

# vestfrost

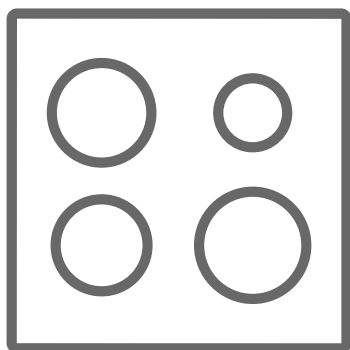
**DA** Kogeplade/Brugervejledning

**FI** Liesi / Käyttöopas

**NO** Platetopp/Bruksanvisning

**EN** Hob / User Manual

**SV** Spishäll/bruksanvisning



**VIH 1060 P**

**Tak, fordi du valgte dette produkt.**

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

| Ikon   | Type                             | Betydning                                      |
|--|----------------------------------|--|
|  | <b>ADVARSEL</b>                  | Alvorlig skade eller risiko for dødsfald       |
|  | <b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØD</b> | Risiko for farlig elektrisk spænding           |
|  | <b>BRAND</b>                     | Advarsel; Brandfare/brændbare materialer       |
|  | <b>FORSIGTIG</b>                 | Risiko for skader på personer eller materialer |
|  | <b>VIGTIGT/BEMÆRK</b>            | Korrekt betjening af systemet                  |

# INDHOLD


|  |    |
|--|----|
| 1.SIKKERHEDSFORSKRIFTER .....                            | 4  |
| 1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter .....                | 4  |
| 1.2 Installations advarsler .....                        | 6  |
| 1.3 Under brug .....                                     | 7  |
| 1.4 Under rengøring og vedligeholdelse .....             | 8  |
| 2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG ..... | 9  |
| 2.1 Vejledning til installatøren .....                   | 9  |
| 2.2 Installation af kogepladen .....                     | 9  |
| 2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed .....             | 11 |
| 3.PRODUKTETS FUNKTIONER .....                            | 12 |
| 4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET .....                         | 13 |
| 4.1 Kogepladens betjeningsknapper .....                  | 13 |
| 5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....                     | 16 |
| 5.1 Rengøring .....                                      | 16 |
| 6.FEJLFINDING OG TRANSPORT .....                         | 18 |
| 6.1 Fejlfinding .....                                    | 18 |
| 6.2 Transport .....                                      | 18 |
| 7.TEKNISKE SPECIFIKATIONER .....                         | 19 |
| 7.1 Skema over strømforbrug .....                        | 19 |



# 1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER


- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.


## 1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER


- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.

  **ADVARSEL:** Det kan være farligt at tilberede mad uden opsyn, hvis det indeholder fedt eller olie, og kan forårsage brand. Du må ALDRIG prøve at slukke sådanne brande med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.


 **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal holdes under opsyn. Kort tilberedning af mad skal holdes under konstant opsyn

 **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogeplader.

 **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Du må ikke placere metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer og låg på induktionskogeplader, da de kan blive varme.
- Sluk altid induktionskogeplader via betjeningsknappen. Stol ikke på sensoren til kogegrej.
- Hvis du har en model med et låg til kogepladen, skal du fjerne alle madrester fra låget inden brug og lade kogepladen køle af, inden du lukker låget.
- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovnens overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprensning til at rengøre apparatet.
- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere,

at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Undgå at ridse glasset under rengøring, da det kan gå i stykker. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det erstattes af producenten, dennes servicemontør eller andre lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.
- Når du bruger induktionskogepladen, skal du holde genstande væk fra kogepladen, hvis de er følsomme overfor magnetiske felter (som f.eks. kreditkort, debetkort, ure og lignende). Det anbefales kraftigt at alle med pacemakere kontakter deres hjertelæge, inden de bruger induktionskogepladen.

## 1.2 INSTALLATIONS ADVARSLER

- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.

- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges, og du skal kontakte en autoriseret fagperson med det samme. Emballagen består af følgende materialer: nylon, flamingo osv., som kan være farlig for børn. Disse materialer bør indsamles og fjernes med det samme.
- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller usædvanlig fugtighed.
- Materialerne rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.
- Temperaturen under bunden på kogepladen kan stige under brug. Du skal derfor installere beskyttelse under produktet.

### 1.3 UNDER BRUG

- Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, mens det er tændt.




Forlad ikke apparatet uden opsyn, mens du tilbereder olie i fast eller flydende form. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.

- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode. Sluk for gasventilen, når du ikke bruger et gasapparat.
- Placer altid dit kogegrej midt på kogezone n, og drej håndtagene til en sikker position, hvor de ikke kan væltes eller gribes fat i.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid står i positionen "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.


## 1.4 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale, hvis du har brug for hjælp.

### CE-overensstemmelseserklæring

 Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger og de anførte standarder, der henvises til.

Dette apparat er udelukkende designet til madlavning. Enhver anden brug (som f.eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.

 Betjeningsvejledningen gælder for flere modeller. Der kan være uoverensstemmelser mellem denne vejledning og din model.



## 2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

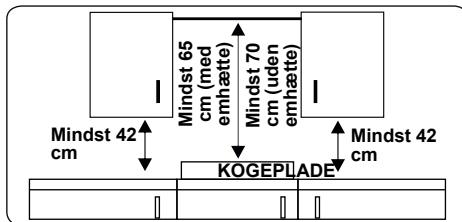
**⚠ ADVARSEL:** Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens og/eller forbindelsen og trykket af naturgassen) og justeringerne på apparatet er kompatible. Apparats justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).

### 2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

#### Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Hvis der installeres en emhætte eller et skab over apparatet, skal sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet/emhætten være som vist herunder.



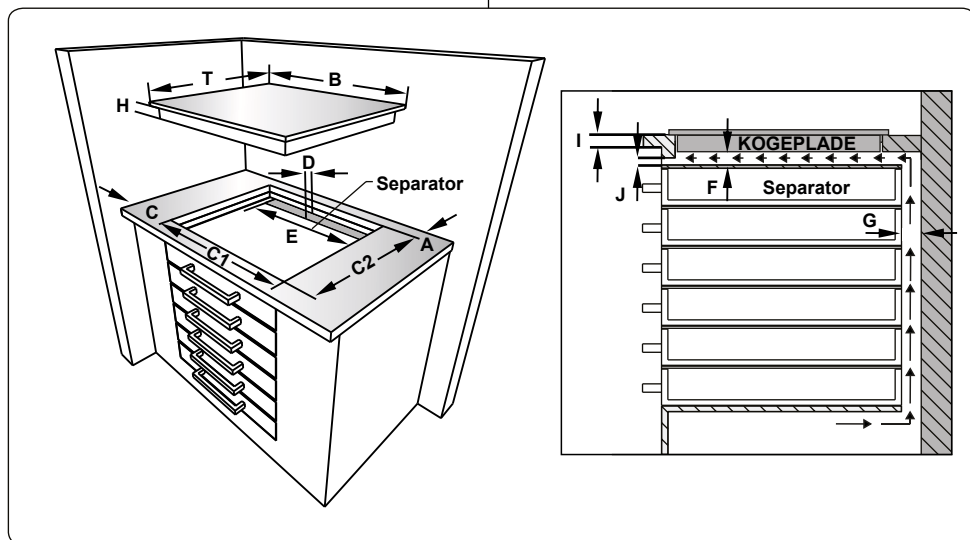
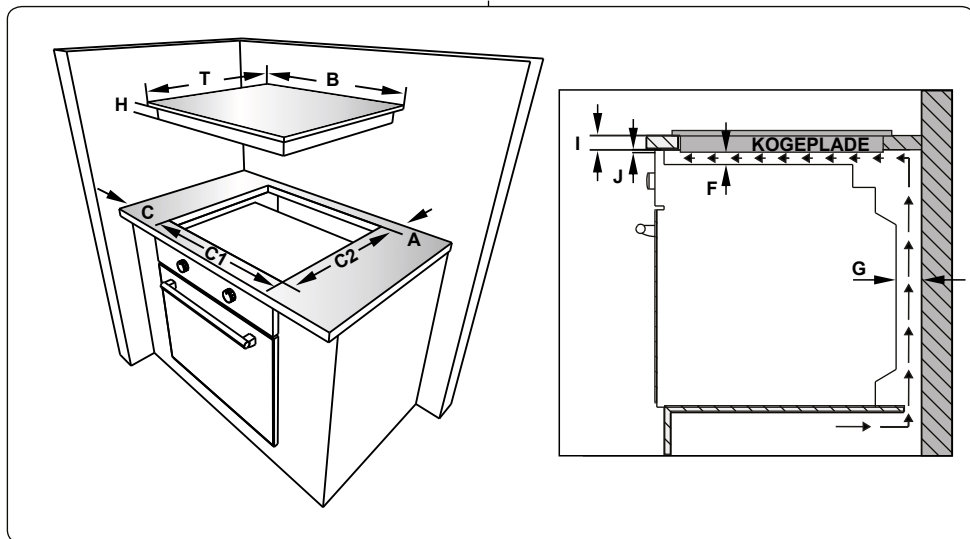
- Apparatet må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, fryser, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Hvis du kan røre ved apparatets bund, skal du installere en skærm i et passende materiale under apparatets bund, som sikrer, at der ikke er adgang til bunden på apparatet.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal ovnen have en køleventilator.
- Sørg for, at induktionskogepladen har god ventilation, og at hverken luftindtag eller -udtag er blokeret.

### 2.2 INSTALLATION AF KOGEPLEDE

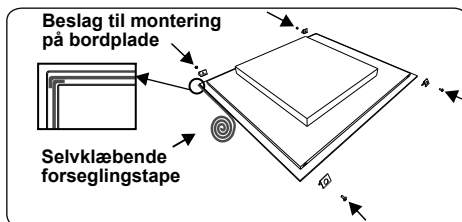
Apparatet leveres med et installationssæt, som indeholder klæbende forseglingsmateriale, fastgørelsesbøjler og skruer.

- Skær åbningen efter de mål, der er angivet i figuren. Placer åbningen på bordpladen, så følgende krav overholdes når kogepladen er blevet installeret.

|                |     |                    |     |
|----------------|-----|--------------------|-----|
| <b>B (mm)</b>  | 590 | <b>min. A (mm)</b> | 50  |
| <b>T (mm)</b>  | 520 | <b>min. C (mm)</b> | 50  |
| <b>H (mm)</b>  | 56  | <b>min. E (mm)</b> | 500 |
| <b>C1 (mm)</b> | 560 | <b>min. F (mm)</b> | 10  |
| <b>C2 (mm)</b> | 490 | <b>G (mm)</b>      | 20  |
| <b>D (mm)</b>  | 50  | <b>I (mm)</b>      | 38  |
| <b>J (mm)</b>  | 5   |                    |     |



- Brug den selvklæbende forseglingsstape, der blev leveret sammen med apparatet, hele vejen rundt om den nederste kant på kogepladen. Du må ikke strække tæpen.



- Skru de 4 beslag til montering på bordplade i siderne på produktet.

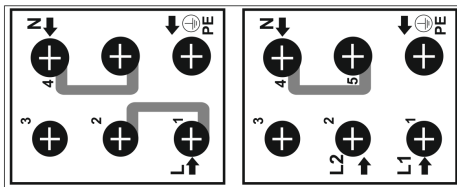
- Læg apparatet ned i åbningen.

### 2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED

**⚠ ADVARSEL:** Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

**⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.**

- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Den sikrede kontakt skal være lettilgængelig, når apparatet er installeret.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.

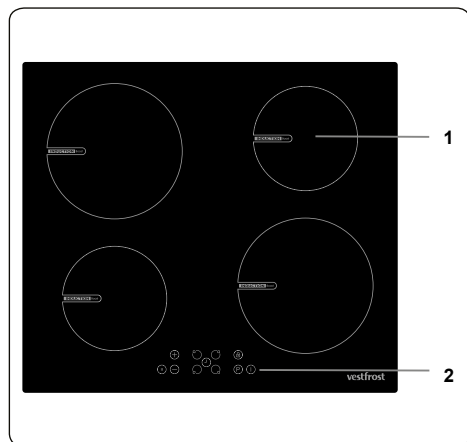


### 3. PRODUKTETS FUNKTIONER



**Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

#### Liste over komponenter



1. Induktionszone
2. Betjeningspanel

## 4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

### 4.1 KOGEPLADENS BETJENINGSKNAPPER Induktionszone


Informationerne i følgende skema er kun vejledende.

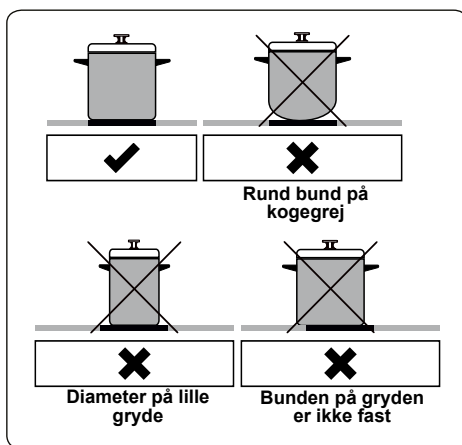
| Indstillinger | Brug til                |
|---------------|-------------------------|
| 0             | Elementet er slukket    |
| 1-3           | Let varme               |
| 4-5           | Småsimre, langsom varme |
| 6-7           | Genopvarme og simre     |
| 8             | Koge, sautere og svitse |
| 9             | Maksimal varme          |
| P             | Boost-funktion          |

### Kogegrej

- Brug tykke, glatte, fladbundede kogegrej af høj kvalitet, lavet af stål, emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål. Kvaliteten og sammensætningen af kogegrejet har en direkte indvirkning på ydeevnen.
- Brug ikke kogegrej med konkav eller konveks bund. Kogegrej fremstillet af aluminium og rustfrit stål uden ferromagnetisk bund, glas, kobber, messing, keramik og porcelæn er uegnet til induktionsopvarmning.
- Du kan kontrollere, om kogegrejet er egnet til induktionsopvarmning ved at holde en magnet mod bunden af kogegrejet. Hvis magneten bliver siddende, er kogegrejet generelt egnet. Du kan også hælde lidt vand i kogegrejet på en kogezone, indstillet på det højeste trin. Vandet skal blive varmt på få sekunder.
- Når du bruger visse pander, kan du høre forskellige lyde fra panderne. Dette skyldes konstruktionen af panderne og påvirker ikke kogezonens ydelse eller sikkerhed.
- En gryde skal placeres midt på kogezone for at opnå den bedste ydelse.
-  symbolet blinker, når strømniveauet er valgt i displayet for kogezone, hvis der

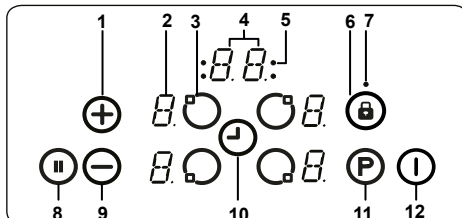
er anbragt en uegnet eller slet ingen gryde/pande på kogezone. Kogezone slukkes automatisk efter 2 minutter.

- Hvis der anbringes en egnet gryde/pande på kogezone  vil symbolet forsvinde, og tilberedningen fortsætter på det valgte effektrin.
- Kogegrejet skal anbringes på en kogezone, der passer i diameter for at opnå den bedste energioverførsel fra kogezone.
- Kogegrej skal mindst have en diameter D120 mm for 160 mm kogezone, D140 mm for 210 mm kogezone og D160 mm for 290 mm kogezone.



Apparatet bruges ved at trykke på knapperne. Funktionerne bekræftes af displayene og hørbare signaler.

### Touch-betjeningspanel



- 1- Øg varmeindstillingen/timeren
- 2- Zone-display
- 3- Zone-valg
- 4- Timer-display
- 5- Kogezoneindikatorer for timerfunktion
- 6- Nøglesås

7- Indikator for nøglelås

8- Smart pause

9- Sænk varmeindstillingen/timeren

10- Valg af timer

11- Boost

12- Tænd/sluk

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegejr.

Når netspændingen tilsluttes vil alle displayene lyse op i kort tid. Herefter er kogepladen i standby-tilstand og klar til brug.

Kogepladen betjenes ved at trykke på den relevante elektroniske knap. Der lyder en alarm, hver gang der trykkes på en knap.

### Sådan tændes apparatet

Tænd for kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen (1). Alle zone-displayene viser et statisk "0", og prikkerne i nederste højre hjørne blinker. (Hvis der ikke vælges en kogezone inden for 20 sekunder, slukkes kogepladen automatisk).

### Sådan slukkes apparatet

Sluk for kogepladen når som helst ved at trykke på (1).

Tænd/sluk-knappen (1) prioriteres altid over sluk-funktionen.

### Sådan tændes kogezoneerne

Tryk på vælgerknappen for den zone, som du ønsker at bruge. Der vises en statisk prik på displayet for den valgte zone. De blinkende prikker lyser ikke længere for de andre zoner.

Vælg temperaturindstillingen ved at bruge knappen til at øge varmeindstillingen (+) eller knappen til at sænke varmeindstillingen (-). Elementet er nu klar til brug. For hurtigere at bringe ting i kog, kan du vælge den ønskede kogezone, og herefter røre ved knappen "P" for at aktivere boost-funktionen.

### Sådan slukkes kogezoneerne

Vælg den zone, du vil slukke, ved at trykke på vælgerknappen for zonen. Brug (-) -knappen til at skrue temperaturen ned til "0". (Hvis du trykker samtidig på knapperne (+) og (-) skrues temperaturen også ned til "0").

Hvis kogezoneen er varm, vises der "H" i stedet for "0".

### Sådan slukkes alle kogezoneerne

For at slukke alle kogezoneerne på samme tid skal du trykke på (1)-knappen

I standby-tilstand vises et "H" på alle de kogezoneer, der er varme.

### Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren indikerer, at det glaskeramiske område har en temperatur, der er for høj til at røre ved.

Når kogezoneen er slukket, vises "H" på det tilsvarende display, indtil kogezonens temperatur er på et ufarligt niveau.

### Smart Pause

Når Smart Pause aktiveres, reduceres varmen på alle de tændte kogezoneer.

Når du deaktiverer Smart Pause vender kogezoneerne automatisk tilbage til deres tidligere temperatur.

Kogepladen slukker efter 30 minutter, hvis Smart Pause ikke deaktiveres.

Tryk på (II) for at aktivere Smart Pause. Effekten for den eller de aktiverede kogezoneer sænkes til niveau 1 og "II" vises på alle displayene.

Tryk på (II) igen for at deaktivere Smart Pause. "II" forsvinder, og alle kogezoneerne vender tilbage til deres tidligere indstillinger.

### Sikkerhedsfunktion sluk

Der slukkes automatisk for en kogezone, hvis varmeindstillingen ikke er blevet ændret i en vis rum tid. Hvis du ændrer varmeindstillingen for kogezoneen, genindstilles varigheden til den oprindelige værdi. Denne oprindelige værdi afhænger af det valgte varmeniveau, som vist herunder.

| Varmeindstilling | Sikkerhedsafbrydelse efter |
|------------------|----------------------------|
| 1-2              | 6 timer                    |
| 3-4              | 5 timer                    |
| 5                | 4 timer                    |
| 6-9              | 1.5 timer                  |

### Børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres, når du har tændt for apparatet. For at aktivere børnesikringen skal du trykke samtidig på knappen for højere varmeindstilling (+) og knappen for lavere varmeindstilling (-). Tryk herefter på nøglen til at øge varmeindstillingen (+) igen. Der vises et "L" for LÅST på alle displayene, og betjeningsknapperne kan ikke bruges. (Hvis en kogezone er varm vises der skiftevis et "L" og et "H").

Kogepladen forbliver låst, indtil den låses på. Dette gælder også selvom apparatet

tændes og slukkes.

Du skal tænde kogepladen, inden du kan deaktivere børnesikringen. Tryk samtidig på knappen til at øge varmeindstillingen (+) og knappen til at sænke varmeindstillingen (-). Tryk herefter på knappen til at sænke varmeindstillingen (-) igen. "L" vises ikke længere på displayet, og kogepladen slukkes.

### Nøgletås

Nøgletåsfunktionen bruges til at indstille "sikker tilstand" på apparatet under brug. Du kan ikke foretage ændringer ved at trykke på knapperne (f.eks. til varmeindstillingerne). Du kan kun slukke apparatet.

Låsefunktionen aktiveres, hvis du trykker og holder nede på nøgletåsknappen (Ⓜ) i mindst 2 sekunder. Denne handling bekræftes af en alarm. Hvis handlingen gennemføres, blinker nøgletåsendikatoren, og zonen låses.

### Timerfunktion

Timerfunktionen er tilgængelig i to forskellige versioner.

#### Minutur (1-99 min.)

Minuturet kan betjenes, selvom kogezoneerne ikke er tændt. Timerdisplayet viser "00" med en blinkende prik.

Tryk på (+) for at øge tiden eller tryk på (-) for at sænke tiden. Skal være mellem 0 og 99 minutter. Hvis den viste tid ikke ændres inden for 10 sekunder, indstilles minuturet og den blinkende prik forsvinder. Når timeren er indstillet, begynder den at tælle ned.

Når timeren når til nul, vil du høre en alarm, og timerdisplayet begynder at blinke. Lydsignalet stopper automatisk efter 2 minutter og/eller, hvis der trykkes på en hvilken som helst knap.

Minuturet kan ændres eller slukkes når som helst ved at bruge timerens indstillingsknap (Ⓜ) og/eller ved at skrue ned for timerknappen (-). Minuturet kan også slukkes når som helst, hvis du slukker for kogepladen ved at trykke på (1).

#### Kogezone-timer (1-99 min)

Når komfuret er tændt, kan du indstille en individuel timer for hver enkel kogezone.

Vælg en kogezone, vælg herefter temperaturindstillingen, og aktivér til sidst timer-indstillingsknappen (Ⓜ). Timeren kan indstilles til at slukke for en kogezone. Der sidder fire lys rundt om timeren, som

indikerer, hvilken kogezone timeren er indstillet for.

10 sekunder efter sidste betjening skifter timerdisplayet til den timer, der udløber næste gang (hvis der er indstillet en timer for mere end én kogezone).

Når timeren er løbet ud, lyder der et signal. Timer-displayet viser "00", og timer-lyset for den valgte kogezone blinker. Den indstillede kogezone slukkes og der vises et "H" på displayet, hvis kogezoneen er varm.

Lydsignalet og det blinkende timer-lys stopper automatisk efter 2 minutter og/eller, hvis der trykkes på en hvilken som helst knap.

### Alarm

Når kogepladen er aktiv, signaleres følgende handlinger ved hjælp af en alarm.

- Aktivering af almindelige knapper har et kort lydsignal.
- Kontinuerlig betjening af knapper over en længere periode (10 sekunder) har et længere, periodisk lydsignal.

### Boost-funktion




For at bruge denne funktion skal du vælge en kogezone og det ønskede varmeniveau. Tryk herefter på knappen "P" (boost).

Boost-funktionen kan kun aktiveres, hvis den kan anvendes på den valgte kogezone. Hvis boost-funktionen er aktiveret, vises et "P" på det relevante display.

Aktivering af boosterens kan overskride den maksimale effekt. Det betyder, at den integrerede strømstyring aktiveres.


Den nødvendige effektreduktion vises ved at displayet for den relevante kogezone blinker. Denne blinker i 3 sekunder, så du kan foretage yderligere justeringer af indstillingerne inden effekten reduceres.

| Fejlkode  |   |
|---|---|
| Hvis der opstår en fejl, vises der en fejlkode øverst på displayet. |   |
| E1  | Køleblæseren er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.  |
| E3  | Forsyningsspændingen er en anden end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på (1). Vent indtil "H" forsvinder på alle zoner. Tænd herefter for kogepladen ved at trykke på (1), og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson. |

|       |   |
|-------|---|
| E4    | Forsyningsfrekvensen er en anden end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på  . Vent indtil "H" forsvinder på alle zoner. Tænd herefter for kogepladen ved at trykke på  , og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tænde og slukke for apparatet på stikkontakten. Tænd for kogepladen ved at trykke på  , og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson. |
| E5    | Kogepladens indvendige temperaturer er for høje. Sluk for kogepladen ved at trykke på, og lad kogezoneerne køle ned.  |
| E6    | Kommunikationsfejl mellem touch-betjeningen og kogezone. Tilkald en autoriseret fagperson.  |
| E7    | Sensoren til spoletemperaturer er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.  |
| E8    | Sensoren til køletemperaturer er deaktiveret. Tilkald en autoriseret fagperson.   |
| EA    | Stor fejl på spolemætning. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.   |
| EC    | Fejl med forsyningsspændingen. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.   |
| C1-C8 | Mikroprocessor-advarsel. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd kogepladen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og fortsæt brugen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du tilkalde en autoriseret fagperson.   |


## 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### 5.1 RENGØRING


 **ADVARSEL:** Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

#### Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsmidlerne er passende til dit apparat og anbefalet af producenten, inden du bruger dem på dit apparat.
- Du bør kun bruge rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.


 Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller maalede dele på dit apparat.

- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.


 Brug ikke damprengøring til at rengøre nogen dele af apparatet.

#### Rengøring af keramisk glas

Keramisk glas kan holde til tunge pletter og pander, men bliver ødelagt, hvis det rammes af skarpe genstande.

 **ADVARSEL:** Keramiske kogeplader – Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet og tilkalde service. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Brug et cremerensemiddel eller et flydende rensmiddel til at rengøre det keramiske glas. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

 Brug aldrig rengøringsmidler til stål, da det kan beskadige glasset.

- Hvis du anvender genstande med et lavt smeltepunkt på apparatet, kan det beskadige den glaskeramiske kogeplade. Hvis der falder plastik, stanniol, sukker eller sukkerholdige madvarer ned på den varme glaskeramiske kogeplade, skal du skrabe det af den varme overflade så hurtigt og sikkert som muligt. Disse materialer kan beskadige den glaskeramiske kogeplade, hvis de smelter på den. Når du tilbereder meget sukkerholdigt mad som f.eks. syltetøj, skal du anvende et passende beskyttelsesmiddel, inden du går i gang med madlavningen, hvis det kan lade sig gøre.
- Støv på overfladen skal tørres af med en våd klud.
- Farveændringer af det keramiske glas har ikke betydning for strukturen eller holdbarheden, og skyldes ikke ændringer i materialet.

Der er flere årsager til, at der opstår farveændringer af det keramiske glas.

1. Madrester er ikke blevet tørret af overfladen.
2. Brug af forkerte pletter og pander på



komfuret ætser overfladen.

### 3. Brug af forkerte rengøringsmidler.

#### **Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)**

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene i rustfrit stål af med en blød klud, som er vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.



Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.



Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomatjuice sidde på det rustfrit stål i længere tid.

## 6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

### 6.1 FEJLFINDING



Hvis du stadig har et problem med dit apparat efter at have kontrolleret alle disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker.

| Problem  | Mulig årsag  | Løsning   |
|--|--|---|
| Kogepladens betjeningspanel er gået i sort. Kogepladen eller kogezoneerne kan ikke tændes.   | Der er ingen strøm.  | Kontrollér apparatets husholdningssikring.<br>Se om der er strømsvigt ved at afprøve andre elektroniske apparater.        |
| Kogepladen slukker, mens den er i brug, og "F" blinker på alle displayene.   | Betjeningsknapperne er fugtige, eller der ligger noget på dem.   | Tør betjeningsknapperne af eller fjern genstanden.  |
| Kogepladen slukker, mens den er i brug.  | En af kogezoneerne har været tændt for længe.  | Du kan bruge kogezoneen igen, ved at tænde for den igen.  |
| Kogepladens betjeningsknapper virker ikke, og lyset for børnesikring er tændt.   | Børnesikringen er aktiveret.   | Slå børnesikringen fra.   |
| Gryderne larmer under tilberedningen, eller kogepladen siger "klik"-lyde under tilberedningen.   | Dette er helt normalt med kogevej til induktion. Det skyldes overførslen af energi fra kogepladen til gryden eller panden. | Dette er helt normalt. Det er ikke farligt, hverken for din kogeplade eller dit kogevej.                                  |
| Symbolet "U" tændes på displayet for en af kogezoneerne.   | Der står ingen pande på kogezoneen, eller panden kan ikke anvendes.  | Brug en passende pande.   |
| Effektniveau 9 eller "P" sænkes automatisk. Hvis du vælger effektniveau "P" eller 9 for to kogezoneer på samme side af kogepladen samtidigt. | Det maksimale effektniveau for de to zoner er nået   | Hvis du kører begge zoner på effektniveau "P" eller 9 overskrider du det tilladte maksimale effektniveau for de to zoner. |

### 6.2 TRANSPORT

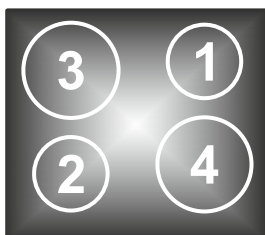
Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne foreså apparatet, og særligt dets ydre overflader, er godt beskyttet mod eksterne påvirkninger.

## 7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

### 7.1. SKEMA OVER STRØMFORBRUG






|   |       |                  |
|---|-------|------------------|
| Fabrikat  |       | <b>vestfrost</b> |
| Model   |       | VIH 1060 P       |
| Type af kogeplade                                     |       | Elektrisk        |
| Antal kogezone  |       | 4                |
| Opvarmningsteknologi-1                                |       | Induktion        |
| Zone-1  | cm    | Ø16,0            |
| Energiforbrug-1                                       | Wh/kg | 182,0            |
| Opvarmningsteknologi-2                                |       | Induktion        |
| Zone-2  | cm    | Ø16,0            |
| Energiforbrug-2                                       | Wh/kg | 182,0            |
| Opvarmningsteknologi-3                                |       | Induktion        |
| Zone-3  | cm    | Ø21,0            |
| Energiforbrug-3                                       | Wh/kg | 182,0            |
| Opvarmningsteknologi-4                                |       | Induktion        |
| Zone-4  | cm    | Ø21,0            |
| Energiforbrug-4                                       | Wh/kg | 182,0            |
| Energiforbrug af kogeplade                            | Wh/kg | 182,0            |
| Denne kogeplade overholder EN 60350-2                 |       |                  |
| Energibesparende tips                                 |       |                  |
| Kogeplade   |       |                  |
| - Brug gryder med flad bund.                          |       |                  |
| - Brug gryder i passende størrelse.                   |       |                  |
| - Brug gryder med låg.                                |       |                  |
| - Begræns mængden af væske eller fedt.                |       |                  |
| - Når væsken begynder at koge, reducér indstillingen. |       |                  |



**VIH 1060 P**

**Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.**

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

| <b>Kuva</b>  | <b>Tyyppi</b>              | <b>Merkitys</b>  |
|--|----------------------------|--|
|  | <b>VAROITUS</b>            | Vakavan vamman tai kuoleman vaara                          |
|  | <b>SÄHKÖISKUN VAARA</b>    | Korkean jännitteen vaara                                   |
|  | <b>TULIPALO</b>            | Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja |
|  | <b>HUOMIO</b>              | Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara                      |
|  | <b>TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS</b> | Laitteen oikea käyttö                                      |

# SISÄLTÖ

|   |    |
|---|----|
| 1.TURVAOHJEET.....                          | 4  |
| 1.1 Yleiset turvaohjeet.....                | 4  |
| 1.2 Asennusta koskevat varoitukset.....     | 6  |
| 1.3 Käytön aikana.....                      | 7  |
| 1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....     | 8  |
| 2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU.....         | 8  |
| 2.1 Ohjeet asentajalle.....                 | 9  |
| 2.2 Lieden asentaminen.....                 | 9  |
| 2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus.....      | 11 |
| 3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....                | 12 |
| 4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....                      | 13 |
| 4.1 Keittotason ohjaimet.....               | 13 |
| 5.PUHDISTUS JA HUOLTO.....                  | 16 |
| 5.1 Puhdistus.....                          | 16 |
| 6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....              | 18 |
| 6.1 Vianetsintä.....                        | 18 |
| 6.2 Kuljetus.....                           | 18 |
| 7.TEKNISET TIEDOT.....                      | 19 |
| 7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot..... | 19 |

# 1. TURVAOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä niitä sellaisessa paikassa, josta löydät ne helposti aina tarvittaessa.
- Tämä opas on laadittu useita malleja varten, joten sinun laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia siinä mainittuja ominaisuuksia. Tästä syystä opasta lukiessa tulee kiinnittää erityistä huomiota kunkin ohjeen yhteydessä esitettäviin kuviin.


## 1.1 YLEISET TURVAOHJEET


- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tieto, jos he toimivat valvonnan alaisena tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käytöstä mahdollisesti aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

**⚠ VAROITUS:** Tämä laite ja sen ulkopinnat ja osat kuumenevat käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske laitteen keittoalueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.

**🔥 ⚠ VAROITUS:** Öljyn tai rasvan valvomaton kuumentaminen liedellä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tällaista tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit kannella tai sammutuspeitteellä.


**⚠ HUOMIO:** Ruoan valmistusta tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan valmistusta on valvottava jatkuvasti.

 **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason päällä.

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Induktioliedet: metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei tule asettaa induktiolieden keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Induktioliedet: kun lopetat laitteen käytön, sammuta keittoalueet laitteen ohjainnupeilla. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Jos laitteessa on keittotason suojuus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoka-aineet ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Älä puhdista uunin sisäpintoja karkeilla ja/tai hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusmääräyksien ja niihin perustuvien standardien mukaisella tavalla.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Muiden kuin valtuutettujen sähköasentajien suorittamat asennus- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia millään tavalla. Väärät keittotason suojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- Ennen kytkentöjen suorittamista varmista, että asennuspaikan yhteydet (kaasun soveltuvuus ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Kytkettäviä yhteyksiä koskevat tekniset tiedot löydät laitteen etiketistä.

 **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Se on tarkoitettu yksinomaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, kuten kaupallisiin tarkoituksiin tai huoneen lämmittämiseen.

- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi hajota, se ei saa naarmuuntua puhdistuksen aikana. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai takerru kiinni asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai asianmukaisen koulutuksen omaavan sähköasentajan toimesta.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkät esineet (esim. luotto- ja pankkikortit, rannekellot ja muut vastaavat esineet) poissa sen luota. Jos sinulla on sydämentahdistin, suosittelemme, että keskustele induktiolieden käytöstä sydänlääkärisi kanssa ennen käytön aloittamista.

## 1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT VAROITUKSET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään





epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.

- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (nailon, niitit, Styrofoam jne.) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulee kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Lieden pohjassa oleva pinta saattaa kuumentua käytön aikana, minkä vuoksi laitteen alle on asennettava suojalevy.

### 1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.

  Älä poistu laitteen luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Lämpötilan ollessa erittäin kuuma, öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten palavan öljyn sisältävä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä

- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili aina, kun kaasuliesi ei ole käytössä.
- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon,


jotta et osu niihin vahingossa.

- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina "0" (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.


## 1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin aloitat puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelemme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.


## EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

 Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

## 2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

 **VAROITUS:** Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

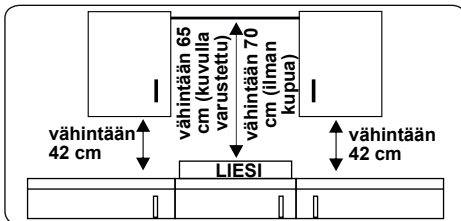
- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus ja/tai kaasuyhteys ja kaasun paine) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.

- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).

## 2.1 OHJEET ASENTAJALLE

### Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätasojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin/-kupu tai kaappi, sen ja keittotason väliin tulee jättää riittävä turvaväli. Pienimmät sallitut turvavälit on esitetty alla.



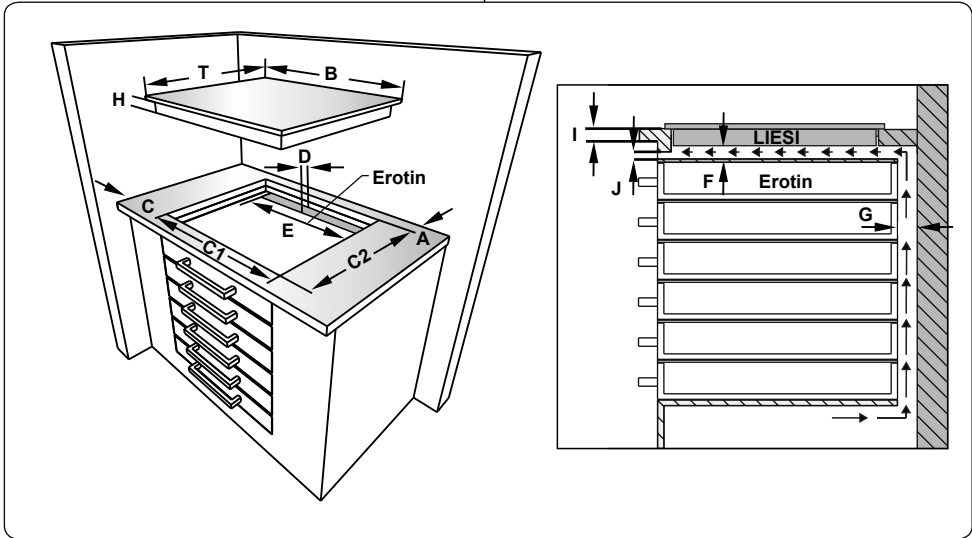
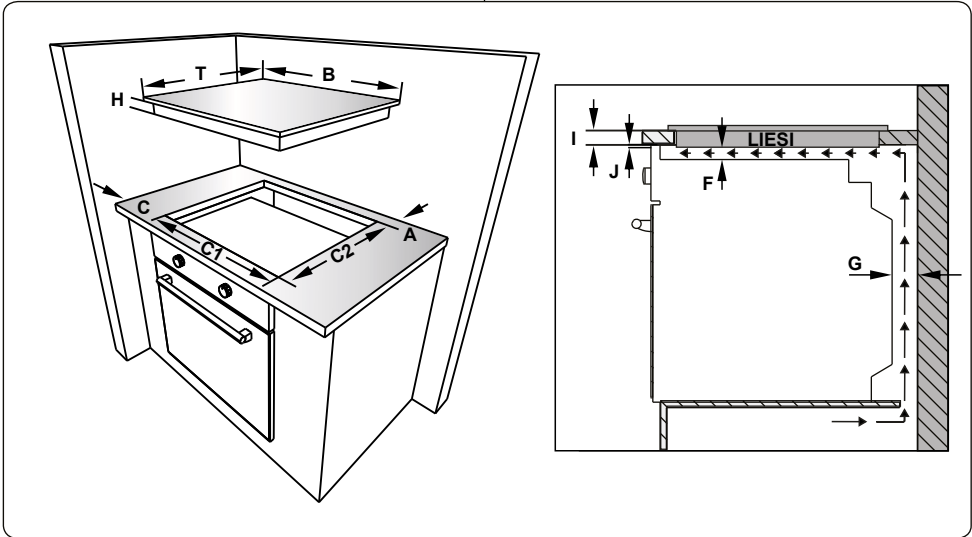
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.
- Jos laitteen pohjaosa jää käsien ulottuville, sen ympärille tulee asentaa tarkoituksenmukaisesta materiaalista valmistettu suojuus. Suojuksella estetään pääsy laitteen pohjaosan sisään.
- Jos liesi asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on oltava jäähdyttävä tuuletin.
- Varmista, että induktioliesi sijaitsee hyvin tuuletetussa paikassa ja että ilmanvaihdon sisään- ja ulostuloaukot ovat avoimet.

## 2.2 LIEDEN ASENTAMINEN

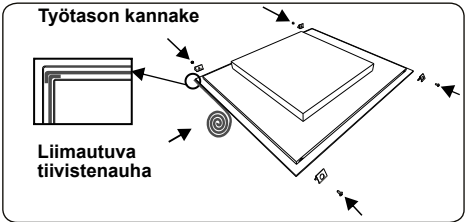
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, johon kuuluu liimautuva tiivistenauha, kannakkeet ja ruuveja.

- Valmistele laitteelle kuvassa esitettyjen mittojen mukainen paikka. Ennen kuin asennat laitteen paikalleen, varmista, että keittotason ollessa asennettuna paikka täyttää alla esitetyt vaatimukset.

|                |     |                    |     |
|----------------|-----|--------------------|-----|
| <b>B (mm)</b>  | 590 | <b>min. A (mm)</b> | 50  |
| <b>T (mm)</b>  | 520 | <b>min. C (mm)</b> | 50  |
| <b>H (mm)</b>  | 56  | <b>min. E (mm)</b> | 500 |
| <b>C1 (mm)</b> | 560 | <b>min. F (mm)</b> | 10  |
| <b>C2 (mm)</b> | 490 | <b>G (mm)</b>      | 20  |
| <b>D (mm)</b>  | 50  | <b>I (mm)</b>      | 38  |
| <b>J (mm)</b>  | 5   |                    |     |



- Kiinnitä toiselta puolelta liimautuva tiivistenauha keittotason alareunan ympärille. Älä venytä tiivistenauhaa.



- Ruuvaa 4 työtason kannaketta tuotteen sivuihin.

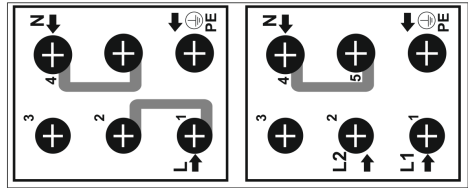
- Työnnä laite paikalleen.

### 2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

**VAROITUS:** Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

**VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.**

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoa varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojakytkintä (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Sulakkeella varustetun kytkimen täytyy olla helposti käytettävissä, kun laite on asennettu.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.

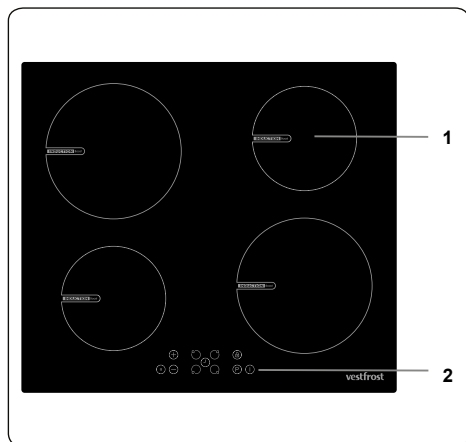


### 3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



**Tärkeää:** Tuotteen ominaisuudet saattavat muuttua, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

#### Osat



1. Induktioalue
2. Ohjauspaneeli

## 4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

### 4.1 KEITTOTASON OHJAIMET

#### Induktioalue

Seuraavassa taulukossa esitetyt tiedot on tarkoitettu ainoastaan käyttöohjeiksi.

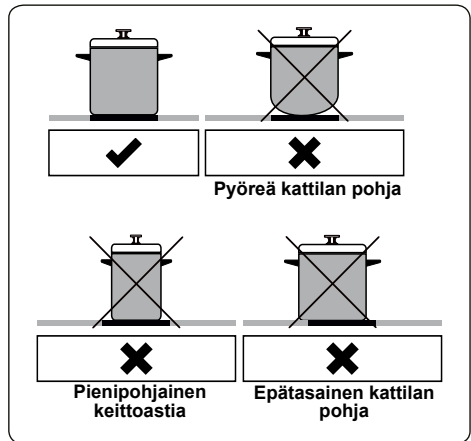
| Asetukset | Käyttötarkoitus                         |
|-----------|---|
| 0         | Alue on poissa päältä                   |
| 1-3       | Hyvin hidas lämmitys                    |
| 4-5       | Hidas haudutus tai lämmitys             |
| 6-7       | Uudelleenlämmitys tai nopea haudutus    |
| 8         | Keittäminen, paistaminen, kääristäminen |
| 9         | Maksimilämpötila                        |
| P         | Lisäteho toiminto                       |

#### Keittoastiat

- Käytä laadukkaita keitto-astioita, joissa on paksu ja tasainen pohja. Sopivia valmistusmateriaaleja ovat teräs, emaloitu teräs, valurauta ja ruostumaton teräs. Keittoastian laatu ja materiaali vaikuttavat suoraan sen keitto-ominaisuuksiin.
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on muuttunut kuperaksi tai koveraksi. Alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joissa ei ole ferromagneettista pohjaa, lasi, kupari, messinki, keramiikka tai positiini, eivät sovellu induktiokuumennukseen.
- Voit tarkistaa, ovatko astiat sopivia induktiolle pitämällä magneettia keittoastian pohjassa. Jos magneetti tarttuu keittöastiaan, se on yleensä sopiva. Voit myös laittaa keittoastiaan vähän vettä keittoalueelle ja asettaa lämmön täysille. Veden tulee kuumentua muutamassa sekunnissa.
- Tietyt keittoastiat saattava tuottaa ääniä, kun käytät niitä induktioliedellä. Äänet johtuvat astioiden ominaisuuksista, eivätkä ne vaikuta lieden suorituskykyyn tai turvallisuuteen.
- Parhaan tehon saavuttamiseksi astia pitää asettaa keittoalueen keskelle.
- ⏏-symboli vilkkuu, kun tehotaso on valittu keittoalueen näytössä, mutta sille ei ole asetettu sopivaa keittoastiaa tai ei astiaa lainkaan. Keittoalue sammuu

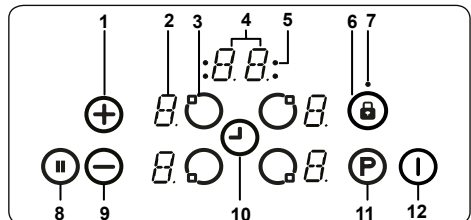
automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, ⏏-symboli katoaa ja keittäminen jatkuu valitulla tehotasolla.
- Parhaan energiansiirron saamiseksi keittoastian pohjan halkaisijan tulisi olla sama kuin keittoalueen halkaisijan.
- Keittoastian vähimmäishalkaisijan tulisi olla 120 mm 160 mm:n keittoalueella, 140 mm 210 mm:n keittoalueella ja 160 mm 290 mm:n keittoalueella.



Laitetta käytetään siinä olevilla painikkeilla, ja se vahvistaa valitun toiminnon asianmukaisessa näytössä ja äänimerkein.

#### Kosketusohjauksyksikkö



- Lämpötilan nosto/ajastin
- Keittoalueen näyttö
- Keittoalueen valinta
- Ajastinnäyttö
- Ajastintoinninnon keittoalueilmaisimet
- Näppäinlukko
- Näppäinlukon ilmaisin
- Älykäs tauko

## 9- Lämpötilan lasku

## 10- Ajastimen valitsin

## 11- Lisäteho

## 12- Virta

Käytä induktiolieden keittotasolla niille sopivia keittoastioita.

Kun laite kytketään päälle, kaikkiin näyttöihin syttyy valo lyhyeksi aikaa. Tämän jälkeen liesi siirtyy valmiustilaan ja on valmis käytettäväksi.

Lieden toimintoja ohjataan sähköisillä painikkeilla. Aina, kun painat jotakin painiketta, laitteesta kuuluu summeria muistuttava vahvistusääni.

### Laitteen kytkeminen päälle

Kytke liesi päälle painamalla virtapainiketta **I**. Kaikissa keittoalueiden näytöissä näkyy numero "0", ja niiden oikeissa alakulmissa näkyy vilkkuva piste. (Jos keittoaluetta ei valita 20 sekunnin kuluessa, liesi kytketty automaattisesti pois päältä.)

### Laitteen kytkeminen pois päältä

Kytke laite pois päältä painikkeella **I**. Pyri aina käyttämään virtapainiketta **I** automaattisen sammutustoiminnon sijaan.

### Keittoalueiden kytkeminen päälle

Paina haluamasi keittoalueen valintapainiketta. Valitun keittoalueen näytössä näkyy piste, ja vilkkuvat pisteet häviävät kaikkien muiden keittoalueiden näytöistä.

Valitse lämpötila-asetus käyttämällä lämpötilan nostopainiketta **+** tai lämpötilan laskupainiketta **-**. Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi. Valmistusaika lyhenee, jos aktivoit lisätehotoiminnon valitsemalla haluamasi tehoasetuksen ja koskettamalla sitten "P"-painiketta.

### Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Valitse alue, jonka haluat kytkeä pois päältä painamalla keittoalueen valintapainiketta. Käytä **-**-painiketta ja laske lämpötila arvoon "0". (Lämpötila laskee arvoon "0" myös painamalla samanaikaisesti painikkeita **+** ja **-**.)

Jos keittoalue on kuuma, näytössä näkyy kirjain "H" kylmää ilmaisevan numeron "0" sijaan.

### Kaikkien keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Kytke kerralla kaikki keittoalueet pois päältä painamalla **I**-painiketta

Valmiustilassa "H" ilmestyy kaikkiin

keittoalueisiin, jotka ovat kuumia.

### Kuumun pinnan ilmainen

Kuumun pinnan ilmainen ilmoittaa keraamisen lasitason olevan liian kuuma kosketettavaksi.

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, sen näytössä näkyy kirjain "H", kunnes keittoalueen pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

### Älykäs tauko

Älykäs tauko -toiminto laskee automaattisesti kaikkien päälle kytkettyjen keittoalueiden lämpötilaa.

Kun kytet Älykäs tauko -toiminnon pois päältä, laite nostaa kaikkien keittoalueiden lämpötilat automaattisesti takaisin aiempaan lämpötilaan.

Jos Älykäs tauko -toiminto jätetään päälle, laite kytketty automaattisesti pois päältä 30 minuutin jälkeen.

Kytke Älykäs tauko -toiminto päälle painikkeella **II**. Kaikkien päälle kytkettyjen keittoalueiden lämpötila laskee tasolle 1, ja niiden näytöissä näkyy symboli "II".

Kytke Älykäs tauko -toiminto pois päältä painamalla uudelleen painiketta **II**. Symboli "II" häviää keittoalueiden näytöistä, ja niiden lämpötilat palaavat toimintoa edeltäville tasolle.

### Turvasammutustoiminto

Tämä toiminto kytkee keittoalueen automaattisesti pois päältä, jos sen lämpötilaa ei ole muutettu tietyn ajanjakson aikana. Jos lämpötila-asetusta muutetaan, ajanjakson laskuri nollautuu. Sovellettava ajanjakso riippuu keittoalueen lämpötila-asetuksesta. Ajanjaksot on esitetty alla.

| Lämpötila-asetus | Ajanjakso, jonka jälkeen virta katkaistaan |
|------------------|--|
| 1-2              | 6 tuntia                                   |
| 3-4              | 5 tuntia                                   |
| 5                | 4 tuntia                                   |
| 6-9              | 1,5 tuntia                                 |

### Lapsilukko

Kun olet kytkenyt laitteen päälle, voit kytkeä päälle lapsilukkotoiminnon. Lapsilukko kytketään päälle painamalla ensin samanaikaisesti lämpötilan nostopainiketta **+** ja lämpötilan laskupainiketta **-** ja heti tämän jälkeen pelkkää lämpötilan nostopainiketta **+**. Kun toiminto on päällä, kaikissa keittoalueiden näytöissä näkyy



kirjain "L" (L = LOCKED, lukittu), ja kaikki ohjainlaitteet ovat poissa käytöstä. (Jos keittoalue on kuuma, sen näytössä näkyy vuorotellen "L" ja "H").

Lapsilukko pysyy päällä, jos keittotaso kytketään pois päältä ja takaisin päälle, ja se avataan vasta, kun toiminto poistetaan käytöstä.

Kun haluat kytkeä lapsilukon pois päältä, kytke aluksi liesi päälle. Paina samanaikaisesti lämpötilan nostopainiketta ⊕ ja lämpötilan laskupainiketta ⊖ ja heti tämän jälkeen pelkkää lämpötilan laskupainiketta ⊖. "L"-kirjain poistuu näkyvistä, ja keittotaso kytketty pois päältä.

### Näppäinlukko

Näppäinlukkotoiminnolla voit kytkeä laitteen käytön ajaksi turvalliseen tilaan. Toiminnon ollessa käytössä laitteen asetuksia (esim. keittoalueiden lämpötilat) ei voi muuttaa painikkeita painamalla. Laitteen voi ainoastaan kytkeä pois päältä.

Lukitus kytketään päälle painamalla lukituspainike Ⓐ pohjaan 2 sekunnin ajaksi. Laite vahvistaa valinnan summeriäänellä. Kun lukitus on asetettu päälle, näppäinlukon ilmaisin vilkkuu ja lieden toiminnot lukkiutuvat.

### Ajastintointo

Ajastintointoa voi käyttää kahteen alla esitettyyn tarkoitukseen.

#### Muistutusajastin (1–99 min.)

Muistutusajastinta voi käyttää vain keittoalueiden ollessa poissa päältä. Ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja vilkkuva piste.

Paina ⊕ lisätäksesi aikaa tai paina ⊖ vähentääksesi aikaa. Ajan voi valita väliltä 0–99 minuuttia. Jos ajastimen näyttämää aikaa ei muuteta 10 sekunnin kuluessa, muistutusajastin kytketty päälle ja vilkkuva piste häviää näytöstä. Kun aika on asetettu, ajastin käynnistää ajan laskennan.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuluu merkkiääni ja ajastimen näyttö vilkkuu. Merkkiääni sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa laitteen painiketta.

Voit muuttaa ajastimen asetusta tai kytkeä sen pois päältä milloin tahansa ajastinpainikkeella Ⓜ ja/tai ajastimen vähennyspainikkeella ⊖. Kun sammutat lieden painikkeella Ⓛ, tämä kytkee samalla pois päältä myös muistutusajastimen.

#### Keittoalueen ajastin (1–99 min.)

Kun liesi on käytössä, voit ohjelmoida jokaiselle keittoalueelle oman ajastimen.

Valitse aluksi haluamasi keittoalue. Aseta sitten haluamasi lämpötila-asetus ja kytke ajastin päälle painikkeella Ⓜ. Nyt voit asettaa ajastimen sammuttamaan valitsemasi keittoalueen. Ajastimen ympärillä on neljä LED-valoa, joista näet, mille keittoalueelle tietty ajastin on asetettu.

10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen ajastimen näyttöön tulee ensimmäisenä loppuun kuluva ajastin (mikäli laitteeseen on asetettu useita ajastimia).

Kun ajastimen aika kuluu loppuun, laitteesta kuuluu merkkiääni, ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja asianmukaisen lämmitysalueen LED-valo vilkkuu. Asianmukainen keittoalue kytketty pois päältä, ja mikäli keittoalueen pinta on kuuma, sen näyttöön ilmestyy kirjain "H".

Merkkiääni ja vilkkuva LED-valo sammuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa painiketta.

#### Summeri

Kun liesi on käytössä, seuraavista toiminnoista seuraa summerin merkkiääni.

- Jokainen painikkeen painallus tuottaa lyhyen merkkiäänen.
- Jos painike pidetään pohjassa pitkään (10 sekuntia), merkkiääni on jatkuva ja pitkäkestoinen.







#### Lisätehotoiminto

Kun haluat käyttää lisätehotoimintoa, valitse aluksi haluamasi keittoalue ja tehoasetus ja paina sen jälkeen painiketta "P".

Lisätehotoiminnon voi kytkeä päälle vain, jos sitä voi käyttää valitulla keittoalueella. Kun lisätehotoiminto on päällä, asianmukaisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "P".


Lisätehotoiminto voi nostaa tehon maksimiasetusta suuremmaksi. Tämä kytkee päälle laitteen integroidun virranhallintatoiminnon.

Ennen kuin virranhallintatoiminto vähentää laitteen tehoa, asianmukaisen keittoalueen näyttö vilkkuu. Vilkkuminen jatkuu 3 sekunnin ajan. Tämän ajan voit muuttaa keittoalueiden asetuksia. Jos lasket lämpötiloja itse, virranhallintatoiminto kytketty pois päältä.

| Virhekoodit   |   |
|---|---|
| Jos laitteessa ilmenee virhe, keittoalueiden näytöissä näkyy siitä ilmoittava virhekoodi. |   |
| E1  | Jäähdytystuuletin on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.   |
| E3  | Syöttöjännite ei ole laitteelle määritellyllä jännitealueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa liedien käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.   |
| E4  | Syöttöjännitteen taajuus ei ole laitteelle määritellyllä taajuusalueella. Sammuta liesi painikkeella  , odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella  . Voit nyt jatkaa liedien käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, irrota laitteen virtajohto seinästä ja kytke se sitten takaisin. Kytke liesi tämän jälkeen päälle painikkeella  ja jatka käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle. |
| E5  | Lieden sisäinen lämpötila on liian korkea. Kytke liesi pois päältä painikkeella  , ja anna keittoalueiden jäähtyä.   |
| E6  | Kosketusohjaimien ja keittoalueiden välinen kommunikatiovirhe. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.  |
| E7  | Lämpötila-anturikierukka on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.  |
| E8  | Jäähdyttimen lämpötila-anturi on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.   |
| EA  | Suuren käämin saturaatiovirhe Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.  |
| EC  | Syöttöjännitteen virhe. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.  |
| C1-C8   | Mikroprosessorin hälytys. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.  |


## 5. PUHDISTUS JA HUOLTO

### 5.1 PUHDISTUS

 **VAROITUS:** Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.


#### Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.
- Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.
- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.

 Älä puhdistu mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

#### Keraamisten lasipintojen puhdistaminen

Keraaminen lasi kestää raskaiden keittoastoiden painon, mutta ei terävän esineen aiheuttamaa iskuja.

 **VAROITUS:** Keraaminen keittotasoa - Jos keittotason pintaan tulee halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi. Kutsu tämän jälkeen valtuutettu korjaaja.

- Puhdista keraaminen lasipinta vaahtotai nestemäisellä puhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinta kuivalla liinalla.
- Älä käytä metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa lasipintaa.
- Jos keittoastian ulkopinnoilla on matalan sulamispisteen omaavaa ainetta, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos kuumalle keittotasolle putoaa tinafoliota, sokeria tai sokeripitoista ruokaa, raaputa se varovasti irti keittotason pinnasta niin nopeasti kuin mahdollista. Jos tällainen aine ehtii sulamaan, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos aiot valmistaa hyvin sokeripitoista ruokaa, kuten hilloa, pyri käsittelemään keittotason pinta etukäteen suojaavalla

aineella.

- Keittotason päälle kerääntynyt pöly tulee pyyhkiä pois kostealla liinalla.
- Keraamisessa lasissa ilmenevät värimuutokset eivät vaikuta sen rakenteeseen tai kestävyYTEEN. Tällaiset värimuutokset aiheuttaa aina jokin ulkoinen tekijä, eli ne eivät johdu materiaalisissa itsessään tapahtuneista muutoksista.

Värimuutoksen voi aiheuttaa esimerkiksi jokin seuraavista:

1. Keraamiselle pinnalle on pudonnut ruokaa, jota ei ole puhdistettu pois.
2. Keraamisella pinnalla on käytetty sille sopimattomia, pintaa kuluttavia keittoastioita.
3. Pinnan puhdistamiseen on käytetty vääränlaista materiaalia.

### **Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)**

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.



Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.



Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien päälle pitkäksi aikaa.

## 6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

### 6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

| Ongelma  | Mahdollinen syy  | Ratkaisu   |
|--|--|--|
| Ohjauspaneelin näyttö on pimeä.<br>Keittotaso tai -alueet eivät kytkeydy päälle.   | Laitteeseen ei tule virtaa.  | Tarkasta käyttötilaan tulevan virran sulake.<br>Tarkista, onko alueellasi sähkökatkos kytkemällä päälle jokin toinen sähkölaite. |
| Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä ja näyttöissä vilkkuu kirjain F.   | Laitteen ohjaimet ovat kosteat tai niiden päälle on asetettu jokin esine.  | Kuivaa ohjaimet / poista esine.  |
| Laite kytkeytyy pois päältä kesken käytön.   | Yksi keittoalueista on ollut päällä liian pitkään.   | Voit käyttää keittoaluetta uudelleen kytkemällä sen takaisin päälle.   |
| Lieden ohjaimet eivät toimi ja lapsilukon LED-valo palaa.  | Lapsilukko on kytketty päälle.   | Kytke lapsilukko pois päältä.  |
| Keittoastioista kuuluu poikkeavia ääniä käytön aikana tai liedestä kuuluu naksahduksia.  | Induktioliedellä käytettävistä keittoastioista kuuluu usein tällaisia ääniä. Tämä on täysin normaalia. Ääni syntyy energian siirtyessä liedeen pinnasta keittoastiaan. | Tämä on normaalia. Ilmiöstä ei aiheudu vaaraa sinulle, liedelle tai keittoastialle.  |
| Jonkin keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli "U".   | Kyseisellä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai sillä oleva keittoastia ei ole käyttökelpoinen.  | Vaihda keittoastia sopivaan.   |
| Tehotaso 9 tai "P" laskee alemmas automaattisesti. Olet valinnut tehotason "P" tai 9 kahdelle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle. | Näille kahdelle keittoalueelle määritellyt enimmäistehotaso on ylittynyt.  | Molempia keittoalueita ei voi käyttää tehotosilla "P" tai 9 samanaikaisesti.   |

### 6.2 KULJETUS

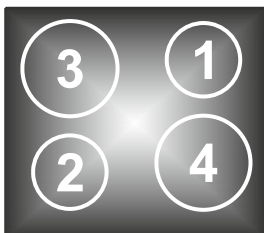
Jos sinun on kuljetettava laite uuteen paikkaan, pakkaa se takaisin alkuperäiseen pakkaukseen kuljetusta varten. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia ohjeita. Teippaa kaikki liikkuvat osa kiinni laitteeseen, jotta estät laitteen vahingoittumisen kuljetuksen aikana.

Jos olet ehtinyt hävittämään tuotteen alkuperäisen pakkauksen, pakkaa se laatikkoon, jossa laite, ja etenkin sen ulkopinnat pysyvät ehjinä ja suojattuina.

## 7. TEKNISET TIEDOT

### 7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

|  |       |                  |
|--|-------|------------------|
| Tuotemerkki  |       | <b>vestfrost</b> |
| Malli  |       | VIH 1060 P       |
| Lieden tyyppi  |       | Sähkö            |
| Ruoanlaittoalueiden lukumäärä                          |       | 4                |
| Lämmitysteknologia 1                                   |       | Induktio         |
| Keittoalue 1   | cm    | Ø16,0            |
| Energiankulutus 1                                      | Wh/kg | 182,0            |
| Lämmitysteknologia 2                                   |       | Induktio         |
| Keittoalue 2   | cm    | Ø16,0            |
| Energiankulutus 2                                      | Wh/kg | 182,0            |
| Lämmitysteknologia 3                                   |       | Induktio         |
| Keittoalue 3   | cm    | Ø21,0            |
| Energiankulutus 3                                      | Wh/kg | 182,0            |
| Lämmitysteknologia 4                                   |       | Induktio         |
| Keittoalue 4   | cm    | Ø21,0            |
| Energiankulutus 4                                      | Wh/kg | 182,0            |
| Liesitason energiankulutus                             | Wh/kg | 182,0            |
| Tämä liesi noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia |       |                  |
| Energiansäästövihteitä                                 |       |                  |
| Keittotaso   |       |                  |
| - Käytä tasapohjaisia ruoanlaittoastioita.             |       |                  |
| - Käytä oikeankokoisia ruoanlaittoastioita.            |       |                  |
| - Käytä kannellisia ruoanlaittoastioita.               |       |                  |
| - Minimoi nesteen tai rasvan määrä.                    |       |                  |
| - Kun neste alkaa kiehua, laske asetusta.              |       |                  |



**VIH 1060 P**

**Takk for at du valgte dette produktet.**

Denne bruksanvisningen inneholder sikkerhetsinformasjon og instruksjoner for bruk og vedlikehold av produktet.

Vær vennlig å ta deg tid til å lese denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

| Symbol   | Type                             | Betydning  |
|--|----------------------------------|--|
|  | <b>ADVARSEL</b>                  | Alvorlig skade- eller dødsrisiko.                  |
|  | <b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØT</b> | Risiko for farlig spenning                         |
|  | <b>BRANN</b>                     | Advarsel: Risiko for brann/brannfarlige materialer |
|  | <b>FORSIKTIG</b>                 | Risiko for person- eller tingskade                 |
|  | <b>VIKTIG/MERK</b>               | Riktig bruk av systemet                            |

# INNHOLD


|   |    |
|---|----|
| 1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....               | 4  |
| 1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler .....       | 4  |
| 1.2 Installeringsadvarsler.....               | 6  |
| 1.3 Under bruk .....                          | 7  |
| 1.4 Ved rengjøring og vedlikehold .....       | 8  |
| 2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK ..... | 9  |
| 2.1 Bruksanvisning for installatør .....      | 9  |
| 2.2 Installasjon av platetoppen.....          | 9  |
| 2.3 Elektrisk tilkobling og sikkerhet.....    | 11 |
| 3.PRODUKTEGENSKAPER .....                     | 12 |
| 4.BRUK AV PRODUKTET .....                     | 13 |
| 4.1 Ovnsbrytere .....                         | 13 |
| 5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....              | 16 |
| 5.1 Rengjøring .....                          | 16 |
| 6.FEILSØKING OG TRANSPORT .....               | 18 |
| 6.1 Feilsøking .....                          | 18 |
| 6.2 Transport .....                           | 18 |
| 7.TEKNISKE SPESIFIKASJONER.....               | 19 |
| 7.1. Energiforbruk.....                       | 19 |



# 1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER


- Les alle instruksjonene før du bruker produktet, og oppbevar disse på et lett tilgjengelig sted for fremtidig referanse.
- Bruksanvisningen er ment for mer enn én modell, så produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med alle egenskapene som omtales. Av denne grunn er det viktig å studere eventuelle figurer i bruksanvisningen når du leser denne.

## 1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og personer som mangler kunnskap og erfaring, dersom disse får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med dette produktet. Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn uten tilsyn.



 **ADVARSEL:** Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementer. Barn som er yngre enn 8 år, skal ha tilsyn til enhver tid.

  **ADVARSEL:** Uovervåket tilberedning på kokeplater med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en slik brann med vann, men slå av apparatet og dekk flammen med et lokk eller et brannteppe.

 **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig



  **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

  **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt.

- Objekter av metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk, må ikke plasseres på induksjonsplatetopp fordi de kan bli varme.
- For induksjonstopper må topelementet slås av etter bruk med kontrollbryteren. Ikke stol på grytedektoren.
- For modeller som har lokk, må eventuelt søl rengjøres fra lokket før bruk, la komfyren avkjøles før du lukker lokket.
- Ikke bruk apparatet med et eksternt varselur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller stålull ved rengjøring av ovnens overflater. Disse kan ripe opp overflatene noe, som kan føre til at glasset i ovnsdøren knuses eller ødeleggelse av overflater.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av produktet.
- Produktet er produsert i samsvar med alle gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon og reparasjon som utføres av uautoriserte teknikere, kan være farlig. Produktets spesifikasjoner skal ikke endres eller modifiseres noen måte. Uegnede komfyrvern kan forårsake ulykker.
- Før du kobler til produktet, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (gassens egenskaper, gasstrykk eller elektrisk spenning, og frekvens) og produktets spesifikasjoner, er compatible. Spesifikasjonene til dette produktet finner du på

etiketten.

**⚠️ FORSIKTIG:** Dette produktet er kun ment for matlaging og kun ment for bruk innendørs i private husholdninger. Det skal ikke brukes til noe annet formål eller i noe annet øyemed, slik som for eksempel utenfor private husholdninger, for kommersielle formål eller for oppvarming av et rom.

- Alle mulige forholdsregler er tatt med tanke på din sikkerhet. Fordi glasset kan knuse, må det utvises forsiktighet ved rengjøring for å unngå å lage riper. Unngå å treffe eller slå til glasset med tilbehørene.
- Påse at strømledningen ikke klemmes eller ødelegges under installering. Hvis strømledningen skades, må den erstattes av produsenten, deres agent eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Vær vennlig å hold barn og dyr på avstand fra dette produktet.
- Når induksjonstoppen er i bruk, må objekter som er følsomme for magnetfelt (som kredittkort, bankkort, klokker og lignende) holdes unna toppen. Det anbefales på det sterkeste at personer med pacemakere snakker med sin hjertespesialist før bruk av induksjonstoppen.

## 1.2 INSTALLERINGSADVARSLER

- Ikke ta produktet i bruk før installasjonen er fullført.
- Produktet må installeres av en autorisert servicetekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som kan være forårsaket av feil plassering eller installasjon som er utført av uautoriserte personer.
- Når produktet pakkes ut, må du kontrollere at ingenting ble ødelagt under transporten. Hvis noe

er ødelagt må du ikke bruke produktet, men ta umiddelbart kontakt med en kvalifisert serviceagent. Materialene som brukes i emballasjen (nylon, stifter, isopor osv.) kan være skadelige for barn, og bør derfor samles og kastes umiddelbart.

- Beskytt produktet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for forhold som sol, regn, snø, støv eller for mye fuktighet.
- Ethvert materiale (dvs. skap) som omgir produktet, må kunne tåle en minimumstemperatur på minst 100 °C.
- Temperaturen på toppens nedre overflate kan øke under drift, derfor må en plate monteres under produktet.

### 1.3 UNDER BRUK

- Ikke plasser brennbare eller lettantennelige materialer i eller ved produktet, når det er i bruk.




Ikke forlat komfyren når du tilbereder mat med faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstrem oppvarming. Hell ikke vann på flammer som er forårsaket av olje. Slå isteden av komfyren og dekk gryten til med lokket eller et brannteppe.

- Dersom produktet ikke skal brukes på lang tid, slå av hovedkontrollbryteren. Steng av gassventilen når et gassapparat ikke er i bruk.
- Plasser alltid panner over midten av kokesonen, og vri håndtakene i en sikker stilling, slik at de ikke kan bankes eller gripes.
- Sørg for at produktets brytere alltid står i «0»-posisjonen (stopp), når produktet ikke er i bruk.


## 1.4 VED RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Påse at produktet er slått av fra strømtilførselen før rengjøring og vedlikehold.
- Ikke fjern kontrollknottene ved rengjøring av kontrollpanelet.
- For å opprettholde produktets effektivitet og sikkerhet, anbefaler vi at du alltid bruker originale reservedeler og at du kontakter våre autoriserte serviceagenter hvis nødvendig.

### EU-samsvarserklæring

 Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

Dette produktet er kun ment for matlaging i private husholdninger.. Ethvert annet bruk (slik som oppvarming av et rom) er upassende og farlig.

 Bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Det kan være forskjeller mellom disse bruksanvisningene og modellen din.

## 2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

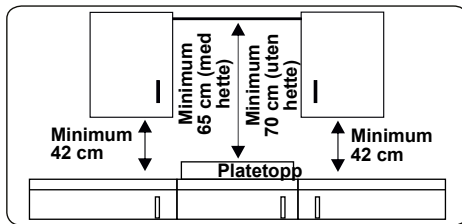
**⚠ ADVARSEL:** Dette produktet må installeres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

- Feilaktig installasjon kan føre til skade og ødeleggelser som produsenten ikke står ansvarlig for, og garantien vil ikke være gyldig.
- - Før installasjonen, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (elektrisk spenning og frekvens og/eller gassens egenskaper og gasstrykk) og produktets krav er kompatible. Innstillingene for dette produktet finner du på etiketten.
- Gjeldende lovgivning, bestemmelser, direktiver og standarder i brukerlandet skal overholdes (sikkerhetsforskrifter, riktig resirkulering i henhold til bestemmelsene osv.).

### 2.1 BRUKSANVISNING FOR INSTALLATØR

#### Generelle instruksjoner

- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.
- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten, som gardiner, olje, tøy, osv. som kan ta fyr.
- Benkeplater og møbler rundt produktet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Hvis det skal installeres en hette eller et skap over apparatet, bør sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og ethvert skap/komfyr være som vist nedenfor.



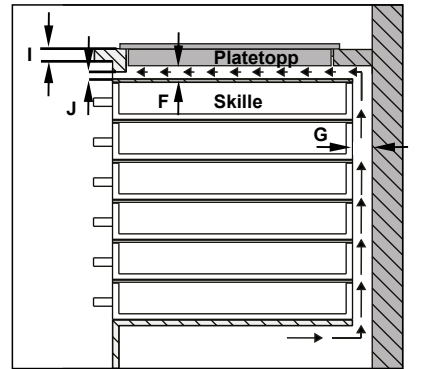
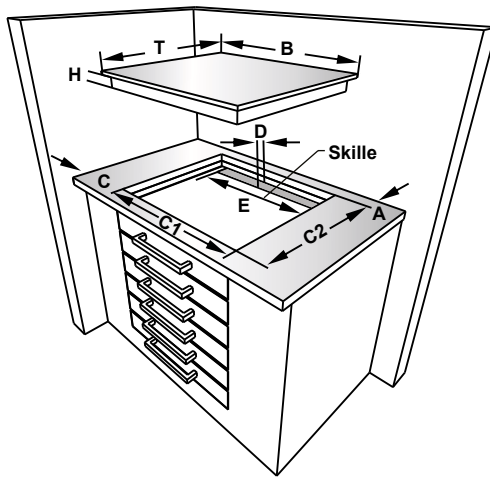
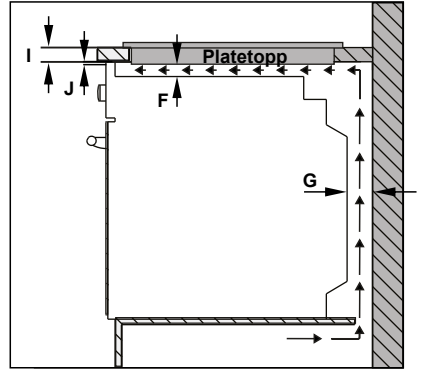
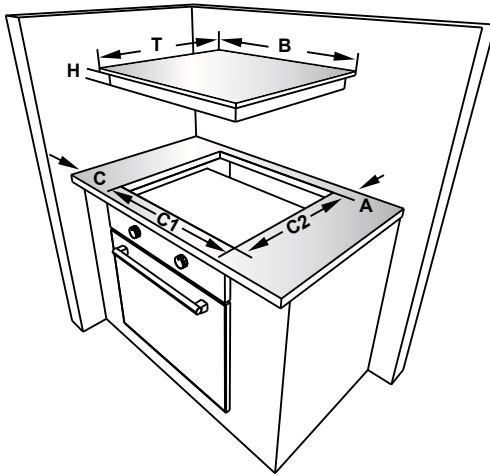
- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.
- Hvis man kan komme til produktets base med hendene må det monteres en barriere som er produsert av et egnet materiale under produktets base, for å sikre at det ikke er tilgang til produktets base.
- Hvis platetoppen installeres over en ovn må ovnen ha en kjølevifte.
- Forsikre deg om at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og utløpet ikke er blokkert.

### 2.2 INSTALLASJON AV PLATETOPPEN

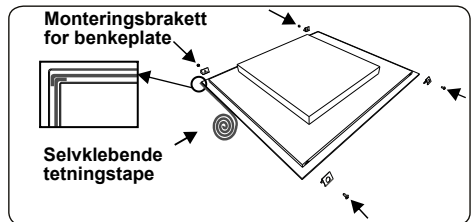
Produktet er utstyrt med et installasjonssett som inkluderer klebende tetningsmasse, festebraketter og skruer.

- Kutt dimensjonene for åpning som angitt i figuren. Plasser malen på benkeplaten slik at følgende krav innfris etter at platetoppen er installert.

|                |     |                    |     |
|----------------|-----|--------------------|-----|
| <b>B (mm)</b>  | 590 | <b>min. A (mm)</b> | 50  |
| <b>T (mm)</b>  | 520 | <b>min. C (mm)</b> | 50  |
| <b>H (mm)</b>  | 56  | <b>min. E (mm)</b> | 500 |
| <b>C1 (mm)</b> | 560 | <b>min. F (mm)</b> | 10  |
| <b>C2 (mm)</b> | 490 | <b>G (mm)</b>      | 20  |
| <b>D (mm)</b>  | 50  | <b>I (mm)</b>      | 38  |
| <b>J (mm)</b>  | 5   |                    |     |



- Bruk det medfølgende ensidige selvklebende tetningstapen rundt underkanten av platetoppen. Ikke strekk den.



- Skru de fire monteringsbrakettene på benkeplaten på sideveggene på

produktet.

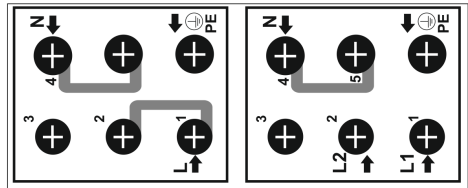
- Sett produktet ned i åpningen.

### 2.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHET

**⚠ ADVARSEL:** Den elektriske tilkoblingen av dette apparatet skal utføres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

**⚠ ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.**

- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må apparatets spenningsverdi (stemplet på typeskiltet) kontrolleres for samsvar med tilgjengelig nettspenning, og strømnettet må være i stand til å håndtere apparatets strømstyrke (også angitt på typeskiltet).
- Under installasjon må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilaktig tilkobling kan skade apparatet. Hvis strømkabelen er skadet og må byttes ut, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Ikke bruk adaptere, flere kontakter og/eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes vekk fra varme deler av apparatet og må ikke bøyes eller klemmes. Ellers kan ledningen bli skadet, noe som medfører kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til stikkkontakten med en plugg, må en flerpolet frakoblingsbryter (med minst 3 mm kontaktavstand) brukes for å oppfylle sikkerhetsforskriften.
- Bryteren må være lett tilgjengelig når apparatet er montert.
- Forsikre deg om at alle tilkoblinger er tilstrekkelig strammet til.
- Fest forsyningskabelen i kabelklemmen og lukk dekselet.
- Tilkoblingen til terminalboksen, er plassert på terminalboksen.

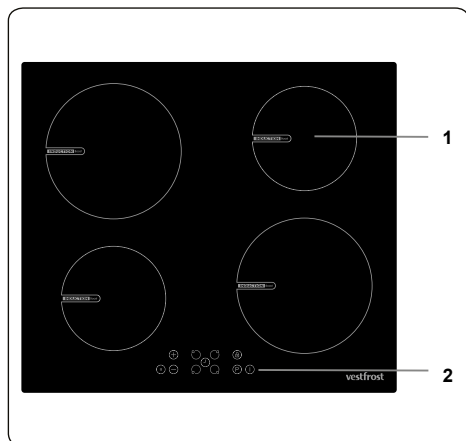


### 3. PRODUKTEGENSKAPER



**Viktig:** Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

#### Komponentliste



1. Induksjonszone

2. Kontrollpanel



## 4. BRUK AV PRODUKTET


### 4.1 OVNSBRYTERE


#### Induksjonssone

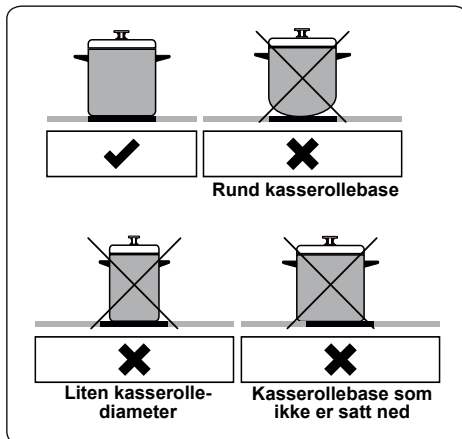
Informasjonen i følgende tabell er kun for veiledning.

| Innstillinger | Brukes for                         |
|---------------|------------------------------------|
| 0             | Element av                         |
| 1-3           | Mild varming                       |
| 4-5           | Forsiktig steking, langsom varming |
| 6-7           | Oppvarming og rask steking         |
| 8             | Koking, sautering og steking       |
| 9             | Maksimum varme                     |
| P             | Boost-funksjon                     |

#### Steketøy

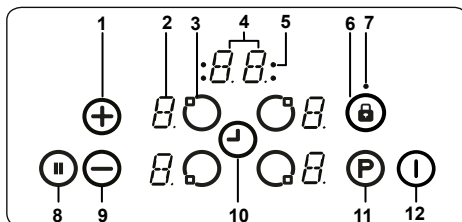
- Bruk tykt, flatt, glattbunnet kokekar av god kvalitet, laget av stål, emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål. Steketøyet kvalitet og sammensetning har en direkte innvirkning på matlagingsytelsen.
- Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn. Kokekar i aluminium og rustfritt stål med ikke-ferromagnetisk bunn, glass, kobber, messing, keramikk eller porselen er uegnet for induksjonsoppvarming.
- For å sjekke om kokekarene er egnet for matlaging med induksjon, kan du holde en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis magneten sitter, er kokekaret generelt egnet. Ellers kan du prøve å ha litt vann i kokekaret i en kokesone stilt til maksimalt nivå. Vannet skal varmes opp på noen få sekunder.
- Når du bruker bestemte panner, kan det hende du hører forskjellige lyder fra dem. Dette skyldes utformingen av pannene og påvirker ikke platens ytelse eller sikkerhet.
- For å oppnå best matlagingsytelse, bør pannen plasseres midt i kokesonen.
- -symbol blinker når effektnivået er valgt i kokesonens display og en uegnet panne eller ingen panne befinner seg i kokesonen. Kokesonen vil slå seg automatisk av etter 2 minutter.

- Hvis en egnet panne plasseres i kokesonen, vil -symbolet forsvinne, og matlaging fortsetter ved valgt effektnivå.
- For å oppnå best mulig energioverføring bør diameter på kokekarets bunn matche kokesonen.
- Minimum diameter for kokekar bør være D120 mm for 160 mm kokesoner, D140 mm for 210 mm kokesoner, og D160 mm for 290 mm kokesoner.



Apparatet betjenes ved å trykke på knapper, og funksjonene bekreftes av skjermer og hørbare lyder.

#### Berør kontrollenheten



- 1- Øk varmeinnstilling/-timer
- 2- Varmeapparatets display
- 3- Varmeapparatvalg
- 4- Timerdisplay
- 5- Kokesoneindikatorer for timerfunksjon
- 6- Nøkkellås
- 7- Nøkkellåsindikator
- 8- Smart pause
- 9- Senk varmeinnstilling/-timer

## 10- Timervalg

## 11- Boost

## 12- På/av

Bruk induksjonskokesonene med egnet steketøy.

Etter at nettspenning tilføres, vil alle display lyse opp kort. Etter dette er platetoppen i standby-modus og klar for drift.

Platetoppen kontrolleres ved trykk på egnet elektronisk knapp. Hver knapp som trykkes etterfølges av et lydsignal.

### Slå på apparatet

Slå komfyrtoppen på ved å trykke PÅ/AV-knappen (I). Alle display for varmelementer viser statisk "0", og de nedre høyre prikkene blinker. (Hvis en kokesone ikke er valgt innen 20 sekunder, vil platetoppen slå seg av automatisk.)

### Slå av apparatet

Slå platetoppen av når som helst ved å trykke (I).

PÅ/AV-knappen (I) har alltid prioritet over avstengingsbryteren.

### Slå på kokesonene

Trykk på valgknappen for platen som tilsvarer platen du ønsker å bruke. En statisk prikk vises på den valgte platens display, og blinkende prikker på alle andre platedisplayer vil ikke lenger lyse.

Velg temperaturinnstillingen med øk varme-knappen (+) eller minsk varme-knappen (-). Elementet er nå klart til bruk. For raskere koketider, velg ønsket effektnivå, og berør deretter 'P'-knappen for å aktivere Boost-funksjonen.

### Slå av kokesonene

Velg elementet du vil slå av ved å trykke på platevalgknappen. Bruk (-)-knappen og sett temperaturen ned til "0". (Trykk på (+)- og (-)-knappene samtidig setter også temperaturen til "0").

Hvis kokesonen er varm vil "H" bli vist istedet for "0".

### Slå av alle kokesoner

Trykk på (I)-knappen for å slå av alle kokesoner samtidig

I standby-modus vil en "H" vises på alle kokesoner som er varme.

### Restvarme-indikator

Restvarmeindikatoren indikerer at det keramiske området i glass er så varmt at det er farlig å berøre.

Når du har slått av kokesonen, vil den

respektive skjermen vise "H" til den korresponderende temperaturen på kokesonen er på et sikkert nivå.

### Smart Pause

Smart Pause, når aktivert, reduserer effekten på alle brennere som har blitt slått på.

Hvis du da deaktiverer Smart Pause, vil platene automatisk returnere til tidligere temperaturnivå.

Hvis Smart Pause ikke er deaktivert, vil platetoppen slå seg av etter 30 minutter.

Trykk på (II) for å aktivere Smart Pause. Effekten for aktivert(e) plate(r) vil reduseres til nivå 1, og "II" vil vises i alle display.

Trykk (II) igjen for å deaktivere Smart Pause. "II" vil forsvinne, og platene vil gå tilbake til tidligere angitt nivå.

### Funksjon for sikkerhetsavstenging

En kokesone vil automatisk slå seg av hvis varmeinnstillingen ikke har blitt modifisert for en spesifikk tidsperiode. En endring av varmeinnstillingen på kokesonen vil nullstille tidsperioden til den innledende verdien. Denne innledende verdien avhenger av det valgte temperaturnivået, så vist under.

| Varmeinnstilling | Sikkerhetsavstenging etter |
|------------------|----------------------------|
| 1-2              | 6 timer                    |
| 3-4              | 5 timer                    |
| 5                | 4 timer                    |
| 6-9              | 1,5 timer                  |

### Barnesikring

Barnesikringsfunksjonen kan aktiveres etter at apparatet er slått på. For å aktivere barnesikringen trykkes det samtidig på øk varmeinnstilling-knapp (+) og minsk varmeinnstilling-knapp (-), og deretter trykkes øk varmeinnstilling-knapp (+) igjen. "L", som indikerer LÅST, vil vises på alle plate-display, og kontrollene kan ikke brukes. (Hvis en kokesone er varm, vil "L" og "H" byttes på å vises.)


Platetoppen vil forbli i låst tilstand til den låses opp, selv om apparatet har blitt slått av og på.

For å deaktivere barnesikringen må platetoppen først slås på. Trykk samtidig på øk varmeinnstilling-knapp (+) og minsk varmeinnstilling-knapp (-), og deretter trykkes minsk varmeinnstilling-knapp (-) igjen. "L" vil ikke lenger vises, og

platetoppen vil slå seg av.

### Nøkkellås

Nøkkellåsfunksjonen brukes for å angi "sikker modus" på apparatet under drift. Det vil ikke være mulig å gjøre noen justeringer ved å trykke på knappene (for eksempel varmeinnstillinger). Det vil kun være mulig å slå på apparatet.



Låsefunksjonen er aktiv hvis nøkkellåsknappen  trykkes i minst 2 sekunder. Denne operasjonen kvitteres med en signallyd. Etter vellykket operasjon vil nøkkellåsindikatoren blinke, og platen vil være låst.

### Timer-funksjon




Timer-funksjonen er tilgjengelig i to versjoner, som følger.

#### Minutt-tidtaker (1 - 99 min.)

Minutt-tidtakeren kan brukes hvis kokesonene er slått av. Timer-displayet vil vise "00" med en blinkende prikk.


Trykk  for å øke tiden, eller trykk  for å minske tiden. Rekkevidden er mellom 0 og 99 minutter. Hvis ingen justeringer av vist tid utføres innen 10 sekunder, vil minutt-tidtakeren bli satt, og den blinkende prikken vil forsvinne. Når timeren er satt, vil den begynne å telle ned.

Når timeren kommer til null, vil et signal høres, og timer-displayet vil blinke. Lydsignalet og blinkingen vil stoppe automatisk etter 2 minutter og/eller når en vilkårlig knapp trykkes.

Minutt-tidtakeren kan endres eller slås av når som helst ved å bruke timer-innstillingsknappen  og/eller reduser timer-knappen . Hvis platetoppen slås av når som helst ved berøring av , vil også minutt-tidtakeren slås av.

#### Kokesone-varselur (1 - 99 min.)

Når platetoppen er slått på kan et uavhengig varselur programmeres for hver kokesone.

Velg en kokesone, velg deretter temperaturinnstillingen, og til slutt, aktiver tidsinnstillingsknappen , varseluret kan programmeres til å slå av en kokesone. Det finnes fire LED rundt varseluret som indikerer hvilken kokesone varseluret er innstilt for.

10 sekunder etter den siste operasjonen, vil timerdisplayet skifte til tidtakeren som vil gå ut neste (i tilfeller der en timer er satt til mer enn en kokesone).

Når varseluret har tallet ned vil man

høre et signal, varseluret vil vise "00" og tildelt kokesone-LED vil blinke. Den programmerte kokesonen vil slå seg av og "H" vil bli vist hvis kokesonen er varm.

Lydsignalet og blinkingen til varselurets LED vil stoppe automatisk etter 2 minutter og/eller ved at du trykker på hvilken som helst knapp.

### Alarm

Mens platetoppen er i bruk, vil følgende aktiviteter bli signalisert av alarmen.

- Normal aktivering av knapper vil bli ledsaget av et kort lydsignal.
- Kontinuerlig aktivering av knapper over en lengre tidsperiode (10 sekunder) vil bli ledsaget av et lengre periodisk lydsignal.






### Boost-funksjon


For å bruke denne funksjonen må du velge en kokesone og innstille ønsket kokenivå, og deretter trykke på "P" (Boost)-knappen.

Boost-funksjonen kan kun aktiveres hvis den kan brukes med den valgte kokesonen. Hvis Boost-funksjonen er aktiv, vises en "P" på korresponderende display.

Aktivering av boosterens kan overstige maksimumstrøm, og da vil den integrerte strømstyringen bli aktivert.

Den nødvendige strømreduksjonen vises ved at den korresponderende kokesonen blinker. Den vil blinke i 3 sekunder for å muliggjøre ytterligere tilpasninger av innstillingene før strømreduksjon.


| Feilkoder   |  |
|---|--|
| Hvis en feil oppstår, vil en feilkode vises på varmeapparatets display. |  |
| E1  | Kjølevifte er deaktivert. Snakk med en autorisert serviceagent.  |
| E3  | Forsyningsspennning er utenfor nominelle verdier. Slå av komfyrtoppen ved å trykke  , vent til «H» forsvinner for alle soner, slå komfyrtoppen på ved å trykke  , og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.   |
| E4  | Forsyingsfrekvens er utenfor nominelle verdier. Slå av komfyrtoppen ved å trykke  , vent til «H» forsvinner fra alle soner, slå komfyrtoppen på ved å trykke  , og fortsett å bruke den. Slå pluggen for apparatet av og på hvis samme feil vises igjen. Slå komfyrtoppen på ved å trykke  , og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen. |

|    |  |
|----|--|
| E5 | Komfyrtoppens interne temperatur er for høy, slå av komfyrtoppen ved å trykke  , og la varmeelementene kjøle ned. |
| E6 | Kommunikasjonsfeil mellom berøringskontroll og varmeelement. Snakk med en autorisert serviceagent.   |

|       |  |
|-------|--|
| E7    | Spolens temperatursensor er deaktivert. Snakk med en autorisert serviceagent.  |
| E8    | Kjølers temperatursensor er deaktivert. Snakk med en autorisert serviceagent.  |
| EA    | Metningsfeil for stor spole Slå av komfyrtoppen ved å trykke på-/av-knappen, slå komfyrtoppen på ved å trykke på-/av-knappen, og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen. |
| EC    | Forsyningsspenningsfeil. Slå av komfyrtoppen ved å trykke på-/av-knappen, slå komfyrtoppen på ved å trykke på-/av-knappen, og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.    |
| C1-C8 | Varsel om mikroprosessor Slå av komfyrtoppen ved å trykke på-/av-knappen, slå komfyrtoppen på ved å trykke på-/av-knappen, og fortsett å bruke den. Snakk med en autorisert serviceagent hvis samme feil vises igjen.    |


## 5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### 5.1 RENGJØRING


 **ADVARSEL:** Slå av produktet, og la det avkjøles før rengjøring.

#### Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede og anbefalt av produsenten før de brukes på produktene.
- Bruk partikkelfrie rengjøringsmidler i kremet eller flytende form. Ikke bruk etsende midler i kremet form, skurepulver, grov stålull eller harde verktøy, da disse kan skade komfyrens overflater.

 Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder partikler, da disse kan ripe opp produktets glass, emalje og/eller maling.


- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.

 Ikke bruk damprensere til rengjøring

av noen av produktets deler.

### Rengjøring av keramisk glass

Keramisk glass kan tåle tunge redskaper, men kan bli ødelagt hvis det blir truffet med en skarp gjenstand.

 **ADVARSEL:** Keramiske koketopper - Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt, og man ringe service.

- Bruk renseskrem eller -væske for å rengjøre det vitrokeramiske glasset. Skyll og tørk deretter med en tørr klut.
-  Ikke bruk rengjøringsmaterialer som er ment for stål, da disse kan skade glasset.
- Hvis det brukes stoffer med lavt smeltepunkt i kokekarets basis eller belegg, kan de skade glasset-keramisk platetopp. Hvis plast, tinnfolie, sukker eller sukkerholdig mat har falt på den varme glasskeramiske platetoppen, skrap den av varm overflate så raskt og så sikkert som mulig. Hvis disse substansene smelter, så kan de skade koketoppen i keramisk glass. Når du koker veldig sukkerholdige varer som syltetøy, må du bruke et lag med et egnet beskyttelsesmiddel på forhånd hvis det er mulig.


- Støv på overflaten må fjernes med en våt klut.
- Eventuelle endringer i farge på det keramiske glasset vil ikke påvirke strukturen eller holdbarheten til det keramiske og skyldes ikke endring i materialet.

Fargeendringer i det keramiske glasset kan skje av en rekke årsaker:

1. Matsøl er ikke fjernet fra overflaten.
2. Feil bruk av utstyr på koketoppen vil skade overflaten.
3. Bruk av feil rengjøringsmaterialer.

### Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

- Rengjør produktdele av rustfritt stål, med jevne mellomrom.
- Tørk av deler av rustfritt stål med en myk klut kun fuktet med vann. Tørk dem deretter med en tørr klut.

 Ikke rengjør deler av rustfritt stål mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.



Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på rustfritt stål.

## 6. FEILSØKING OG TRANSPORT

### 6.1 FEILSØKING



Dersom du fortsatt har problemer med produktet etter å ha sjekket disse grunnleggende feilsøkingstrinnene, ta kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

| Problem  | Mulig årsak   | Løsning   |
|--|---|---|
| Platetoppens skjerm er svart. Platetoppens kokesoner kan ikke slås på.   | Det er ingen strømtilførsel.  | Sjekk husholdningens sikring for produktet.<br>Sjekk om det er strømtilførsel ved å prøve andre elektroniske apparater. |
| Platetoppen slås av mens den er i bruk, og en «F» blinker på hvert display.  | Kontrollene er fuktige eller det ligger en gjenstand på dem.  | Tørk kontrollene eller fjern gjenstanden.   |
| Platetoppen slår seg av mens den er i bruk.  | En av kokesonene har vært på for lenge.   | Du kan bruke kokesonen igjen ved å slå den på igjen.  |
| Platetoppens kontroller fungerer ikke og barnesikringens LED er på.  | Barnesikringen er fortsatt aktiv.   | Slå av barnesikringen.  |
| Kasserollene lager en lyd i løpet av bruk, eller platetoppen lager en klikkelyd i løpet av bruk.                                   | Dette er normal med steketøy på induksjonspladetopp. Dette skyldes overføring av energi fra platetoppen til steketøyet. | Dette er normalt. Dette innebærer ingen risiko, verken for deg eller steketøyet.  |
| «U» symbol tennes på displayet på en av kokesonene.  | Det er ingen kasserolle på kokesonen, eller kasserollen er uegnet.  | Bruk en egnet panne.  |
| Strømnivå 9 eller «P» er automatisk redusert. Hvis du velger effektnivå "P" eller 9 på to kokesoner som er på samme side samtidig. | Maksimum strømnivå for de to sonene er nådd   | Hvis man bruker begge sonene på strømnivå «P» eller 9, vil tillatt maksimum strømnivå for de to sonene bli oversteget.  |

### 6.2 TRANSPORT

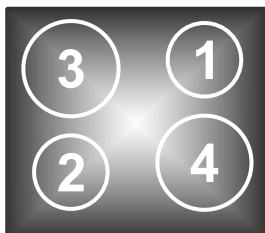
Dersom du må transportere produktet, bruk originalemballasjen og transporter det i denne. Følg transportsymbolene på emballasjen. Fest alle individuelle deler til produktet med tape, for å forhindre ødeleggelser under transport.

Dersom du ikke har originalemballasjen, gjør i stand en transportkasse som er slik at produktet, og spesielt dets ytre overflater, beskyttes mot eksterne farer.

## 7. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

### 7.1. ENERGIFORBRUK

|   |       |                  |
|---|-------|------------------|
| Merke   |       | <b>vestfrost</b> |
| Modell  |       | VIH 1060 P       |
| Komfyrtype  |       | Elektrisk        |
| Antall kokesoner                                    |       | 4                |
| Varmeteknologi-1                                    |       | Induksjon        |
| Kokezone-1  | cm    | Ø16,0            |
| Energiforbruk-1                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Varmeteknologi-2                                    |       | Induksjon        |
| Kokezone-2  | cm    | Ø16,0            |
| Energiforbruk-2                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Varmeteknologi-3                                    |       | Induksjon        |
| Kokezone-3  | cm    | Ø21,0            |
| Energiforbruk-3                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Varmeteknologi-4                                    |       | Induksjon        |
| Kokezone-4  | cm    | Ø21,0            |
| Energiforbruk-4                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Komfyrens energiforbruk                             | Wh/kg | 182,0            |
| Denne komfyren er i samsvar med EN 60350-2          |       |                  |
| Tips for energisparing                              |       |                  |
| Komfyr  |       |                  |
| – Bruk kokekar med flat bunn.                       |       |                  |
| – Bruk kokekar med egnet størrelse.                 |       |                  |
| – Bruk kokekar med lokk.                            |       |                  |
| – Minimer mengden væske eller fett.                 |       |                  |
| – Reduser innstillingen når væsker begynner å koke. |       |                  |








**VIH 1060 P**

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon   | Type                          | Meaning                                     |
|--|-------------------------------|---|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT / NOTE</b>       | Operating the system correctly              |



# CONTENTS


|   |    |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 4  |
| 1.1 General Safety Warnings .....           | 4  |
| 1.2 Installation Warnings .....             | 6  |
| 1.3 During Use .....                        | 7  |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance .....   | 8  |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 9  |
| 2.1 Instructions for the Installer .....    | 9  |
| 2.2 Installation of the Hob.....            | 9  |
| 2.3 Electrical Connection and Safety.....   | 11 |
| 3.PRODUCT FEATURES .....                    | 12 |
| 4.USE OF PRODUCT .....                      | 13 |
| 4.1 Hob Controls.....                       | 13 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....             | 16 |
| 5.1 Cleaning .....                          | 16 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....           | 18 |
| 6.1 Troubleshooting.....                    | 18 |
| 6.2 Transport .....                         | 18 |
| 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....             | 19 |
| 7.1. Energy Fiche .....                     | 19 |



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

### 1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.




Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


## **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

### **CE Declaration of conformity**

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

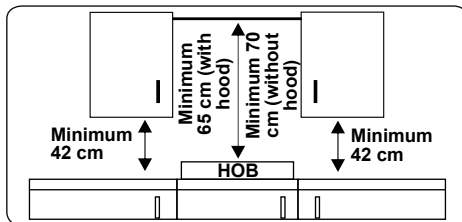
**WARNING:** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



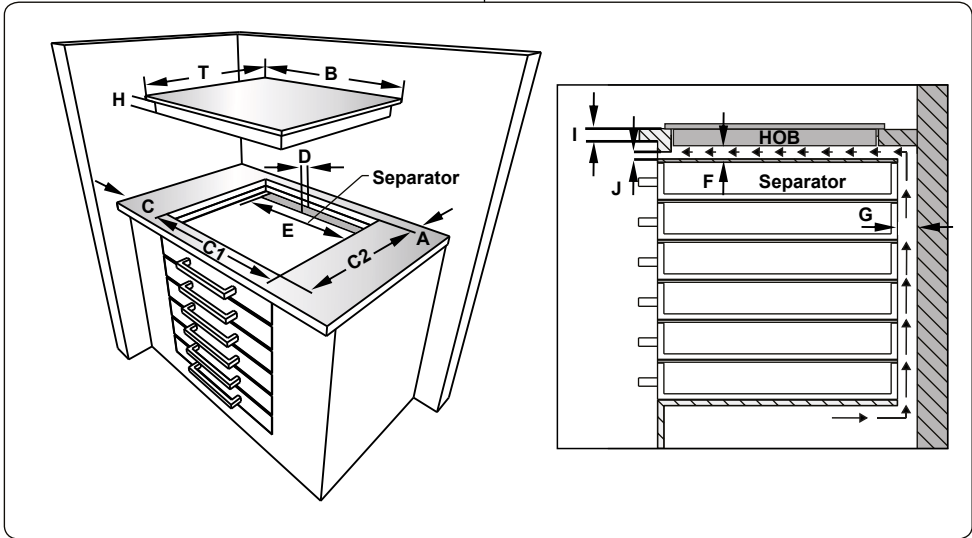
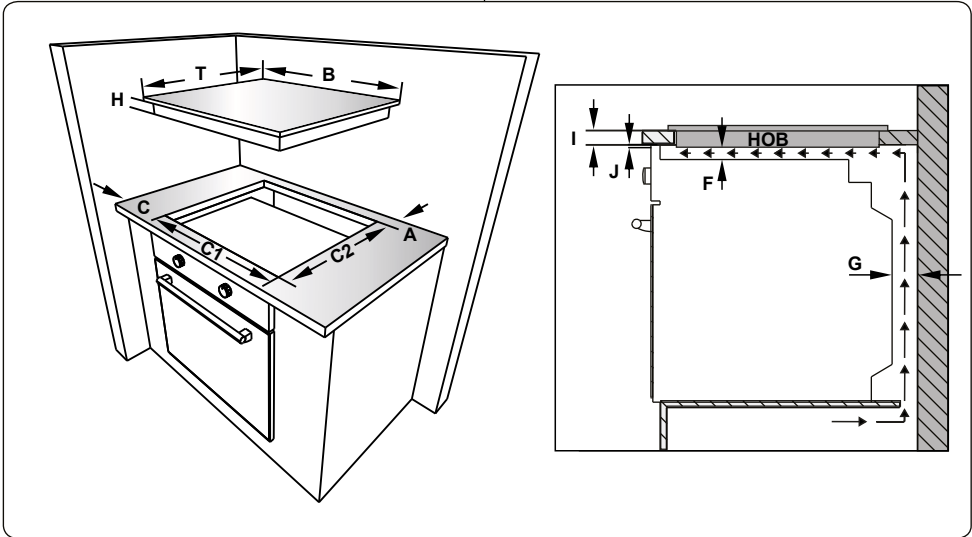
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

### 2.2 INSTALLATION OF THE HOB

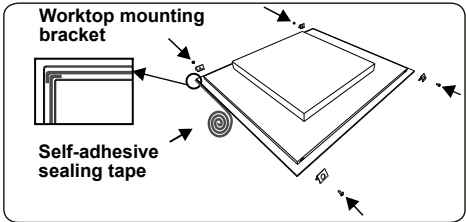
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

|                |     |                    |     |
|----------------|-----|--------------------|-----|
| <b>B (mm)</b>  | 590 | <b>min. A (mm)</b> | 50  |
| <b>T (mm)</b>  | 520 | <b>min. C (mm)</b> | 50  |
| <b>H (mm)</b>  | 56  | <b>min. E (mm)</b> | 500 |
| <b>C1 (mm)</b> | 560 | <b>min. F (mm)</b> | 10  |
| <b>C2 (mm)</b> | 490 | <b>G (mm)</b>      | 20  |
| <b>D (mm)</b>  | 50  | <b>I (mm)</b>      | 38  |
| <b>J (mm)</b>  | 5   |                    |     |



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.



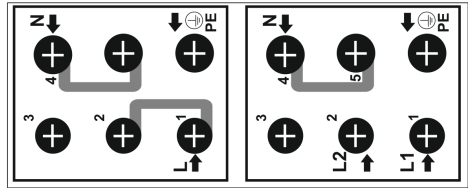
- Insert the appliance into the aperture.

### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

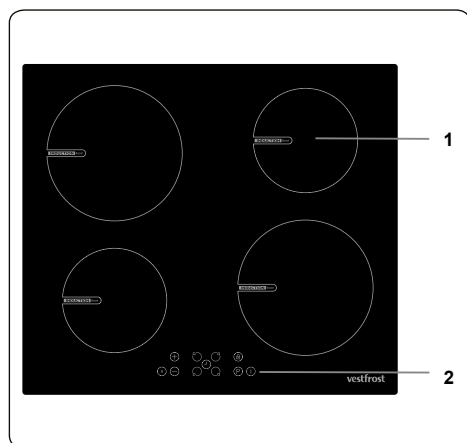


### 3. PRODUCT FEATURES



**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Induction Zone

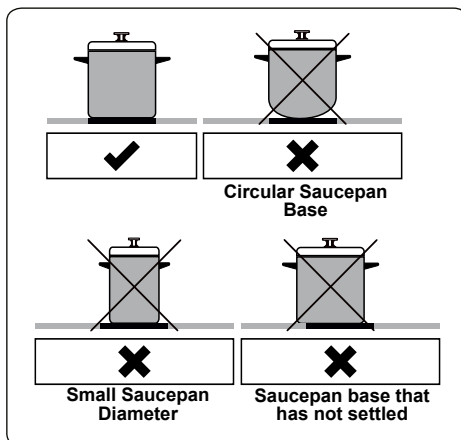
The information given in the following table is for guidance only.

| 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                 |

#### Cookware

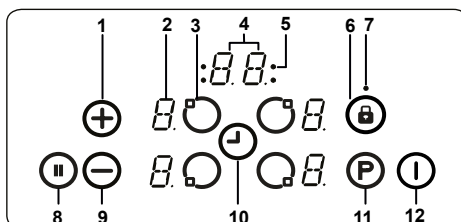
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ⏸ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ⏸ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

#### Touch Control Unit



- Increase heat setting/timer
- Heater display
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Key lock
- Key lock indicator
- Smart pause
- Decrease heat setting/timer

## 10- Timer selection

## 11- Boost

## 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

### Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

### Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (I).

The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

### Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

### Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

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

### Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

### Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature

that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe 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 temperature level.

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

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

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

### Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

| 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 appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the increase heat setting key (+) again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

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

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the

decrease heat setting button  $\ominus$  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

### Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  $\text{\textcircled{B}}$  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

#### Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

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

Press  $\oplus$  to increase the time or press  $\ominus$  to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  $\text{\textcircled{+}}$  and/or the decrease timer button  $\ominus$ . Switching off the hob by touching  $\text{\textcircled{1}}$  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 button  $\text{\textcircled{+}}$ , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is

set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

### Boost Function





To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.


The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

| Error Codes   |   |
|---|---|
| If there is an error, an error code will be shown on the heater displays. |   |
| E1  | Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.  |
| E3  | Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing $\text{\textcircled{1}}$ , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing $\text{\textcircled{+}}$ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |

|              |   |
|--------------|---|
| <b>E4</b>    | Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| <b>E5</b>    | Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.  |
| <b>E6</b>    | Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.   |
| <b>E7</b>    | Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.  |
| <b>E8</b>    | Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.  |
| <b>EA</b>    | Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.   |
| <b>EC</b>    | Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.  |
| <b>C1-C8</b> | Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.  |


## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.


#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the


glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft

cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem   | Possible Cause   | Solution   |
|---|--|--|
| Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.  | There is no power supply.  | Check the household fuse for the appliance.<br>Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances. |
| The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.   | The controls are damp or an object is resting on them.   | Dry the controls or remove the object.   |
| The hob switches off while it is use.   | One of the cooking zones has been on for too long.   | You can use the cooking zone again by switching it back on.  |
| The hob controls are not working and the child lock LED is on.  | Child lock is active.  | Switch off the child lock.   |
| The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.  | This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware. | This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.  |
| The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.  | There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.   | Use a suitable pan.  |
| Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time. | Maximum power level for the two zones is reached   | Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.           |

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

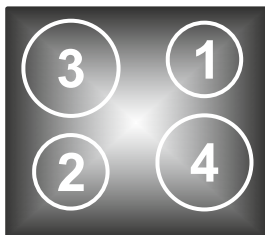
If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1. ENERGY FICHE

|  |       |                  |
|--|-------|------------------|
| Brand  |       | <b>vestfrost</b> |
| Model  |       | VIH 1060 P       |
| Type of Hob  |       | Electric         |
| Number of Cooking Zones                            |       | 4                |
| Heating Technology-1                               |       | Induction        |
| Zone -1  | cm    | Ø16,0            |
| Energy Consumption-1                               | Wh/kg | 182,0            |
| Heating Technology-2                               |       | Induction        |
| Zone -2  | cm    | Ø16,0            |
| Energy Consumption-2                               | Wh/kg | 182,0            |
| Heating Technology-3                               |       | Induction        |
| Zone -3  | cm    | Ø21,0            |
| Energy Consumption-3                               | Wh/kg | 182,0            |
| Heating Technology-4                               |       | Induction        |
| Zone -4  | cm    | Ø21,0            |
| Energy Consumption-4                               | Wh/kg | 182,0            |
| Energy Consumption of Hob                          | Wh/kg | 182,0            |
| This hob complies with EN 60350-2                  |       |                  |
| Energy Saving Tips                                 |       |                  |
| Hob  |       |                  |
| - Use cookwares having flat base.                  |       |                  |
| - Use cookwares with proper size .                 |       |                  |
| - Use cookwares with lid.                          |       |                  |
| - Minimize the amount of liquid or fat.            |       |                  |
| - When liquid starts boiling , reduce the setting. |       |                  |








**VIH 1060 P**

**Tack för att du valt denna produkt.**

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

| Ikon   | Typ                            | Betydelse                                |
|--|--------------------------------|--|
|  | <b>VARNING</b>                 | Risk för allvarlig skada eller dödsfall  |
|  | <b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b> | Risk för farlig spänning                 |
|  | <b>BRAND</b>                   | Varning; brandrisk/brandfarligt material |
|  | <b>FÖRSIKTIGHET</b>            | Fara för person- eller egendomsskada     |
|  | <b>VIKTIGT/OBSERVERA</b>       | Korrekt drift av systemet                |

# INNEHÅLL


|  |    |
|--|----|
| 1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....                       | 4  |
| 1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....                | 4  |
| 1.2 Installationsvarningar.....                      | 6  |
| 1.3 Under användning .....                           | 7  |
| 1.4 Vid rengöring och underhåll.....                 | 7  |
| 2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING ..... | 9  |
| 2.1 Instruktioner till installatören .....           | 9  |
| 2.2 Installation av hällen .....                     | 9  |
| 2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet.....           | 11 |
| 3.PRODUKTFUNKTIONER.....                             | 12 |
| 4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....                       | 13 |
| 4.1 Hällreglage .....                                | 13 |
| 5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....                       | 16 |
| 5.1 Rengöring .....                                  | 16 |
| 6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT .....                     | 18 |
| 6.1 Felsökning .....                                 | 18 |
| 6.2 Transport .....                                  | 18 |
| 7.TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....                      | 19 |
| 7.1 Energiguide .....                                | 19 |



# 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe för referens vid behov.
- Denna manual har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.


## 1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR


- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.

  **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka en sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t. ex. med ett lock eller ett brandtäck.

 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagingsprocess måste övervakas kontinuerligt

 **WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

 **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på induktionshällars hälltytor eftersom de kan bli heta.
- För induktionshällen, stäng av hällelementet efter användning med kontrollreglaget. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- För modeller som innehåller ett hållock, rengör eventuella spill på locket före användning och låt ugnen svalna innan locket stängs.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.
- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gstryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för

denna apparat finns angivna på etiketten.

**⚠ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.
- När induktionshällen är i bruk, håll objekt som är känsliga för magnetfält (t. ex. kreditkort, bankkort, klockor och liknande föremål) borta från hällen. Det rekommenderas starkt att personer med pacemaker ska konsultera sin kardiolog innan de använder induktionshällen.

## **1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR**

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används

för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast, etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.

- Skydda din apparat mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Temperaturen på hällens bottenyta kan stiga under drift, därför måste en bräda installeras under produkten.

### **1.3 UNDER ANVÄNDNING**

- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.



Lämna inte ugnen obevakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Häll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.


- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren. Stäng av gasventilen när en gasapparat inte används.
- Placera alltid kokkärl över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås till eller gripas tag i.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.

### **1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**


- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.

- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontaktar vår auktoriserade serviceagent vid behov.

## **EU-försäkran om överensstämmelse**

 Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

 Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.



## 2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

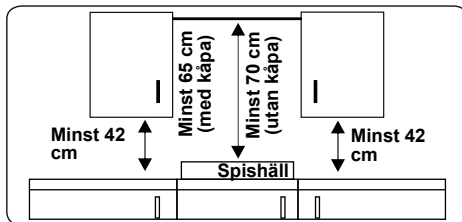
**! VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens och / eller typ av gas och gstryck) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).

### 2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

#### Allmänna instruktioner

- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistent mot temperaturer över 100° C.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kokkärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.



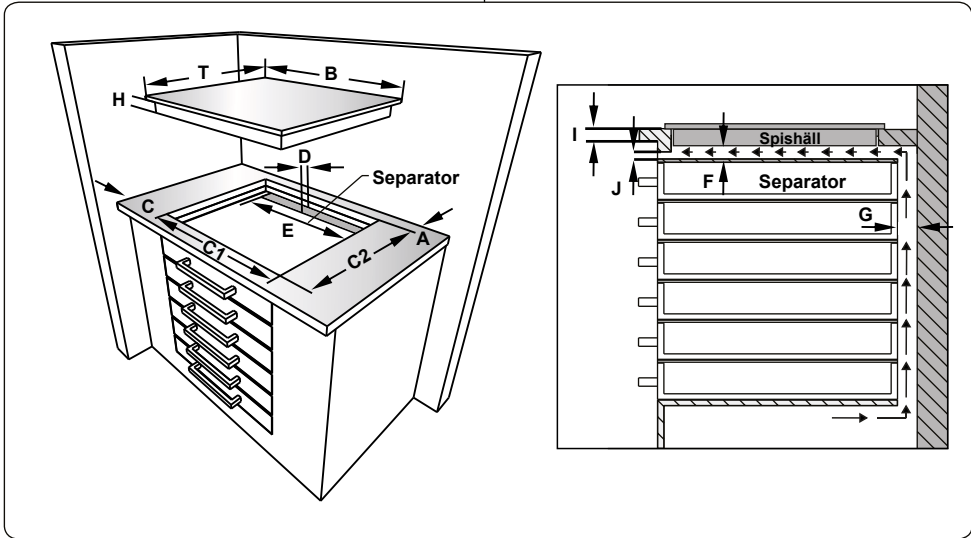
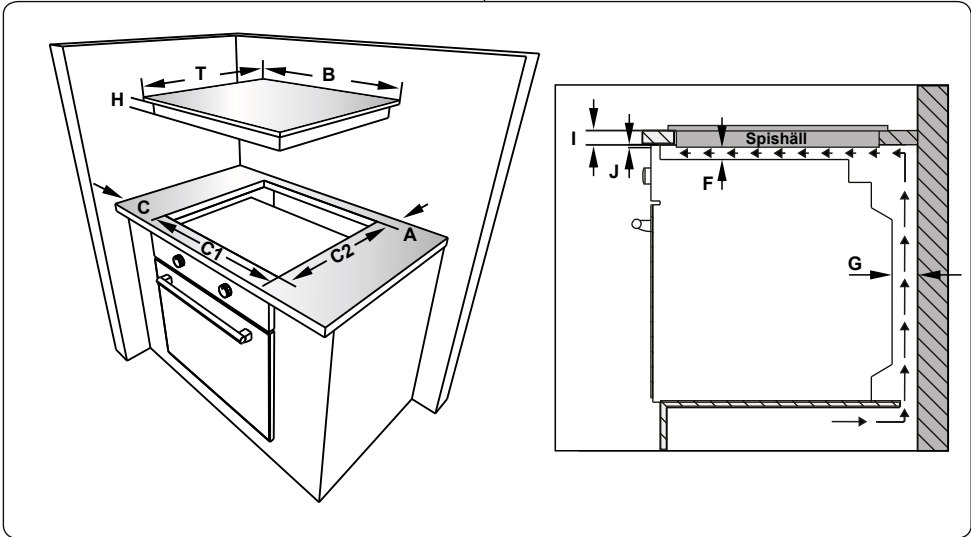
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Om apparatens botten är åtkomlig för hand, måste en barriär av lämpligt material monteras under apparatens botten för att säkerställa att det inte går att få tillgång till basen på apparaten.
- Om en häll installeras ovanför ugnen, måste ugnen ha en kylfläkt.
- Se till att induktionshällen är väl ventilerad och luftinloppet och luftutloppet är inte blockerade.

### 2.2 INSTALLATION AV HÄLLEN

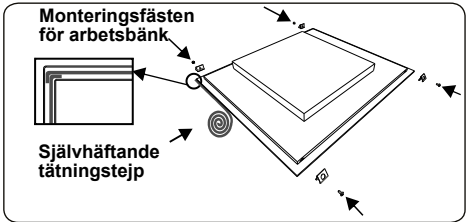
Apparaten levereras med ett installationskit, i vilket ingår tätningsmaterial, fixeringsfästen och skruvar.

- Skär ut öppningen i enlighet med figurens mått. Se till att öppningen på bänkskivan placeras så att, efter att hällen är installerad, följande krav efterlevs.

|                |     |                    |     |
|----------------|-----|--------------------|-----|
| <b>B (mm)</b>  | 590 | <b>min. A (mm)</b> | 50  |
| <b>T (mm)</b>  | 520 | <b>min. C (mm)</b> | 50  |
| <b>H (mm)</b>  | 56  | <b>min. E (mm)</b> | 500 |
| <b>C1 (mm)</b> | 560 | <b>min. F (mm)</b> | 10  |
| <b>C2 (mm)</b> | 490 | <b>G (mm)</b>      | 20  |
| <b>D (mm)</b>  | 50  | <b>I (mm)</b>      | 38  |
| <b>J (mm)</b>  | 5   |                    |     |



- Applicera det medföljande ensidigt självhäftande tätningbandet hela vägen runt hällens undersida. Sträck det in.



- Skruva fast de 4 bänkskivefästena i produktens sidoväggar.

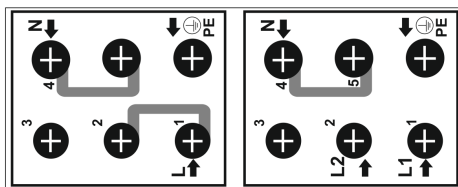
- Sätt i apparaten i öppningen.

### 2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

**! VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

**! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningsvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig person.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpolig fränskiljarbrytare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.

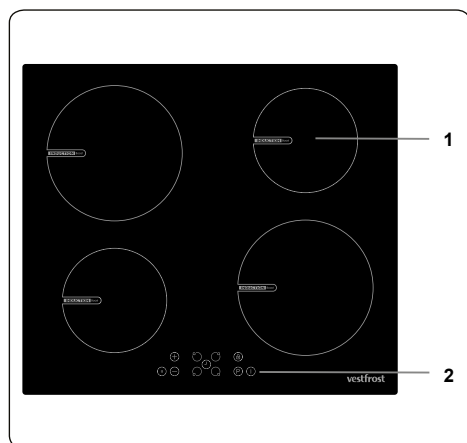


### 3. PRODUKTFUNKTIONER



**Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

#### Komponentlista



1. Induktionszon

2. Kontrollpanel

## 4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN


### 4.1 HÄLLREGLAGE

#### Induktionszon


Informationen som tillhandahålls i följande tabell är endast till för en guidning.

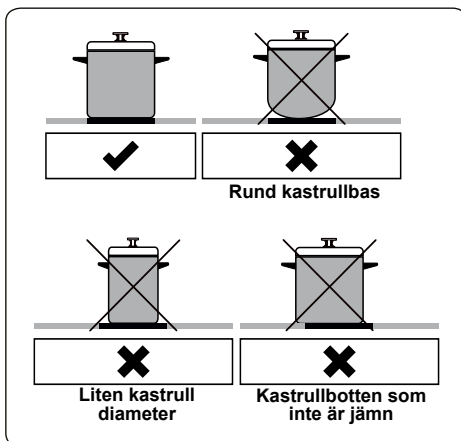
| Inställningar | Använd i                            |
|---------------|-------------------------------------|
| 0             | Element av                          |
| 1-3           | Försiktig uppvärmning               |
| 4-5           | Lätt sjudande, långsam uppvärmning  |
| 6-7           | Återuppvärmning och snabbt sjudande |
| 8             | Kokning, fräsning och bryning       |
| 9             | Maximal värme                       |
| P             | Boostfunktion                       |

#### Kokkärl

- Använd tjocka, platta, slätbottnade kokkärl av god kvalitet, gjorda av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kvaliteten och sammansättningen av kokkärlen har en direkt effekt på matlagingsprestandan.
- Använd inte kokkärl med konkav eller konvex botten. Kokkärl tillverkade av aluminium och rostfritt stål med icke-ferromagnetisk botten, glas, koppar, mässing, keramik, porslän är olämpliga för induktionsuppvärmning.
- För att kontrollera om kokkärlet är lämpligt för induktionsmatlagning du kan hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar är kokkärlet i allmänhet lämpligt eller så kan du hålla lite vatten i kokkärlet på en kokzon som är inställd på maximal nivå. Vattnet måste värmas upp på några sekunder.
- När du använder vissa kastruller kan du höra olika ljud från dem, detta beror på designen av kastrullarna och påverkar inte hållens prestanda eller säkerhet.
- För att uppnå bästa matlagingsprestanda bör kastrullen placeras i mitten av kokzonen.
-  symbolen blinkar när effektnivån är vald i displayen för kokzonen om olämplig kastrull eller ingen kastrull

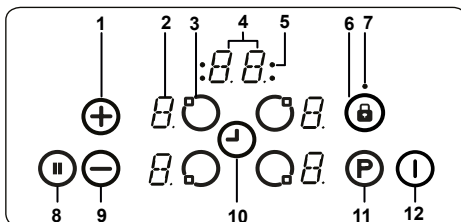
placeras på kokzonen. Kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- Om en lämplig kastrull placeras på kokzonen försvinner  symbolen och matlagningen fortsätter vid den valda effektnivån.
- För att få bästa energiöverföring bör kastrullens diameter matcha den i kokzonen.
- Minsta kastrulldiameter bör vara D120 mm för 160 mm kokzoner, D140 mm för 210 mm kokzoner och D160 mm för 290 mm kokzoner.



Apparaten drivs genom att trycka på knapparna och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

#### Touchkontrollenhet



- 1- Öka värmeinställningar/timer
- 2- Värmedisplay
- 3- Värmeväljare
- 4- Timerdisplay
- 5- Timerfunktion tillagningszonsindikatorer
- 6- Knapplås
- 7- Knapplåsindikator

## 8- Smart paus

## 9- Minska värmeinställningar/timer

## 10- Timerval

## 11- Boost

## 12- På/Av

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga kokkärl.

När nätspänningen är påslagen lyser alla displayer ett kort tag. Därefter är hällen i viloläge och redo för drift.

Hällen styrs genom tryckningar på lämpliga elektroniska knappar. Varje knapptryck följs av ett summerljud.

### Slå på apparaten

Slå på hällen genom att trycka på PÅ / AV-knappen (ⓘ). Alla värmardisplayer visar en statisk "0" och de nedre högra punkterna blinkar. (Om en tillagningszon inte är vald inom 20 sekunder stängs hällen automatiskt av.)

### Slå av apparaten

Stäng när som helst av hällen genom att trycka på ⓘ.

PÅ/AV-knappen ⓘ har alltid prioritet över avstängningsfunktionen.

### Slå på tillagningszonerna

Tryck på värmeväljarknappen som motsvarar den värmare som du vill använda. En statisk punkt visas på den valda värmarens display och de blinkande punkterna på alla andra värmarens displayer lyser inte längre.

Välj temperaturinställning med knappen för att öka värmeinställningar (+) eller knappen för att minska värmeinställningar (-). Elementet är nu klart att användas. För snabbare koktider, välj önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen för att aktivera Boost-funktionen.

### Slå av tillagningszonerna

Välj det element du vill stänga av genom att trycka på värmeväljarknappen. Sätt ner temperaturen till "0" med hjälp av knappen (-). (Genom att trycka knapparna (+) och (-) samtidigt kommer temperaturen också ställas in till "0").

Om tillagningszonen är het visas "H" istället för "0".

### Slå av alla tillagningszonerna

För att stänga av alla tillagningszoner samtidigt, tryck på knappen ⓘ

I standby-läget visas ett "H" på alla tillagningszoner som är heta.

## Restvärmesindikator

Restvärmesindikatorn indikerar att glaskeramikområdet har en temperatur som är farlig att vidröra.

Efter att tillagningszonen stängts av visar respektive display "H" tills den motsvarande tillagningszonens temperatur är på en säker nivå.

### Smart paus

Smart paus, när den är aktiverad, minskar effekten hos alla plattor som har slagits på.

Om du sedan avaktiverar Smart paus kommer värmarna automatiskt att återgå till föregående temperaturnivå.

Om Smart paus inte är inaktiverad kommer hällen att slås av efter 30 minuter.

Tryck på ⓘ för att aktivera Smart paus. Effekten för den/de aktiverade värmaren/värmarna kommer minska till nivå 1 och "II" kommer visas på alla displayer.

Tryck ⓘ igen för att inaktivera Smart paus. "II" kommer försvinna och värmarna kommer nu att fungera på den tidigare inställda nivån.

### Säkerhetsavslagningsfunktion

En tillagningszon kommer automatiskt att stängas av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring i värmeinställningen för tillagningszonen återställer tidsperioden till det ursprungliga värdet. Detta initialvärde beror på vald temperaturnivå, såsom visas nedan.

| Värmeinställningar | Säkerhetsavstängning efter |
|--------------------|----------------------------|
| 1-2                | 6 timmar                   |
| 3-4                | 5 timmar                   |
| 5                  | 4 timmar                   |
| 6-9                | 1,5 timmar                 |

### Barnlås

När du har slagit på apparaten kan barnlåsfunktionen aktiveras. För att aktivera barnlåset trycker du samtidigt på knapparna för ökning (+) och sänkning (-) av värmeinställningar och tryck sedan på knappen för ökning av värmeinställningar (+) igen. "L" som indikerar LÅST kommer att visas på alla värmardisplayer och kontrollerna kan inte användas. (Om en tillagningszon är varm kommer "L" och "H" visas alternativt.)

Hällen kommer att vara kvar i låst tillstånd tills den låses upp, även om apparaten har

slagits på och av.

För att inaktivera barnlåset måste hällen först slås på. Tryck samtidigt på knapparna för ökning (+) och sänkning (-) av värmeinställningar och tryck sedan på knappen för ökning av värmeinställningar (-) igen. "L" kommer inte längre att visas och hällen stängs av.

### Knapplös

Knapplösfunktionen används för att ställa in "säkert läge" på apparaten under drift. Det går inte att göra några justeringar genom att trycka på knapparna (till exempel värmeinställningar). Det kommer bara att vara möjligt att stänga av apparaten.

Låsfunktionen är aktiv om knapplösknappen (Ⓢ) trycks in i minst 2 sekunder. Denna operation bekräftas av en summer. Efter en lyckad operation blinkar knapplösindikatorn och värmaren låser sig.

### Timerfunktion

Timerfunktionen finns i två versioner, enligt följande.

#### Minuttimer (1 - 99 min.)

Minuttimern kan användas om tillagningszonerna är avstängda. Timerdisplayen visar "00" med en blinkande punkt.

Tryck på (+) för att öka tiden eller (-) för att minska tiden. Intervallet är mellan 0 och 99 minuter. Om det inte finns någon justering för den visade tiden inom 10 sekunder, ställs minuttimern in och den blinkande punkten försvinner. När timern är inställd börjar den räkna ner.

När timern når noll hörs en signal och timerns display blinkar. Ljuddesignalen stoppar automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

Minuttimern kan ändras eller slås av när som helst med hjälp av timerinställningsknappen (Ⓡ) och/eller knappen minska timer (-). Vid avstängning av hällen genom att trycka på (1) när som helst kommer även minuttimern stängas av.

#### Tillagningszonstimer (1 - 99 min.)

När hällen är påslagen kan en oberoende timer programmeras för varje tillagningszon.

Välj en tillagningszon, välj sedan temperaturinställningen och aktivera slutligen timerinställningsknappen (Ⓡ). Timern kan programmeras för att stänga av en tillagningszon. Fyra LED-ljus är anordnade runt timern och dessa anger vilken tillagningszon som timern har ställts

in för.

10 sekunder efter den senaste operationen ändras timerns display till den tid som kommer att gå ut härnäst (om en timer är inställd för mer än en tillagningszon).

När timern har räknat ner kommer en signal att ljuda, displayen visar "00" och den tilldelade tillagningszonens timer-LED blinkar. Den programmerade tillagningszonen stängs av och "H" visas om tillagningszonen är het.

Ljuddesignalen och LED-lampans blinkningar stoppar automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

### Summer

Medan hällen är i drift kommer följande aktiviteter att signaleras av summern.

- Normal knappaktivering kommer att åtföljas av en kort ljuddesignal.
- Kontinuerlig knapptryckning över en längre tid (10 sekunder) kommer att åtföljas av en längre, intermitterande ljuddesignal.

### Boostfunktion







För att använda denna funktion, välj en tillagningszon och ställ in önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen (Boost).

Boost-funktionen kan endast aktiveras om den är tillämplig med den valda tillagningszonen. Om Boost-funktionen är aktiv visas "P" på motsvarande display.

Aktivering av booster kan medföra att maximal effekt överstigs, och i sådant fall kommer den integrerade strömhanteringen att aktiveras.


Den nödvändiga effektreduktionen visas genom att den motsvarande tillagningszonsdisplayen blinkar. Blinkandet kommer att vara aktivt i 3 sekunder för att möjliggöra ytterligare anpassningar av inställningarna före effektreducering.

| Felkoder   |   |
|--|---|
| Om det uppstår ett fel visas felkoden på värmedisplayerna. |   |
| E1   | Kylfläkten är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent. |

|       |  |
|-------|--|
| E3    | Matningsspänningen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.  |
| E4    | Matningsfrekvensen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma fel visas igen, växla apparatens plugg av och på. Slå på hällen genom att trycka på  och fortsätt att använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent. |
| E5    | Hällens interna temperatur är för hög, slå av hällen genom att trycka på  och låt värmarna svalna.  |
| E6    | Kommunikationsfel mellan touchkontrollen och värmaren. Ring en auktoriserad serviceagent.  |
| E7    | Spoltemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.   |
| E8    | Kylartemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.  |
| EA    | Mättnadsfel för stora spolen. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.  |
| EC    | Matningsspänningsfel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.  |
| C1-C8 | Mikroprocessoraviserering. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.   |

## 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


### 5.1 RENGÖRING

 **WARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.


#### Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.

- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorna.


 Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.


- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.

 Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

#### Rengöring av keramikglaset

Keramiskt glas kan stå emot tunga redskap, men kan gå sönder om det träffas av ett vasst föremål.

 **WARNING:** Keramikhållar - om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt och ring efter service.

- Använd en kräm eller flytande rengöringsmedel för att rengöra det glaskeramiska glaset. Skölj sedan och torka dem noggrant med en torr trasa.
-  Använd inte rengöringsmedel avsedda för stål eftersom de kan skada glaset.
- Om ämnen med låg smältpunkt används i köksredskapets bas eller beläggningar kan de skada glaskeramiska hållar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hällen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hällen. Vid tillagning av mycket söta saker som sylt, applicera ett lager av ett lämpligt skyddsmedel i förväg, om detta är möjligt.
- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.
- Eventuella färgförändringar på keramikglaset påverkar inte keramikens struktur eller hållbarhet och beror inte på någon förändring av materialet.

Färgförändringar i keramikglaset kan förekomma av flera anledningar:

1. Spilld mat har inte torkats av ytan.
2. Användning av felaktiga utensilier på



hällen eroderar ytan.

**3. Använda felaktiga rengöringsmaterial.**

**Rengöring av delarna av rostfritt stål  
(om de finns)**

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.



Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

## 6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

### 6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

| Problem   | Möjlig orsak   | Lösning  |
|---|--|--|
| Kontrollkortsdisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.                                       | Det finns ingen strömförsörjning.  | Kontrollera hushållssäkringar för apparaten.<br>Kontrollera om det är strömavbrott genom att prova andra elektroniska apparater. |
| Hällen stängs av medan den används och ett "F" blinkar på varje display.  | Reglagen är fuktiga eller också finns ett objekt på dem.   | Torka av kontrollerna eller flytta på objektet.  |
| Hällen slås av medan den används.   | En av tillagningszonerna har varit på för länge.   | Tillagningszonen kan användas igen genom att slå på den igen.  |
| Hällkontrollerna fungerar inte och barnlåset-LED lyser.   | Barnlåset är på.   | Slå av barnlåset.  |
| Kokkärlet ger ljud ifrån sig under matlagning eller håll ger ett klickande ljud ifrån sig under matlagningen.                               | Detta är normalt med kokkärl för induktionshällar. Detta beror på överföring av energi från hällen till kokkärlet. | Detta är normalt. Det föreligger inga risker, varken för dina kokkärl eller din håll.  |
| Symbolen "U" tänds i displayen för en av tillagningszonerna.  | Det finns inget kokkärl på tillagningszonen, eller så är kokkärlet inte lämpligt.                                  | Använd lämpligt kokkärl.   |
| Effektnivå 9 eller "P" reduceras automatiskt. Om du väljer effektnivå "P" eller 9 på två tillagningszoner, som är på samma sida, samtidigt. | Maximal effektnivå för de två zonerna har nåtts.   | Om båda zonerna används på effektnivån "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.   |

### 6.2 TRANSPORT

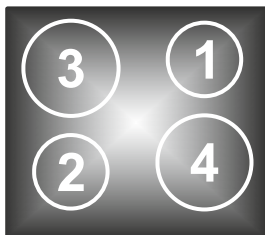
Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

## 7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

### 7.1. ENERGIGUIDE

|   |       |                  |
|---|-------|------------------|
| Fabrikat  |       | <b>vestfrost</b> |
| Modell  |       | VIH 1060 P       |
| Typ av häll   |       | Elektrisk        |
| Max antal tillagningszoner                              |       | 4                |
| Uppvärmningsteknik-1                                    |       | Induktion        |
| Kokzon-1  | cm    | Ø16,0            |
| Energiförbrukning-1                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Uppvärmningsteknik-2                                    |       | Induktion        |
| Kokzon-2  | cm    | Ø16,0            |
| Energiförbrukning-2                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Uppvärmningsteknik-3                                    |       | Induktion        |
| Kokzon-3  | cm    | Ø21,0            |
| Energiförbrukning-3                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Uppvärmningsteknik-4                                    |       | Induktion        |
| Kokzon-4  | cm    | Ø21,0            |
| Energiförbrukning-4                                     | Wh/kg | 182,0            |
| Energiförbrukning för hällen                            | Wh/kg | 182,0            |
| Den här hällen uppfyller kraven för EN 60350-2          |       |                  |
| Energibesparingstips                                    |       |                  |
| Häll  |       |                  |
| - Använd kärl med plan botten                           |       |                  |
| - Använd kastruller med rätt storlek.                   |       |                  |
| - Använd kastruller med lock.                           |       |                  |
| - Minimera mängden vätska eller fett.                   |       |                  |
| - När vätskan börjar koka, ska du minska inställningen. |       |                  |



**VIH 1060 P**

**52338971**

