
- Induction hob may be built in the 25 to 40 mm thick worktops.

78cm induction hob

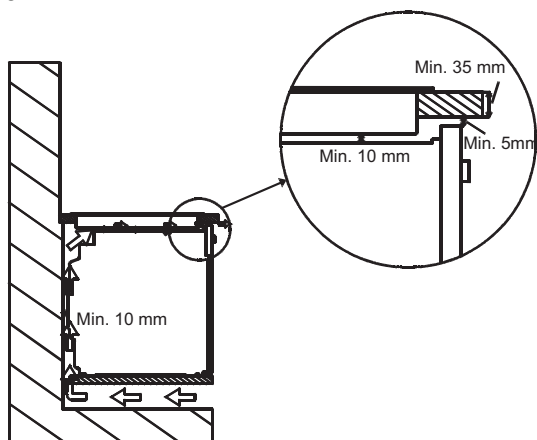


* : In the case of installation over built in oven, distance should be min. 10 mm.

Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



- Secure the hob in place by putting it into cutout on the work surface.
- Before inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening, in order to supply cooling. Equally, the front part of the kitchen element must have an opening of no less than 5 mm.



Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

- The mains voltage is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.
- The circuit can support the appliance load (see the rating plate).
- The power supply has an earth connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.
- The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 32amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3,0 mm.

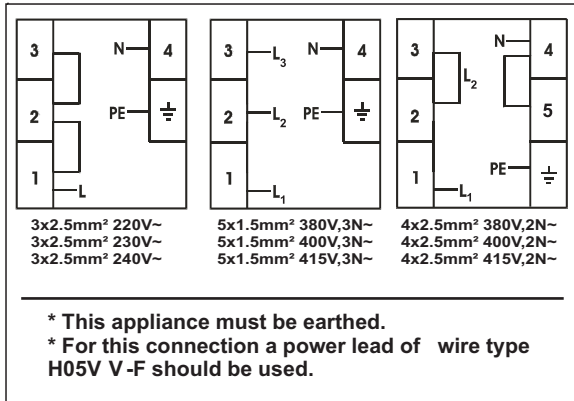
The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the worksurface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be subjected to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

This appliance conforms with the following EU Directives:

- 2006/95/EC Low Voltage Directive
- 2004/108/EC EMC Directive
- 93/68/EEC CE Marking Directive

Electrical connection diagram



For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm²/60227 IEC 53 **. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DA

VESTFRØST

**INDUKTIONSPLADE
INSTALLATIONS - OG BETJENINGSVEJLEDNING**

WI 84 PS

INDHOLD:

| | |
|---|----|
| Sikkerhedsanvisninger | 3 |
| Beskrivelse af apparatet | 5 |
| Kogeplader og betjeningspanel til varmelegemer..... | 5 |
| Beskrivelse af apparatet | 7 |
| Tænding og slukning af apparatet..... | 7 |
| Tænding og slukning af apparatets delelementer..... | 7 |
| Smart Pause | 7 |
| Varmeindikator..... | 8 |
| Sikkerhedsafbryder..... | 9 |
| Børnesikring..... | 9 |
| Låsesikring | 9 |
| Timer-funktion (*valgfri)..... | 10 |
| Buzzer-knap | 11 |
| Boost-funktion | 11 |
| Tips | 12 |
| Installation af apparatet | 14 |
| Sikker installation..... | 14 |
| Installation af kogeplade..... | 14 |
| Oprettelse af elektrisk forbindelse..... | 16 |
| Diagram over elektriske forbindelser..... | 17 |

SIKKERHEDSVEJLEDNING

Dette afsnit er til for din sikkerhed. Læs venligst informationen grundigt, før du bruger din induktionskogeplade.

ADVARSEL:

- Pga. skadesrisici må kun autoriserede teknikere reparere eller udføre vedligeholdelse, som omfatter fjernelse af dæksler.
- Pga. risiko for elektrisk stød må du ikke selv foretage reparationer af apparatet.
- I tilfælde af skader som følge af ukorrekte tilslutninger eller installationer vil garantien på apparatet frafalde.

Korrekt brug:

- Kontroller, at al emballagen er fjernet, før du bruger apparatet.
 - Behold al emballagen, til du er sikker på, at apparatet fungerer efter hensigten.
- Apparatet er kun sikkert at bruge, hvis det er tilsluttet et ordentligt jordet system, som overholder gældende regler på området. Hvis det ikke kan garanteres, at de fundamentale sikkerhedskrav overholdes, skal en kvalificeret elektriker kontaktes.
- Strømkablet til apparatet må ikke udsættes for tryk.
- Du må ikke selv udskifte strømkablet. Alle vedligeholdelsesopgaver skal udføres af en kvalificeret elektriker og med apparatet frakoblet fra strømkilden.
- Adaptere, stikdåser og forlængerledninger må ikke benyttes med apparatet.
- De indbyggede elementer må kun bruges, efter de er blevet installeret ordentligt og på overflader, som overholder kravene.
- Dette apparat må kun bruges til at opvarme eller koge mad; enhver anden anvendelse, f.eks. rumopvarmning, er farlig. Producenten er ikke ansvarlig for skade som følge af upassende, ukorrekt eller skødesløs anvendelse.
- Skær ikke brød på apparatets glasoverflader. Glasoverfladerne må ikke benyttes som arbejdsoverflader.
- Hvis tallerkener med skarpe kanter skraber mod apparatets overflade, kan overfladen tage skade. Hvis du opdager revner på apparatets overflade, skal det frakobles dets strømkilde for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Der bør findes en røgalarm i det rum, hvor apparatet benyttes. Der bør desuden kunne findes et brandtæppe eller en ildslukker nær apparatet.

Personsikkerhed:

· Under brug kan apparatets overflade blive meget varm, og små børn må ikke komme i nærheden af apparatet.

Betjenes apparatet af personer med implanterede pacemakere, skal overkroppen holdes mindst 30 cm fra tændte kogeplader.

· Denne maskine må ikke anvendes af personer (herunder børn) med fysiske, sensoriske eller mentale lidelser eller manglende erfaring og viden, med mindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

· Børn bør altid blive vejledt, så de ikke leger med apparatet.

Sikkerhed ved brug:

· Placer ikke objekter lavet af metal, som f.eks. knive, gaffler, skeer og grydelåg, på kogepladerne, da de kan blive meget varme.

Brug ikke kogepladerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.

Lad aldrig en tændt kogeplade stå, når du bruger fedt eller olie. Disse væsker kan hurtigt antændes, hvis de overophedes.

Vær forsigtig ved brug af små husholdningsmidler som strygejern nær kogepladerne, og kontroller at strømkablet ikke kommer nær de varme overflader.

Kontroller, at alle knapper er indstillet til "off" (sluk), når de ikke er i brug.

Brug kun passende, stabilt induktionskogegrej med en flad underside. Kogegrej til induktionsopvarmning er mærket som passende af producenten.

Brug ikke antændelige væsker (alkohol, madolie) nær apparatet, når det er i brug.

- Når en kogeplade er tændt, kan der høres en svag lyd. Dette er normalt.

Der er risiko for brandsår fra apparatet, hvis dette bruges uden omtanke.

Sikkerhed ved rengøring:

· Før rengøring skal apparatet være slukket og nedkølet.

Brug ikke damp til at rengøre apparatet.

- Grove rengøringsmidler bør ikke anvendes, da disse kan skade apparatets overflade.

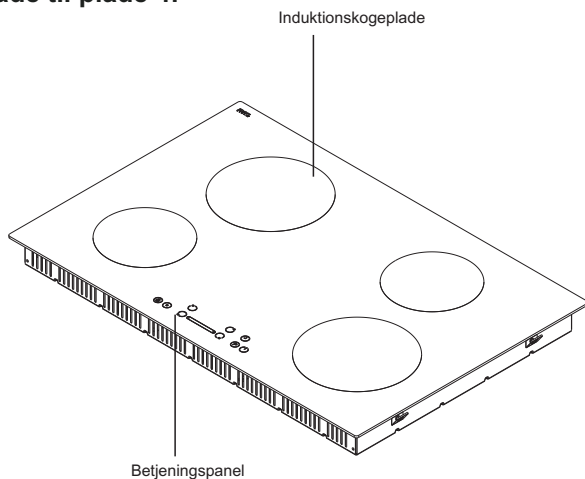
Hold altid betjeningsområderne på apparatet rene.

BESKRIVELSE AF APPARATET

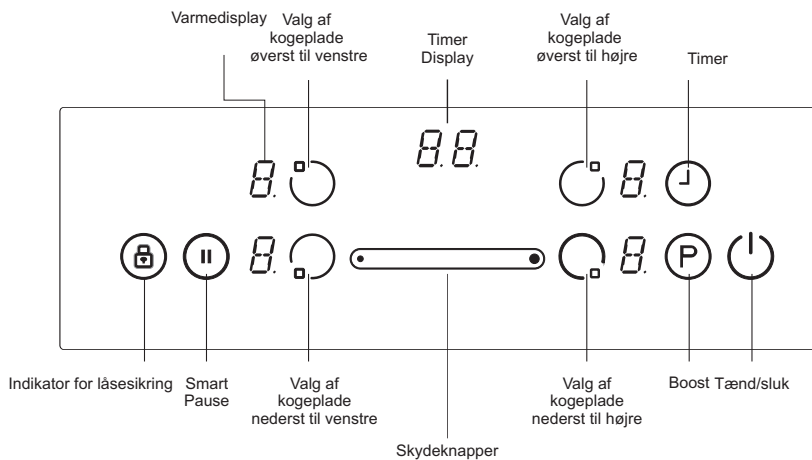
Kære kunder

ILæs venligst vejledningen i denne manual, før du bruger induktionskogeapparatet. Vejledningen bør opbevares til eventuelt senere brug.

Kogeoverflade til plade 4:



Betjeningspanel til plade 4:




BESKRIVELSE AF APPARATET

Brug kun induktionskogepladerne med passende kogegrej.

Efter apparatet tilsluttes en størmkilde, vil alle displays blive tændt et øjeblik. Herefter vil apparatet gå i stand-by-tilstand og er klar til betjening.


Apparatet kontrolleres med elektroniske følere, som betjenes ved berøring. Når en føler aktiveres, vil der kunne høres et lydssignal.

Tænding af apparatet:

Tænd apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen . Alle varmedisplays viser et statisk "0", og prikkerne nederst til højre blinker. (Hvis der ikke vælges en kogeplade inden for 20 sekunder, vil apparatet automatisk blive slukket).

Slukning af apparatet:


Sluk apparatet ved at trykke på .

Tænd/sluk-knappen  bør altid benyttes før slukningsfunktionen.


Tænding af kogepladerne:

Rør knappen til den kogeplade, du vil benytte. Indikatoren for det valgte varmedisplay, og den blinkende prik på alle andre displays vil blive slukket.

Du kan skrue op og ned for kogepladen med skydeknapperne.

Pladen er nu klar til benyttelse. For at opnå den hurtigst mulige kogetid skal der vælges en kogeindstilling, hvorefter der trykkes på P-knappen for at aktivere Boost-funktionen .

Slukning af kogepladerne:

Vælg den kogeplade, du vil slukke ved at trykke på den tilsvarende knap. Brug  skydeknapperne til at sænke temperaturen til "0". (Brug også den højre og venstre skydeknapp samtidig for at sænke temperaturen til "0").

Hvis kogepladen er varm, vil "H" blive vist i stedet for "0".

Slukning af kogepladerne:

Tryk på  -knappen for at slukke alle kogepladerne samtidig.

I stand-by-tilstand vil et "H" blive vist på alle varme kogeplader.

Varmeindikator:

Varmeindikatoren er til for at advare om, at apparatets glaskeramik har nået en faretruende høj temperatur tæt ved en kogeplade.


Efter slukning af kogepladen vil det relevante display vise "H", indtil den tilsvarende temperatur er faldet til et ukritisk niveau.

Smart Pause

Aktivering af Smart Pause reducerer styrken af alle de tændte kogeplader.

Hvis du herefter deaktiverer Smart Pause, vil kogepladerne automatisk gå tilbage til det sidste varmeniveau.

Hvis Smart Pause ikke deaktiveres, vil kogepladen blive slukket efter 30 minutter.

Rør ved  for at aktivere Smart Pause. Styrken af de aktiverede kogeplader vil reduceres til niveau 1, og "II" vil blive vist på alle displays.

Rør ved  igen for at deaktivere Smart Pause. "II" vil ikke længere blive vist, og kogepladerne vil gå tilbage til den sidst indstillede styrke.

Sikkerhedsafbryder:

Hver kogeplade vil blive slukket efter en indstillet maksimal varighed, hvis varmeindstillingen ikke bliver ændret. Enhver ændring på kogepladerne nulstiller timeren maksimal kogetid. Den maksimale kogetid afhænger af det valgte temperaturniveau.

| Varmeindstilling | Sikkerhedsafbryderen aktiveres efter |
|------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 Timer |
| 3 - 4 | 5 Timer |
| 5 | 4 Timer |
| 6 - 9 | 1,5 Timer |

Børnesikring:


Efter opstart af panelet kan børnesikringen aktiveres. For at aktivere børnesikringen skal venstre og højre side af skydeknappen aktiveres på samme tid. Aktivér herefter den højre side af skydeknappen igen. "L" (Låst) vil blive vist på alle varmedisplays, og indstillingerne kan herefter ikke ændres. (Hvis en kogeplade er opvarmet, vil "L" og "H" skiftevis blive vist.)

Induktionskogeapparatet vil blive tilstands låst indtil det låses op; også hvis kontrolpanelet slukkes og tændes.

for at deaktivere børnesikringen skal apparatet først tændes. Aktiver samtidig højre og venstre del af skydeknappen, og aktiver herefter venstre side af knappen igen. "L" vil ikke længere blive vist på displayet, og apparatet slukkes.

Låsesikring

Låsesikringen er til for at blokere og skifter til en sikker tilstand under betjening. Funktioner, der kan aktiveres ved berøring (f.eks varmeindstillinger), bør ikke fungere. Det er nu kun muligt at slukke for apparatet.


Låsesikringen aktiveres, hvis knappen hertil  holdes nede i mindst to sekunder. Dette bekræftes ved lyden af en buzzer. Efter at have holdt knappen nede i over to sekunder, vil låsesikringens indikator blinke, og varmeelementet vil være låst.

Timer-funktion (*valgfri)




Timer-funktionen har to tilstande:

Overvågningstimer (1,99 min):

Overvågningstimeren kan benyttes, hvis kogepladerne er slukket. Timeren viser "00" med en blinkende prik.

Brug timerens skydeknapper  for at øge eller sænke varigheden. Varigheden kan indstilles til mellem 0 og 99 minutter. Hvis apparatet ikke betjenes i 10 sekunder, vil overvågningstimeren blive aktiveret, og den blinkende prik vil forsvinde. Efter timeren er aktiveret, vil tiden løbe ud i overensstemmelse med justeringen.


Når tiden er gået, vil en signallyd kunne høres, og timerens display vil blinke. Lydsignalet vil blive afbrudt automatisk efter 30 sekunder og/eller ved at trykke på en vilkårlig knap.

Overvågningstimeren kan genindstilles eller deaktiveres efter ønske ved at bruge timerens skydeknapper   . Hvis apparatet slukkes med  vil overvågningstimeren ligeledes blive slukket.

Overvågningstimer (1,99 min):

Når induktionskogeapparatet er tændt, kan en uafhængig timer blive indstillet for hver kogeplade.

Vælg en kogeplade, og vælg herefter en temperaturindstilling. Aktiver herefter timerens indstillingsknap

 . Timeren kan indstilles til at slukke en given kogeplade. Omkring timeren sidder fire LED-lamper. Disse viser til hvilken kogeplade timeren er aktiveret.

10 sekunder efter sidste betjening vil timerens display tælle ned til den næste timer løber ud (hvis du har indstillet timere for mere end én kogeplade).

Når timeren er løbet ud, vil en signallyd kunne høres, og timerens display vil vise statisk "00". Timer-lampen for den valgte kogeplade vil blinke. Den indstillede kogeplade vil blive slukket, og "H" vil blive vist, hvis kogepladen er varm.

Lydsignalet og LED-lampen vil blive afbrudt automatisk efter 30 sekunder og/eller ved at trykke på en knap.

Buzzer-knap:

Når apparatet betjenes, vil følgende handlinger blive signaleret med en buzzer:

Normale tryk med et kort lydsignal

Vedvarende betjening af knapper (over 10 sekunder) med et længere, periodisk lydsignal.

Boost-funktion:

En kogeplade skal vælges og indstilles til "desired cooking level" og P(Boost)-knappen skal trykkes ned igen.

Boost-funktionen kan aktiveres, hvis induktionsmodulet fungerer med kogepladsens indstillinger.

Hvis Boost-funktionen er aktiv, vil et "P" blive vist på det tilsvarende display.

Aktivering af Boost-funktionen kan gøre, at apparatets maksimale varmfunktion overskrides, og det interne sikringssystem vil blive aktiveret.

En nødvendig nedsættelse af opvarmningsstyrke indikeres af, at den tilsvarende kogeplades display blinker. Displayet vil blinke i tre sekunder, og det vil være muligt at ændre i indstillingerne forud for justeringen af opvarmningsstyrke.

TIPS

Kogegrej

· Brug tykt, fladt kogegrej med en glat underside. Kogegrejet skal have samme diameter som pladen. Dette vil reducere opvarmningstiden.

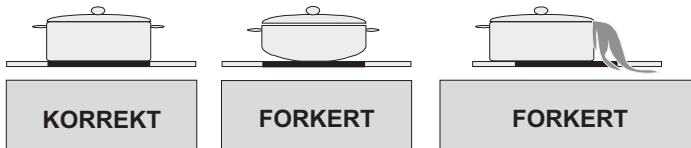
Kogegrej lavet af stål, emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål (hvis producentens mærkning er korrekt) vil give de bedste resultater.

Brug af kogegrej lavet med bunde af emaljeret stål, aluminium eller kobber kan resultere i, at metalliske rester fra udstyret sætter sig på apparatet. Hvis dette får lov at sidde, bliver det svært at fjerne. Rengør apparatet efter brug.

Kogegrej er egnet til induktionsopvarmning, hvis der sidder en magnet på bunden af det.

Kogegrejet skal stå på midten af kogepladen. Hvis det placeres forkert, vil beskeden "Wrong Pin" blive vist.

Ved brug af visse pander kan du opleve forskellige lyde fra disse. Dette sker pga. pandernes design og påvirker ikke apparatets ydelse eller sikkerhed



Energibesparelse

·Induktionskogeapparatets kogeplader tilpasser sig automatisk kogegrejets bunds størrelse inden for visse grænser. Den magnetiske del af kogegrejets bund skal dog have en vis diameter (afhængig af kogepladens størrelse).

Placer kogegrejet på pladen, før apparatet er tændt. Hvis apparatet er tændt forud herfor, kan kogepladen ikke tændes, og kontroldisplayet vil blive vist.

Brug et låg for at reducere opvarmningstiden.

Når væsken koger, skal temperaturindstillingen sænkes.

Brug så lidt væske eller fedt som muligt for at sænke opvarmningstiden.

Vælg en passende temperaturindstilling til kogegrejet.

Eksempler på anvendelsesmuligheder

Informationen i følgende skema er kun ment som vejledning.

| Indstilling | Anvendes til |
|-------------|---------------------------|
| 0 | Sluk varmeelement |
| 1 - 3 | Svag opvarmning |
| 4 - 5 | Langsom opvarmning |
| 6 -7 | Genopvarmning og simren |
| 8 | Kogning og bruning |
| 9 | Maksimal varmeindstilling |
| P | Boost-funktion |

Rengøringstips

· Brug ikke grove eller ætsende rengøringsmidler, midler på spraydåse eller skarpe objekter til at rengøre apparatets overflader.

Brændte madrester fjernes med en fugtig klud og opvaskemiddel.

Du kan bruge en skraber til at fjerne mad og madrester. Klæbende madrester skal fjernes så hurtigt som muligt, før glasset nedkøles.

Pas på at du ikke skraber silikonekittet på siderne af glasset væk med paletten.

Skraberen har et en knivsæg og bør derfor opbevares utilgængelig for børn.

Brug særligt rengøringsmiddel til keramiske overflader, når du rengør varme dele på apparatet.

Skyl og tør herefter med en ren klud eller en serviet.

INSTALLATION AF APPARATET

ADVARSEL

Dette apparats bør kun tilsluttes af en kvalificeret elektriker, i overensstemmelse med denne vejledning og i henhold til gældende regler og love. I tilfælde af skader som følge af ukorrekte tilslutninger eller installationer vil garantien på apparatet frafalde. Apparatet skal jordes.

Sikker installation

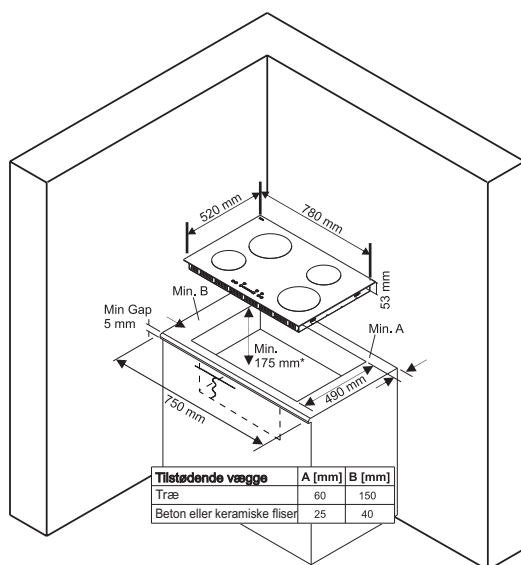
- Enhver overhængende overflade skal være mindst 65 cm over apparatet.
- (har glemt hvad disse hedder på dansk, hehe) skal monteres i overensstemmelse med producentens anvisninger.
- Apparatets bagvæg skal være lavet af brandsikre materialer.
- Strømkablets længde må ikke overskride to meter.

Placering af induktionskogeapparatet

- Apparatet kan placeres på enhver arbejdsoverflade, såfremt denne kan modstå temperaturer på minimum 90°C.

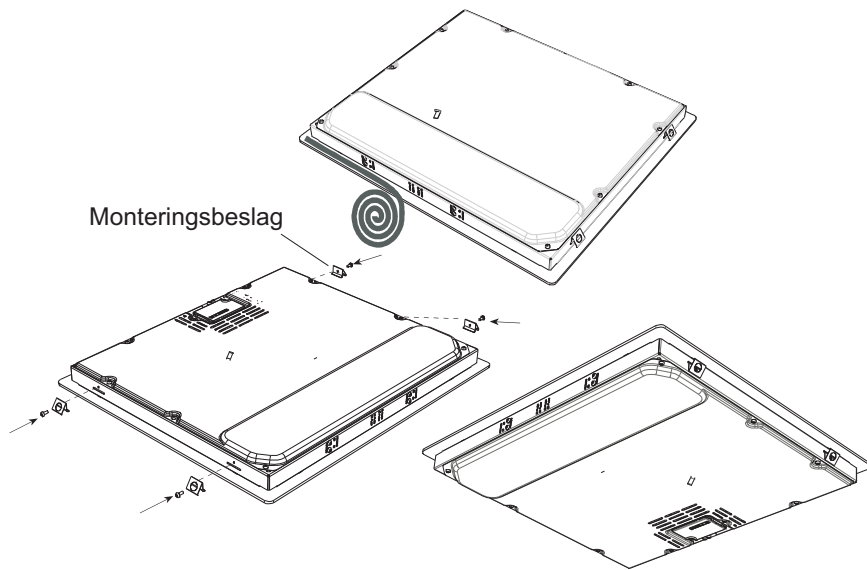
Der skal være en åbning med de dimensioner, der fremgår af nedenstående billede og på næste side.

Apparatet kan bygges ind i de 25 til 40 mm tykke bordflader



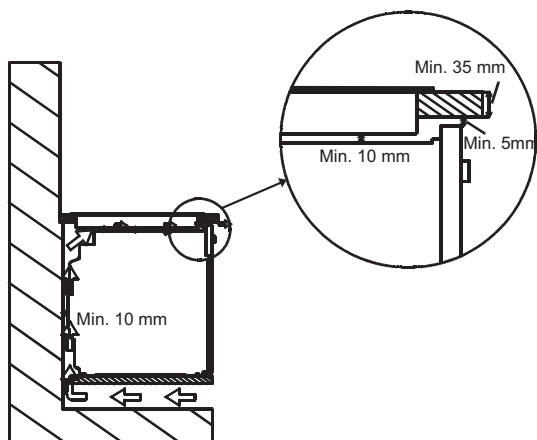
*: Hvis apparatet installeres over en indbygget ovn, skal disse være adskilt af et mellemrum på mindst 10 mm.

De fire monteringsbeslag skal skrues på apparatets sidevægge.



· Fastgør apparatet ved at sænke det ned i udskæringen på arbejdsoverfladen.

Før ovnen placeres, er det nødvendigt at fjerne pladen bag den ønskede placering, så ovnen kan nedkøles. Ovnen skal ligeledes have mindst 5 mm frit mellemrum fortil.



Oprettelse af elektrisk forbindelse

Før forbindelsen oprettes, skal det kontrolleres, at:

Spændingen er den samme som angivet bag på apparatet.

Kredsløbet kan tåle den øgede belastning (se producenten angivelse).

Strømforsyningen er jordet korrekt og i overensstemmelse med gældende regler og love.

sikringen er let tilgængelig efter installation af apparatet.

Hvis der ikke findes et dedikeret elektrisk kredsløb og en sikring, skal disse installeret af en kvalificeret tekniker, før apparatet tilsluttes.

Et godkendt og passende kabel skal tilsluttes fra enheden og skal beskyttes af egen sikring på 30 amp. eller en strømafbryder. Elektrikeren skal medbringe en sikring, som kan frakoble både den aktive og neutrale leder med en afstand på mindst 3,0 mm.

Sikringen skal installeres på køkkenvæggen over arbejdsoverfladen og ved siden af apparatet ikke oven for det og i overensstemmelse med IEE-regulativene. Forbind sikringen til en samlekasse på væggen ca. 61 cm over gulvet og bag ved induktionskogeapparatet. Apparatets strømkabel kan herefter tilsluttes. Tilslut én ende til samlekassen og tilslut den anden til apparatets strømforsyning, som sidder på bagsiden. Fjern strømforsyningens dæksel og tilslut kablet som vist på diagrammet.

Strømkablet må ikke være nær direkte varmekilder. Kablets temperatur må ikke overstige 50°C over rummets temperatur.

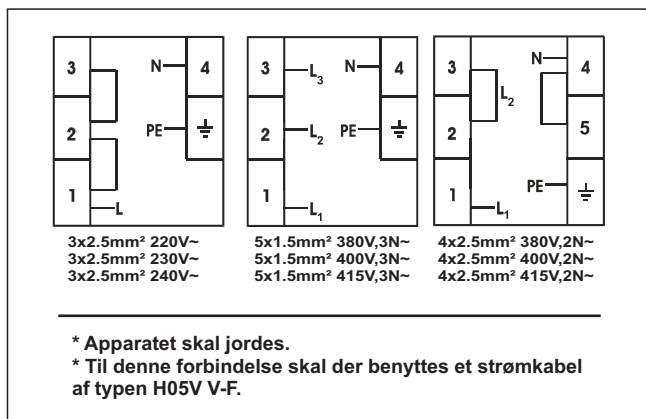
Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:

* 2006/95/EC Low Voltage Directive

* 2004/108/EC EMC Directive

* 93/68/EEC CE Marking Directive

Diagram over elektriske forbindelser



Ledningen til induktionskogepladen skal være af typen H05VV-F 3 X 2,5 mm² / 4 X 2,5 mm² / 5 X 1,5 mm² 60227 IEC 53
Forbindelsesdiagrammet er placeret på bagsiden af kogepladen..



Symbolet på produktet eller dets emballage indikerer, at det ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal overdrages til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre at dette produkt kasseres på korrekt vis, hjælper du til at forebygge potentielle negative virkninger for miljøet og den menneskelige helse, hvilket ellers kan forårsages af ukorrekt kassering af produktet. For mere detaljeret information omkring genbrug af dette produkt, kontakt venligst din lokale genbrugsoplysning eller stedet hvor du har erhvervet dette produkt.