

# vestfrost

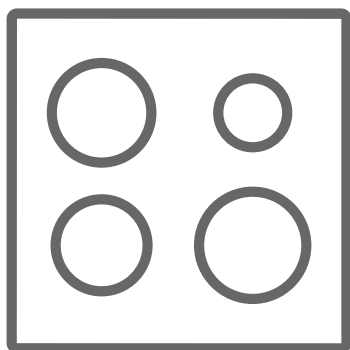
**EN** Hob / User Manual

**DA** Kogeplade/Brugervejledning

**FI** Liesi / Käyttöopas

**NO** Platetopp/Bruksanvisning






**SV** Spishäll/bruksanvisning



·J<<`%\*\$`\$`D

**H U b ' n c i ' z f ' W c c g ] b [ ' h ] g ' d f c X i W W'**

V@ AV^!AT aq~ a/8( ) caa • A [ ] [ | ca) oA ae^c A q f | { caa } Aa a/A • d' &ca } • A } A@ A ] ^! caa } A  
 aq aA caa c' } aq &^A -A [ ' / Aa ] | aq & EA  
 U| ae^A ca ^ A@ Aa ^ A^ ca A@ AV^!AT aq~ a/A ^ f | ^ A • a \* A [ ' / Aa ] | aq & Aa aA ^^ ] A@ A  
 a [ \ A f | A c ' ^ A ^ ^ ^ } & E

=Vc b	HrdY	A YUb]b[
	K5FB-B;	U^! a ~ • A b   ^ A   A ^ a e @ A \
	F=G?`C: `9@7HF≠`G<C7?	Oca * ^   [ ' • A [   caa ^ A a \
	: F9	Y
	751 HCB	Qb   ^ A   A [ ]   ^ c A caa ca ^ A a \
	-ADC FH5 BH#BCH9	U   ^! caa * A @ A ^ • c   A [     ^ & c ^



%G5 : 9HM-BGHFI 7HCBG

“ Ôæ^~|| Á^æÁæ/Á • d' &ç } • Á^~| Á^• ã \* Á[~|  
 æ] | ãæ & Áæ áÁ^ ^] Á@{ Á Áæ } ç^ } ã } ç | æ Á |  
 | ^ ^ | ^ } & Á @ } Á ^ & • • æ ^ E

“ V@ Á æ ~ æ Á @ Á ^ ^ } Á | ^ ] æ ^ á Á | Á [ | ^ Á @ æ Á } ^  
 { [ á ^ | Á @ | ^ | ^ Á [ ~ | Áæ ] | ãæ & Á æ Á [ Á @ Á ^ Á [ { ^  
 [ - Á @ Á ^ æ | ^ • Á ^ • & ã ^ á Á ã @ Á @ | Á @ Á ^ æ [ } Éæ  
 ã Á [ ] | çæ ç Á Á æ Á æ çæ | æ Á æ ç } ç | Á | Áæ ^ Áá ~ | ^  
 , @ • Á ^ æ ã ã \* Á @ Á ] ^ | æ ã \* Á æ ~ æ E

%%; YbYfU `GUZYm`KUFb]b ; G

“ V@ Áæ ] | ãæ & Áæ Á ^ Á • ^ á Á ^ Á @ çá | ^ } Áæ ^ á Á [ {  
 | Á ^ æ • Áæ á Áæ [ ç ^ Áæ á Á ^ Á ^ | • [ ] • Á ã @ Á ^ á & á  
 ] @ • ãæ Á ^ } • [ | ^ Á | Á ^ } çæ Áæ æ ã ã ã • Á | Áæ  
 [ - Á ç | ^ á } & Áæ á Á ] [ | ^ á \* ^ Á @ ^ Á @ Á ^ ^ }  
 \* ã ^ } Á ^ ] ^ | çá ã } Á | Á • d' &ç } Á [ ] & | } ã \* Á • Á ^ ~  
 ç @ Áæ ] | ãæ & Á Á Áæ æ Á æ Áæ á Á } á | • çæ á Á @  
 @ æ æ á • Á ç | ç ^ á É @ çá | ^ } Á @ ~ | á Á [ ç | æ Á ã @  
 æ ] | ãæ & É @ | ^ æ ã \* Áæ á Á • | Á æ ç } æ & Á @ ~ | á  
 } [ çá Á æ á Á ^ Á @ çá | ^ } Á ã @ ~ Á ^ ] ^ | çá ã } E

▲ K5FB-B; .Á@ Áæ ] | ãæ & Áæ á Á Áæ & • • ã | ^ Á æ • Á  
 à ^ & { ^ Á @ çá | çá \* Á • ^ É @ æ Á @ ~ | á Á ^ Áæ ^ } Á | Áæ [ ã Á  
 ç ~ & @ \* Á @ æ ã \* Á | ^ { ^ } • É S ^ ^ ] Á @ çá | ^ } Á • • Á @ çá Á Á  
 ^ ^ æ • Á - Áæ ^ Áæ æ Á } | ^ • Á @ ^ Áæ ^ Á } çá ~ æ | Á  
 • ~ ] ^ | çá ^ á E

▲ K5FB-B; .ÁV æ ç } á ^ á Á [ | \ çá \* Á } Áæ ç á Á ã @  
 - æ | Á ç Áæ Á ^ Áæ \* ^ | ~ • Áæ á Á æ Á ^ • ~ | çá Áá É Á  
 P O X O U Á ^ Á Á ç çá \* ~ á @ Á ^ & @ Á Á ^ Á ã @ Á æ | É á Á  
 • ã & @ Á - Á @ Áæ ] | ãæ & Áæ á Á [ ç ^ | Á @ Á æ ^ Á ã @ Á á Á  
 [ | Á Á Á | Áæ | æ | \ ^ E

▲ 75I HCB.Á@ Á [ | \ çá \* Á | | & • • Á @ Á | Á ^ Á  
 • ~ ] ^ | çá ^ á É Á @ | çá | { Á [ | \ çá \* Á | | & • • Á @ Á | Á ^ Á  
 • ~ ] ^ | çá ^ á Á } çá ~ [ ~ • |

⚠️ **K5FB-B;** .ÁÖæ \* ^!Á ÁÁ^KÖ[ Á[ ó d ! ^ Á { • Á  
[ ] Á@Á [ \ a \* Á ~ | æ ^ • É

⚡ **K5FB-B;** .ÁÁ@Á ~ | æ ^ Á Á & æ ^ á É ã & Á ~ Á  
ó @ Á | ä & ^ Á Á [ ä Á @ Á [ • • ä ä ä Á Á ^ & d ä Á @ & É

" Ö[ Á[ á ^ • Á @ Á & [ ] | | æ ^ Á Á @ á Ä Ë ^ æ Á ^  
• ] ä æ ^ • Á ~ Á @ Á ä Á ^ | ^ Á • ^ Á á á | , Á @ Á [ \ ^  
d Á [ | Á ^ | ^ Á [ • ä \* Á @ Á ä É

" Ö[ Á[ á ] ^ | æ ^ Á @ Á | ä & ^ Á Á ^ æ ^ Á Á ^ Á Á  
^ c c | } æ Á ^ Á | Á ^ } æ æ ^ Á { [ c É ] } d [ | Á ^ • c { É

" Ö[ Á[ á • ^ Á @ Á @ Á æ ä ^ Á ^ æ ^ Á | Á & ~ | ä \*  
] ä • Á | Á ^ æ ^ Á c ^ } Á ~ | æ ^ É V @ ^ Á æ Á & æ & @ @  
• ~ | æ ^ Á @ Á æ Á ^ • | ó Á @ Á | ä \* Á Á @ Á [ |  
\* | æ • Á | Á æ æ ^ Á | Á ~ | æ ^ • É

" Ö[ Á[ á • ^ Á c æ Á ^ æ ^ Á | Á | Á ^ æ ä \* Á @  
æ } | ä & É

" Ý[ ~ | Á | ä & ^ Á Á | | á ~ & á Á Á & | | á æ & Á ä @ Á |  
æ } | ä æ ^ Á | & á á á c | } æ } æ Á c æ á á á á á á  
| ^ \* | æ } • É

" T æ c } æ & Á á á } ä Á [ | \ Á @ ~ | á Á ] | Á ^ Á æ | á á  
[ ~ Á ^ Á æ @ | ä ^ á Á ^ | c ä Á ^ & @ ä ä • É Q • c æ æ }  
æ á á } ä Á [ | \ Á @ Á Á æ | á á ~ ó Á } æ @ | ä ^ á  
c & @ ä ä • Á æ Á Á á \* ^ | ~ • É Ö[ Á[ ó c ^ Á |  
{ [ ä ä Á @ Á ] ^ ä ä ä } • Á Á @ Á | ä & Á Á ^  
, æ É Q æ | | | | æ ^ Á Q á Á ~ æ á Á æ Á æ ^ Á ä ä ^ } • É

" Ó ~ | ^ Á [ ] ^ & c \* Á [ ~ | Á | ä & É æ ^ Á ~ | ^  
@ Á @ Á | & á á á c ä ~ c } Á [ ] á ä } • Á æ ^ | Á Á @  
\* æ Á á á á ^ • • ~ | ^ Á | Á ^ & d ä Á [ | c æ ^ Á á  
~ ^ ~ ^ } & D ä á Á @ Á ^ ä ä ä } • Á Á @ Á | ä &  
æ ^ Á { } ä ä ^ É V @ Á ^ ä ä ä } • Á | Á @ Á | ä &  
æ ^ Á c æ ^ á } Á @ Á æ ^ | É

⚠️ **75 | HCB.** Á @ Á | ä & ^ Á Á ^ ä } ^ á } | Á | Á  
& [ \ a \* Á [ á á á á c } á ^ á Á | Á á [ | | Á [ { ^ • c Á  
Q ^ ^ @ | á Á • ^ Á } | É Q Q ~ | á Á [ ó Á Á • ^ á Á | Á ^ Á

[ @ | Á ~ | ] [ · ^ Á | Á Á ^ Á @ | Á | ] | } cá } Ê ~ & @ Á | Á  
 } [ ] Ê [ { ^ · c & Á · ^ Ê Á } & [ { { ^ | & c Á } c á [ ] { ^ } | Á | Á | Á  
 @ c á \* Á Á [ [ { È

" O | Á [ · · ã | ^ Á ^ æ ^ | · ^ Á @ c ^ Á ^ } Á c ^ } Á | Á } · ^ | ^  
 ^ [ ~ | Á æ ^ c È Ú á & Á @ Á | æ · Á æ Á | ^ æ È c á Á @ ^ | á  
 à ^ Á c ^ } Á @ } & ^ æ á \* Á Á c [ ã Á & æ & @ \* È c [ ã  
 @ c á \* Á | Á } [ & á \* Á @ Á | æ · Á ã @ Á & · · [ | á · È

" T æ Á ^ | ^ Á @ c Á @ Á ~ ] ] | Á | á Á [ á á ] ^ á |  
 á æ æ ^ á Á | á \* Á · c | c á } È Á @ Á ~ ] ] | Á | á Á  
 á æ æ ^ á È Á · ^ Á ^ | æ á Á Á @ Á æ ~ æ c ^ | È  
 á Á ^ | c á Á c ^ } | Á á æ | Á ~ æ á á Á ^ | · } · Á  
 [ | á | Á | Á | ^ c ^ } | Á @ c æ á È

" Ú | ^ æ Á ^ } & @ á | ^ } Á á á á á æ Á c Á [ { Á @  
 á } ] | ã } & È

**%&]bGhU`U h]cb`K Uf]b ; G**

" Ö [ Á [ | á | ^ | æ Á @ Á | ] | ã } & Á ^ { | ^ Á Á Á ^ |  
 á · c | á È

" V @ Á | ] | ã } & Á ^ · ^ Á Á · c | á Á Á Á á c @ | á ^ á  
 c & @ ã È V @ Á æ ~ æ c ^ | á Á Á [ á ^ | ] · ã | ^  
 { | Á á ^ Á æ æ ^ Á @ c Á á @ Á Á c ^ · á Á Á ^ ^ & c á  
 ] | c & { ^ } Á á á Á · c | c á } Á Á } æ c @ | á ^ á Á ^ | ] | È

" Y @ } Á @ Á | ] | ã } & Á Á } æ á á È æ Á ^ | ^ Á @ c  
 á Á @ c Á [ á ^ } Á æ æ ^ á Á | á \* Á á } [ | c á ] È  
 Q Á @ Á c ^ Á Á c á ^ ^ & c á [ Á [ á ^ Á @ Á | ] | ã } &  
 á á Á } c & Á Á ~ æ á á Á ^ c á Á c ^ } | { ^ á æ ^ | È  
 V @ Á æ | ã · Á · á Á | Á c & á á \* Á ^ | ] È c | | · È  
 Ú c | | { á È c È Á æ Á Á c { ~ | Á & @ á | ^ } Á á Á @  
 · @ ^ | á Á Á | ^ & c á Á á Á { [ c á Á { ^ á æ ^ | È

" Ú | c & Á | ^ Á | ] | ã } & Á [ { Á @ Á [ · ] @ | ^ È Ö  
 } [ Á c ] [ · ^ Á Á Á ^ } È á È ] , È ~ · | Á c & · · á ^  
 @ { ã c È



" T æ | ã · Á c [ ~ } á Á @ Á | ] | ã } & Á È È c á á · D | ~ · c  
 à ^ Á c ^ | Á Á ã @ c á á Á á á ~ { Á { } ^ | æ ^ | Á ~

FEEÖÈ

" V@Á { ]^|æ !^Á Á@Á [ d { Á ~ |æ^Á Á@Á@ à  
{ æÁã^Áã |ã \* Á ]^|æã } É@|^ |^Áã [ æáÁ ~ • c  
à^Áã • ç|^áÁ } á^| } ^æ@Á | [ á &É

% " 8 i f ] b ; ; i G Y

" Ö [ Á [ Á ~ Áæ { æ|^Á |Á [ { à ~ • ç|^Á æ|^ã • Á Á |  
 } ^æÁ@Á ] |ã &^Á @|^Á ] ^|æã \* É

  Ö [ Á [ Á ~ Áæ ^Á@Á [ \ | Á } æ } á^áÁ @ } Á  
& [ \ | á \* Á ã@ [ |ã Á | Áã ~ ã Á ç ÉV@^ Á æ Áæ&@Á^Á  
 ~ } á^| Á ç { ^Á@æã \* Á [ } áãã } • É^ç^| Á [ ~ | Á æ^| Á  
 [ } Á Áæ ^ • Á@æ^ Áæ • á^áÁ ^ Á ãÉã • ç æáÁ ã&@Á  
& [ \ | Á ~ Á ç áÁ ç^| Á @ Á æ Á ã@Á Áã Á | Á Á^Á  
 àæ | ^É

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- 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 displays are always indicating "0" (stop) position when it is not in use.

%(' i f]b; '7`Yub]b; 'Ub8`A U]bhYbUb7Y

“ T æ ^ Á ~ | ^ Á @ Á [ ~ | Á æ ] | ã æ & ^ Á Á Á ~ | } ^ á Á ~ Á æ  
c @ Á æ æ • Á ^ | | ^ Á æ æ | ã \* Á ~ Á æ ^ Á & ^ æ ã \* Á |  
{ æ c ^ } æ & Á ] ^ | æ æ } • È

“ Ö [ Á [ Á ^ { [ ç ^ Á @ Á & ] d [ | Á } [ à • Á Á & ^ æ Á @ Á & ] d [ |  
] æ ^ | È

“ V | Á æ æ æ Á @ Á ~ æ æ } & Á æ á Á æ ^ c Á Á [ ~ |  
æ ] | ã æ & Á Á ^ Á & [ { { ^ } á Á [ ~ Á æ æ • Á • ^ Á | ã ã æ  
• ] æ ^ Á æ • Á æ á Á Á æ | Á ~ | Á æ c | ã ^ á Á ^ | ç Á & Á æ ^ } •  
, @ } Á ^ á ^ á È

7 9 `8 YWUfU]cb`cZWbZcfa ]lm

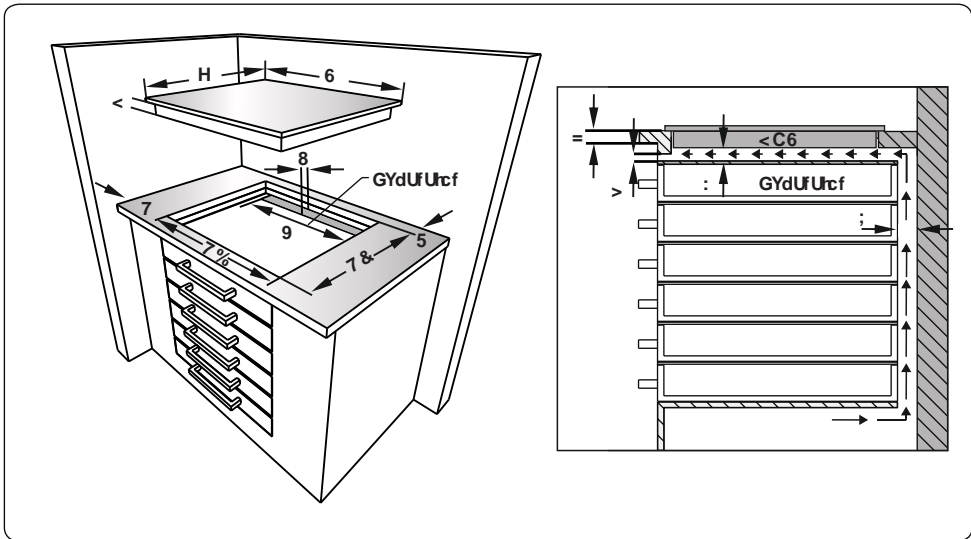
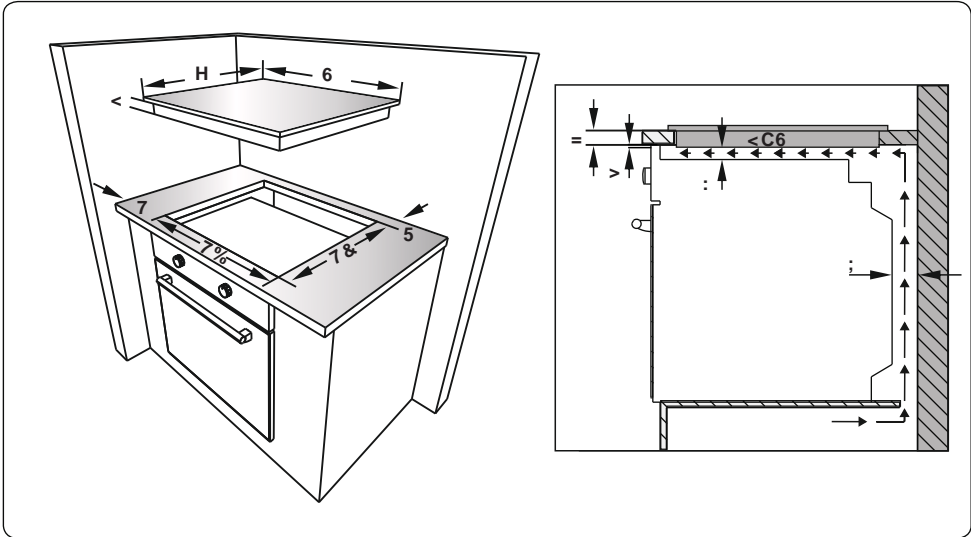
C E Y ^ Á ^ Á & æ ^ Á @ Á ~ | Á | | á ~ & • Á ^ Á c @ Á  
æ ] | ã æ æ | ^ Á ~ | [ ] ^ æ Á Ö á ^ & ç ^ Á • È Ö ^ & á ã } • Á  
æ á Á U ^ \* | æ æ } • Á æ á Á @ Á ^ ~ | ã { ^ } • Á æ c á Á  
ã Á @ Á c æ á æ á • Á ^ Á ^ } & á Á È

V @ Á æ ] | ã æ & Á @ Á • Á ^ Á } Á ^ • ã } ^ á Á Á Á ^ Á • ^ á Á } | ^ Á  
| | Á c { ^ Á & [ | \ ã \* Á Ö ^ Á c | Á • ^ Á c ~ & Á • Á @ æ æ \* Á Á  
| [ { D Á Á ] | [ ] ^ | Á æ á Á æ \* ^ | [ ~ • È

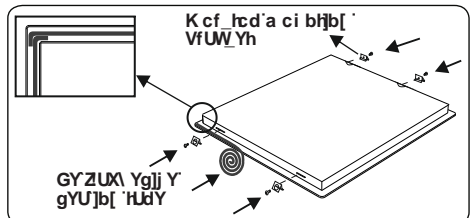
● A / @ Á ] ^ | æ æ \* Á • d ~ & ç } • Á æ ] | | Á Á ^ ç ^ | æ Á [ á ^ | È Á  
ÿ ~ Á æ Á [ ç Á Á ã ^ | ^ } & • Á ^ c ^ Á } Á @ • ^ Á • d ~ & ç } • Á  
æ á Á [ ~ | Á [ á ^ | È







Çf | r' Á@Á' ] | aá } ^ È aá Á ^ È  
 æ @ . á ^ Á ^ çä \* Áç ^ Áç | Á @ Á æ  
 æ [ . } á @ Á | . ! Á á ^ Á - @ Á [ \ ç ] È  
 O [ Á [ Á ç ^ & @ Á ç Á È



Û & ^ . Á @ Á Á [ \ ç ] Á [ . } ç \* Á | æ ^ ç  
 [ ] Á ç @ Á æ á Á ç | Á - @ Á ç ] | æ & ^ È

Q•^!o@&] |& &/& d A@& ^!c!^E

&'&YY7f] 7U `7 cbbY7hcb`Ub 8`GUZYfm

**!** K5FB-B; .A@A^&d&e&f} ^&g} A  
[ -A@& ] |& & A @ `|a^A^!c&A^!•} A^A  
^ A^ A^ o@ |a^A^!c&A^!•} A^A  
~ a^a^A^&d&e&f} &g} |a^ A^ A@A  
q•d` &g} •& A@A^ k^& a^& f{ } |& & A^  
• a@& &^!^} o! &e^A^\*` &e^} •E

**!** K5FB-B; .H<9'5DD@5B79`AI GH`  
69`95FH<98"

Ö-|!^&f} ^&g} \*A@& ] |& & A^ A@  
| | .^!A^ ] ] |& A@& |& ^A^a^ \* A^ A@  
a^ |& & A@& } ^a^ A^ A@& ] |& &  
k^& a^&e^} A^e^ D^ •o^A^&@&^a^ A^!  
&f{!^} ] ] ^& } & A^ A@& a^&e^ A^ a^  
• ] ] |& |& ^& a^A@A^ a^ •A^&d&e  
, a^ \* A @ `|a^A^&e^ a^ A^ A@& a^ a^ A@  
a^ |& & A^ | .^!A^a^ \* A@& |& a^&e^ a  
{ } A@& /&^& } A^|e^ E

Ö |a^ \* &f{ } &e^ } &f{ } ^&g} •^!  
o@&e^ |& ^a^&e^ |& A^&^A^ •^a^&e^  
q &f{!^&f{ } ^&g} } &f{ } |a^&e^ a^  
^ { } |& ] |& & f{ } A@A^ a^ •&e^ |&^  
a^ a^ a^ a^ A^ a^ A^ A^ A^ |& a^ A@  
• @ `|a^A^&f{ } ^&g} a^ a^ a^ A^!• } E

Ö |A^ |o^•^&e^ q |& •f{ } |q |A^ |& ^o  
a^ a^ |A^ c^ } •q } A^ a^ E

V@A^ ] ] |& |a^ A @ `|a^A^A^ } o^ a^  
+ { } A@& o^ a^ A^ A@& ] |& & A^ a^ •c  
} |& ^&f{ } o^ |&f{ } ] ] ^••^a^&e^ |& a^  
o@& |a^ a^ a^ A^ a^ a^ a^ a^ a^ a^ a^ a^  
• @ |& a^ &^ E

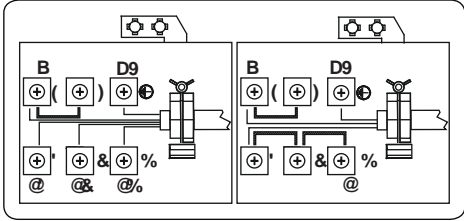
Q^A@& ] |& & /& A^ | o^&f{ } ^&g} a  
d A@A^ a^ •A^ a@& ] |& A@& |& |&  
a^ &f{ } ^&g} |A^ a^ &e^ a@& a^ o^ A^ {  
&f{ } a@& } a^ a^ \* D^ •o^ A^ •^a^ A^ |a^!  
d A^ ^o^ A^ a^ c^ A^ \*` |&e^ } •E

V@A^ •^a^A^ a^&f{ } •o^ A^ a^ a^  
a^&•• k^& A^ } & A@& ] |& & A@& A^ }  
q •e^ |a^ E

Ö) •^!^&f{ } ^&g} •&e^&e^~ a^ |  
e^ @ } ^a^ E

Q^A@A^ ] ] |& a^ |& A@& a^ |& a^ }  
a^ a^ A@& } &f{ } •^A@& |& ^ E

V@A^! { } a^ a^ |&f{ } ^&g} |& A^ |& a^  
{ } A@& |& { } a^ a^ |& E

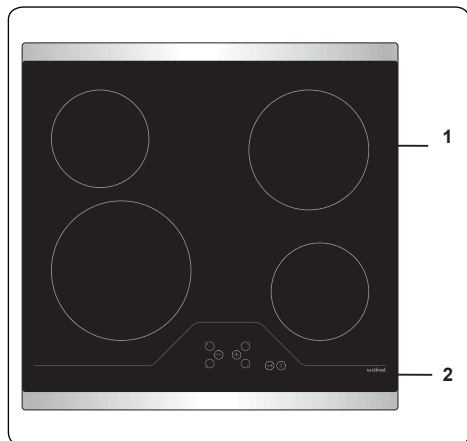


# ' " DFC8I 7H: 95HI F9G



• Á | Á @ Á | [ á & ó ç ^ Á ç á Á @ Á ç ] ^ ç ç & ^ Á - Á [ ^ | Á ç ] | á ç & { ç Á á ^ Á | Á [ { Á ç Á @ , } Á Á @ Á á ^ Á Á | , E

@glicZ7 ca dcbYbfg

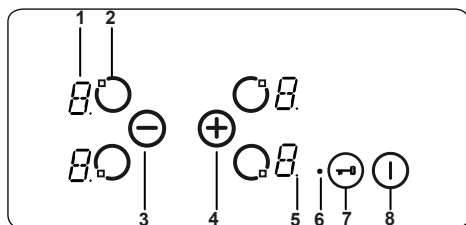


% Ô ^ | ç ç Á ^ ç ^ |  
& " Ô [ } d [ | Á ç ^ |

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

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



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Heat setting decrease
- 4- Heat setting increase
- 5- Decimal point
- 6- Key lock indicator
- 7- Key lock
- 8- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	Mains supply is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

### Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button ① for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds, all heater displays will switch off.

If the displays do switch off, the heater will be sent into Stand-By mode.

If ① is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing

① at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding heater display.

### Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button ②, the decimal point of the heater display will flash. For the selected heater, you can set the heat level between 1 and 9 by pressing the Heat Setting Buttons ③ or ④.

The buttons must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting decimal point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater reverts back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing ⑤ or ⑥. The available settings are between 1 and 9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

### Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the ⑥ button only. Once level 9 has been reached, press ⑤ to activate the heat boost. The display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.


The heat boost can be deactivated by pressing ⑥ until the heat setting "0" is displayed.

### Switching Off Individual Heaters

A heater can be switched off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of ⑤ and ⑥ buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by pressing the ⑥ button
- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.

### Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button , the Decimal Point of the related Heater Display will then flash. To switch off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and "0" will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

### Reduction of the heat setting to "0" by operating ⊖ button

The heater can also be switched off by reducing the heat setting to "0". This will cause the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.


### Use of the timer switch-off function for the corresponding heater (if available)


After counting down to zero, the timer will stop, the corresponding Heater Display will show "0" and the Timer Display will read '00'. The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator will also disappear if it is active.


Additionally, the buzzer will sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

### Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the key Lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.


If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing , all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode,

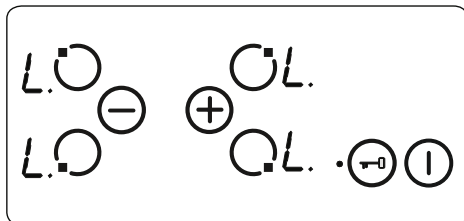
the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing  is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.


### Child Lock

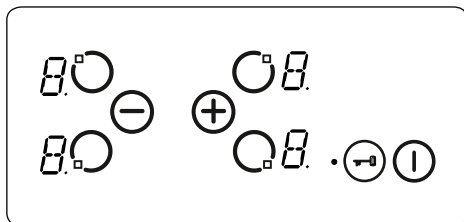
The child lock function is used to lock the appliance in a complicated, multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First,  must be pressed until the buzzer sounds, then ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, touch ⊕ to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated in the same way that it is activated. After pressing  a beep is heard, ⊕ and ⊖ have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing ⊖ only. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



### Touch Control Safety Functions

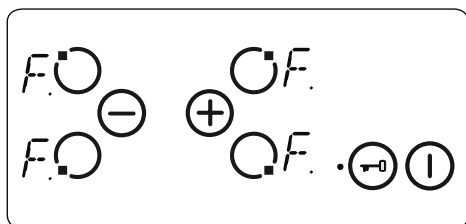
The following safety functions are available to avoid unintended operations.

#### Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

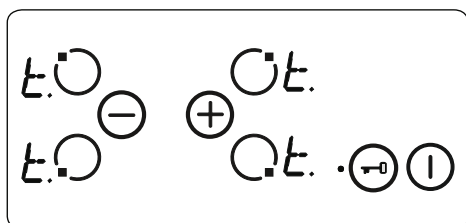


### Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut-off therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the letter "t" in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing (I).

### Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.

After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

### Residual Heat Functions

After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 ° C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

### Hints and Tips

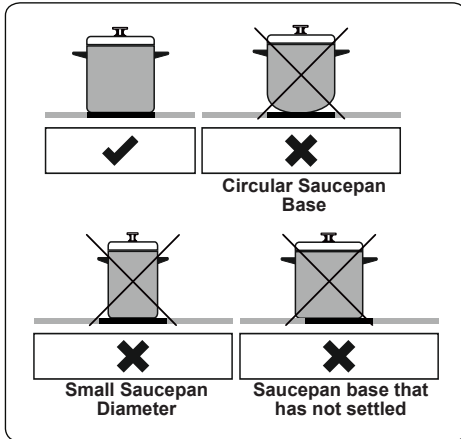
**Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

**WARNING:**

• Never operate the hob without pans on the cooking zone.

- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.

- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to hotplate being used.



- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## 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. 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.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

### 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		VHH 1060 P
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Zone -1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Zone -2	cm	Ø14,5
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Heating Technology-3		Radiant
Zone -3	cm	Ø18,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	192,0
Heating Technology-4		Radiant
Zone -4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	192,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	192,0



VHH 1060 P

## 8. ENERGY SAVING ADVICE

### 8.1 For cooktops

- As far as possible, always prepare the food in pots and pans with lids to avoid unnecessary heat consumption.
- Choose a small pot for small quantities. A small pot uses less energy than a larger, underfilled pot.
- Cook with as little water as possible.
- Lower the heat level as soon as possible after boiling or browning.
- Use a pressure cooker to reduce the cooking time

**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.....	7
2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG.....	9
2.1 Installation af kogepladen.....	9
2.2 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
8. ENERGISPARERÅD.....	19
8.1 For kogeplader.....	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.

- 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 via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovns 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. Da glasset kan gå i stykker, skal du undgå at ridse det under rengøring. 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.

## **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, når det er tændt.




Forlad ikke apparatet uden opsyn, når 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.
- 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 displayet altid viser "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 efter behov.

## 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

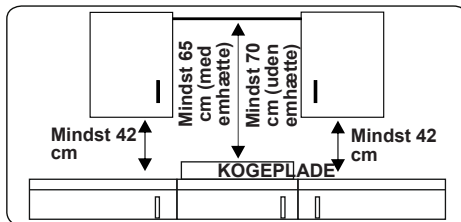
**ADVARSEL** : Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- 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 compatible. 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.).

### 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.



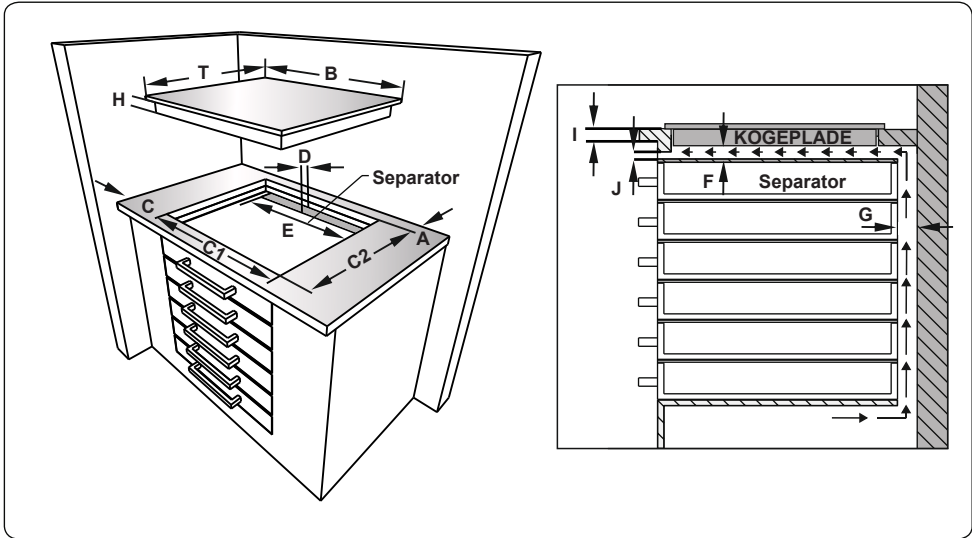
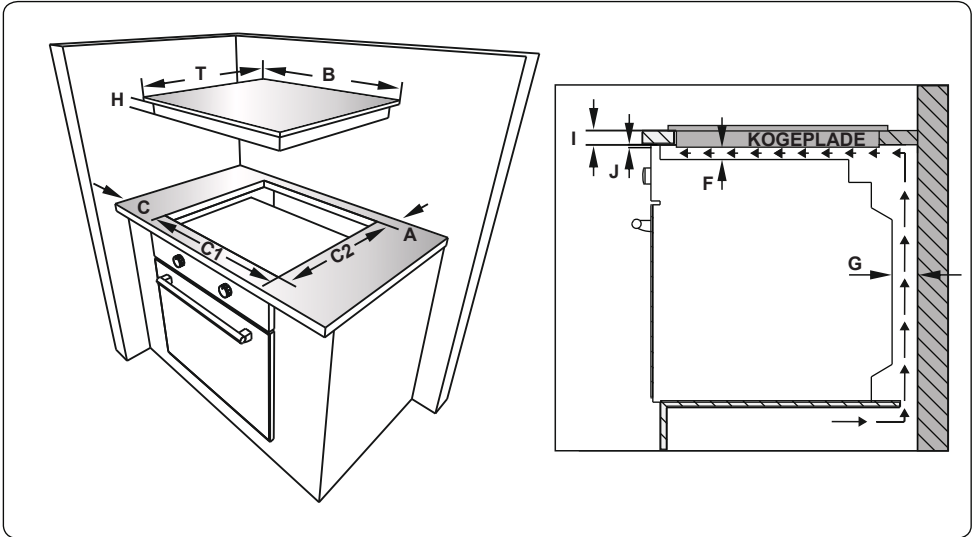
- Apparatet må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, frydere, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Hvis du kan røre ved apparatets bund, skal du installere en skærm i et passende materiale under apparatets bund, som sikrer, at der ikke er adgang til bunden på apparatet.

### 2.1 INSTALLATION AF KOGEPLEDE

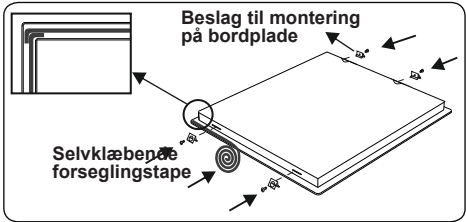
Apparatet leveres med et installationssæt, som indeholder klæbende forseglingsmateriale, fastgørelsesbøjler og skruer.

- 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>	41-47.5	<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>	25
<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.



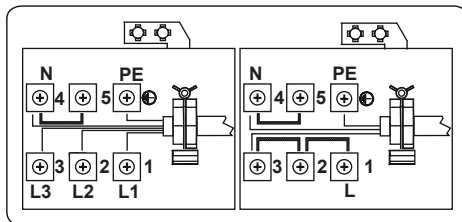
- Skru de 4 beslag til montering på bordpladen i siderne på produktet.
- Læg apparatet ned i åbningen.

## 2.2 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.

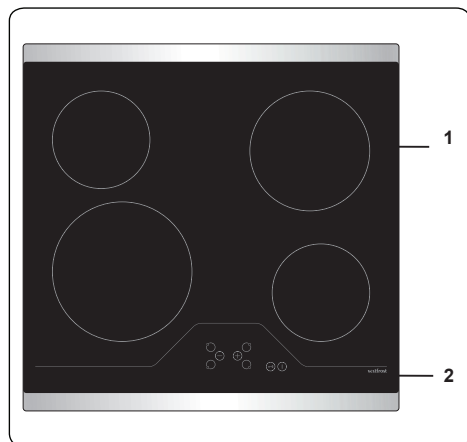


### 3. PRODUKTETS FUNKTIONER



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

#### Liste over komponenter

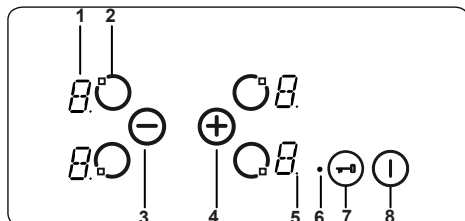


1. Keramisk plade
2. Betjeningspanel

## 4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

### 4.1 KOGEPLADENS BETJENINGSKNAPPER

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



- 1- Zone-display
- 2- Aktivér/deaktiver zone
- 3- Sænk varmeindstillingen
- 4- Øg varmeindstillingen
- 5- Decimalpunkt
- 6- Indikator for nøglelås
- 7- Nøglelås
- 8- Tænd/sluk

Beskrivelser af tilstande		
Standby-tilstand	S-tilstand	Strømtilførslen er sluttet til kogepladens betjeningsknapper og alle kogezonernes displays er slukket, eller et display for restvarme er aktivt.
Betjeningstilstand	B-tilstand	Mindst ét display for en zone viser en varmeindstilling mellem "0" og "9".
Låst tilstand	VR-tilstand	Betjeningen af kogepladen er låst.

### Sådan tændes og slukkes apparatet

Hvis apparatet er i standby-tilstand, kan det skiftes til betjeningstilstand ved at trykke på tænd/sluk-knappen ① i mindst 1 sekund. Der lyder en alarm, hvis handlingen blev gennemført.

Der vises et "0" på displayene for alle kogezoneerne og alle decimalpunkterne for de tilsvarende kogezoneer blinker (1 sekund til, 1 sekund fra).

Alle displayene for kogezoneerne slukkes, hvis der ikke foretages en handling inden for 10 sekunder.

Hvis displayene slukkes, går kogezoneerne i standby-tilstand.

Hvis der trykkes på ① i mere end 2 sekunder (i betjeningstilstand), slukkes apparatet og vender tilbage til S-tilstand igen. Apparatet kan slukkes ved at trykke på ① når som helst, selv hvis der trykkes på andre knapper samtidig.

Hvis der er resterende varme fra en kogezone, vises dette på displayet for den relevante kogezone.

### Valg af kogezone

Hvis du vælger en enkelt kogezone med den relevante knap til aktivering/deaktivering af kogezoneen ②, begynder zonen decimalpoint at blinke på displayet. Du kan indstille varmeniveauet for den valgte kogezone mellem 1 og 9. Dette gøres ved at trykke på knapperne til varmeindstilling ③ eller ④.

Du skal trykke på knapperne inden for 3 sekunder efter valg af kogezone. Ellers slettes valget, og varmeindstillingens decimalpunkt forsvinder. Hvis du ikke foretager yderligere handlinger inden for 10 sekunder, vender kogezoneen tilbage til S-tilstand.

Varmeindstillingen kan altid ændres ved at trykke på ⑤ eller ⑥. De tilgængelige indstillinger er mellem 1 og 9.

Der lyder en alarm hver gang der trykkes på en knap eller sker en ændring på et display.

### Indstil varmeniveauet med og uden varmeboost

Alle kogezoneer er udstyret med varmeboost-funktionen.

Hvis du ønsker at bruge varmeboostet, skal du indstille varmen fra det aktuelle niveau til niveau 9 ved at trykke på knappen ⑦. Når du har nået niveau 9, skal du trykke på ⑤ for at aktivere varmeboostet. Displayet blinker skiftevis mellem "A" og værdien for varmeindstillingen "9" for at indikere, at varmeboostet er aktiveret.

Hvis varmeboostet aktiveres, kører kogezoneen med maksimal effekt i en periode. Dette afhænger af den valgte varmeindstilling, inden varmeboostet blev aktiveret.

Når varigheden af varmeboostet slutter, vises der kun varmeindstillingen på displayet for kogezoneen.

Varmeboostet kan deaktiveres ved at trykke på ⑧ indtil varmeindstillingen "0" vises.

## Sådan slukkes individuelle kogezone

Du kan slukke en kogezone på tre forskellige måder:

- Ved at trykke samtidig på knapperne ⊕ og ⊖
- Ved at sænke varmeindstillingen til "0" ved at trykke på knappen ⊖
- Ved at bruge timerens sluk-funktion for den relevante kogeplade.

## Samtidig betjening af knapperne ⊕ og ⊖

Den tilsvarende kogezone skal vælges med aktivér/deaktiver varme-knappen ⊖. Decimalpointet på den tilsvarende kogezones display blinker herefter. Tryk samtidig på ⊕ og ⊖ for at slukke kogezone. Der lyder en alarm, og "0" vises på displayet med varmeindstillinger, når handlingen er gennemført.

Hvis timeren er aktiveret for den valgte kogezone vises "0" på kogezonens display samt på timer-indikatoren for kogezone. Den relevante indikator for kogezone og timer-funktionen slukkes begge.

Hvis der er resterende varme fra en kogeplade, indikeres dette med et "H" på displayet for varmeindstilling.

## Sænk varmeindstillingen til "0" ved at trykke på knappen ⊖

Kogezone kan også slukkes ved at sænke varmeindstillingen til "0". Dette slukker også det relevante decimalpunkt på kogepladen, den relevante indikator for kogezone og timer-displayet.

Hvis der er resterende varme fra en kogeplade, indikeres dette med et "H" på displayet for varmeindstilling.

## Brug timerens sluk-funktion for den relevante kogeplade (hvis relevant)

Efter nedtællingen til 0 stopper timeren. Det relevante display for kogezone viser "0". Timer-displayet viser "00". Den tilsvarende indikator for kogezone forsvinder.

Anviste indikatorer for valg af dobbelte/tredobbelte zoner forsvinder også, hvis den er aktiveret.

Der lyder også en alarm, når timeren stopper. Alarmen stoppes når du trykker på en hvilken som helst knap.

## Nøgletås

Nøgletåsfunktionen bruges til at indstille "sikker tilstand" på apparatet og kan kun bruges i betjeningstilstand (B-tilstand).

Låsefunktionen aktiveres hvis du trykker og holder nede på nøgletåsknappen ⊖ i mindst 2 sekunder. Handlingen indikeres af en alarm. Indikatoren for nøgletåsen blinker for at vise, at kogezone er låst.

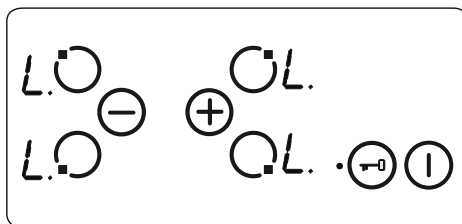
Hvis kogezone er låst, kan du kun slukke for apparatet ved at trykke på ⊖. Alle andre knapper er blokerede, og du kan derfor ikke foretage nogen indstillinger ved at trykke på dem. Der lyder en alarm og nøgletåsideikatoren blinker, hvis du trykker på alle andre knapper i den låste tilstand.

Du kan kun slukke apparatet ved at trykke på ⊖. Når apparatet er slukket, kan det ikke tændes igen, inden det er blevet låst op.

## Børnesikring

Funktionen børnesikring bruges til at låse apparatet i en kompliceret flertrinsproces. Børnesikring (og deaktivering af denne) er kun tilgængelig i S-tilstanden.

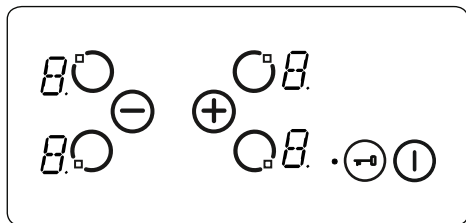
Start med at trykke på ⊖ indtil alarmen lyder. Tryk herefter samtidig på ⊕ og ⊖ i mindst 0,5 sekunder, men ikke længere end 1 sekund. Rør herefter ved ⊕ for at aktivere børnesikringen. Dette bekræftes ved at "L" vises på displayene for alle fire kogezone.



Hvis minuturet er indstillet, fortsætter det med at tælle ned, indtil det når "00", og alarmen lyder. Efter bekræftelsen af timerens fuldførelse er apparatet helt låst. Du kan ikke bruge nogen af knapperne, så længe apparatet er låst.

Børnesikringen kan deaktiveres på samme måde, som den blev aktiveret. Der lyder et bip, når du har trykket på ⊖. Du skal trykke samtidig på ⊕ og ⊖ i mindst 0,5 sekunder. Tryk herefter blot på ⊖. Fjernelsen af låsen bekræftes ved at "L" ikke længere vises.





### Sikkerhedsfunktioner for touchbetjening

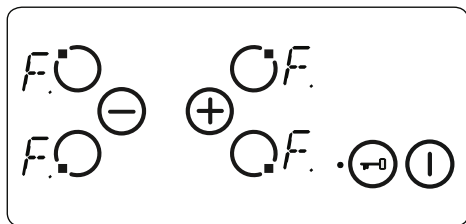
Følgende sikkerhedsfunktioner er tilgængelige for at undgå utilsigtet betjening.

#### Sikkerhedsafbrydelse af sensor

Apparatet har knapovervågning for at forhindre uønsket betjening af knapperne. Hvis der trykkes på én eller flere knapper i mere end 12 sekunder, lyder alarmen i 10 minutter for at indikere en forkert betjening. Det kan for eksempel være, hvis der placeres en genstand på en knap eller der opstår en sensorfejl.

Sikkerhedssslukningen får kogepladen til at gå i S-tilstand, og alle displayene for kogezoneerne blinker "F". Hvis der ikke er en forkert betjening alligevel, slukkes både det visuelle og den hørbare advarsel.

Hvis der er resterende varme, vises "H" på displayene for alle de andre kogezoneer.



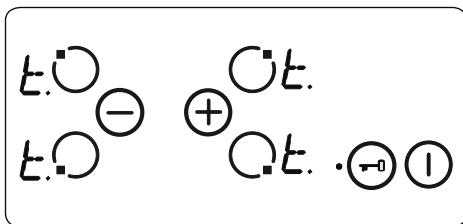
#### Slukning ved overophedning

Da betjeningsknapperne sidder meget tæt på kogezoneen i midten af kogepladen, kan det ske, at en forkert placeret gryde ikke bliver opdaget af sensorens sikkerhedssslukning, hvilket resulterer i at kogepladen opvarmes til en meget høj temperatur. Det gør det farligt at røre ved glasset og knapperne.

For at beskytte betjeningsknapperne mod farer, overvåger betjeningspanelet temperaturen konstant og slukker, hvis der opstår overophedning.

Dette indikeres med bogstavet "t" på kogezonens display indtil temperaturen

falder.



Når temperaturen er faldet, forsvinder "t" fra kogezoneens display, og kogepladens betjeningspanel vender tilbage til S-tilstand. Dette betyder, at du kan tænde for apparatet igen ved at trykke på ①.

#### Grænser for betjeningstid

Kontrolpanelet har en grænse for betjeningstiden. Hvis varmeindstillingen for en kogezone ikke ændres inden for en vis rum tid, slukkes kogezoneen automatisk. Der vises et "0" i 10 sekunder. Der kan forekomme restvarme. Grænsen for betjeningstiden afhænger af den valgte varmeindstilling.

Når kogezoneen slukkes automatisk, som beskrevet ovenfor, kan den bruges. Her vil den maksimale betjeningstid for varmeindstillingen være gældende.

#### Restvarmefunktioner

Der gemmes varme i det keramiske glas, når du har brugt kogepladen. Dette kaldes restvarme. Apparatet kan regne ud, hvor varmt glasset cirka er. Hvis den beregnede temperatur er over 60 °C indikeres dette på displayet for den relevante kogezone, så længe den beregnede temperatur er over 60 °C. Dette gælder også, selvom apparatet er blevet slukket.

Restvarmeindikatoren har laveste prioritet og overtrumfes af alle andre displayværdier, samt under sikkerhedssslukninger og visning af en fejlkode. Når kogepladen slutes til strøm efter en strømafbrydelse, blinker restvarmeindikatoren på displayet. Hvis kogezoneen havde en restvarme på over 60° C inden strømafbrydelse, blinker displayet, mens indtil den resterende restvarme er forsvundet eller indtil kogezoneen bruges til anden madlavning.

#### Tips og tricks

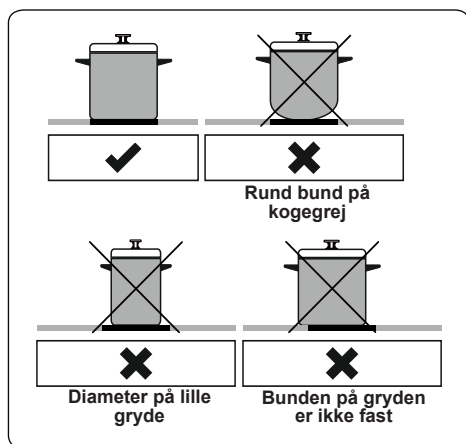


**Vigtigt:** Når du bruger keramiske plader ved høje temperaturindstillinger, kan du opleve at de opvarmede områder tændes og slukkes. Dette sker som en

sikkerhedsforanstaltning, så glasset ikke overopheder. Det er helt normalt ved høje temperaturer, og beskadiger ikke kogepladen. Tilberedningstiden nedsættes ikke mærkbart.

### ⚠️ **ADVARSEL:**

- Tænd aldrig kogepladen uden kogevej på kogezoneerne.
- Brug kun fladt kogevej med en tilstrækkelig tyk bund.
- Sørg for, at bunden på dit kogevej er tør, inden du sætter den på kogepladen.
- Det er vigtigt at sørge for, at kogevejret er centreret korrekt over kogezone, mens den er tændt.
- Af hensyn til strømbesparelse bør du aldrig bruge kogevej med en anden diameter end den plade, som du bruger.



- Brug aldrig gryder med ujævne bunde, da dette kan ridse den glaskeramiske overflade.
- Brug altid låg til dit kogevej, hvis det er muligt. På denne måde undgås varmetab.
- Temperaturen på de synlige dele kan blive høj, mens apparatet er tændt. Hold børn og dyr i god afstand til kogepladen, mens den er tændt, og indtil den er helt afkølet efter brug.

- Hvis du finder en revne i din kogeplade, skal den slukkes med det samme og skiftes ud af autoriseret fagpersonale.

## 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 malede 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 damprensning til at rengøre nogen dele af apparatet.

#### Rengøring af keramik glas

Keramik glas kan holde til tunge potter 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. 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.	Én 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.

### 6.2 TRANSPORT

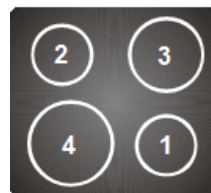
Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne fores så 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		VHH 1060 P
Type af kogeplade		Elektrisk
Antal kogezone		4
Opvarmningsteknologi-1		Strålevarme
Zone-1	cm	Ø14,5
Energiforbrug-1	Wh/kg	192,0
Opvarmningsteknologi-2		Strålevarme
Zone-2	cm	Ø14,5
Energiforbrug-2	Wh/kg	192,0
Opvarmningsteknologi-3		Strålevarme
Zone-3	cm	Ø18,0
Energiforbrug-3	Wh/kg	192,0
Opvarmningsteknologi-4		Strålevarme
Zone-4	cm	Ø21,0
Energiforbrug-4	Wh/kg	192,0
Energiforbrug af kogeplade	Wh/kg	192,0
Denne kogeplade overholder EN 60350-2		



VHH 1060 P






## 8. ENERGISPARERÅD

### 8.1 For kogeplader

- Tilbered så vidt muligt altid maden i gryder og pander med låg. Derved undgås unødigt varmekonsum.
- Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.
- Tilbered med så lidt vand som muligt.
- Skru hurtigst muligt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller bruning.
- Anvend en trykkoger for at reducere Tilberedningstiden

**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.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	<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.TURVALLISUUSOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet.....	4
1.2 Asennusta koskevat turvallisuusohjeet.....	6
1.3 Käytön aikana.....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	7
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU.....	9
2.1 Lieden asentaminen.....	9
2.2 Sähkökytkentä ja turvallisuus.....	11
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	12
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	13
4.1 Liesitason 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
8.ENERGIANSÄÄSTONEUVOJA.....	19
8.1 Keittotasolle.....	19



# 1. TURVALLISUUSOHJEET


- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne siten, että ne löytyvät tarvittaessa helposti.
- Tämä opas kattaa useita laitemalleja, eikä hankkimassasi laitteessasi ole välttämättä kaikkia siinä kuvattuja ominaisuuksia. Tämän vuoksi on tärkeää, että opasta luettaessa kiinnitetään erityishuomiota oppaan kuviin ja taulukoihin.

## 1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET


- 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.


 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen käyttäjän kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa keittolevyjä tai -alueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

  **VAROITUS:** Kuumen oljyn tai rasvan jättäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa rasva- ja öljypaloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit kattilankannella tai sammutuspeitteellä.


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



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

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeamia tai säröjä, kytke laite välittömästi pois päältä sähköiskun vaaran välttämiseksi.

- Jos laitteessa on keittotason suojuus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoat ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Älä käytä uunin sisäpintojen puhdistamiseen karkeita ja/tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, jolloin lasista valmistettu uuninluukku voi särkyä tai uunin sisäpinnat voivat vahingoittua.
- 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 huoltoasentaja. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat asennus- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitetta tai sen toimintaa millään tavalla. Väärän tyyppiset keittotason suojuukset voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Varmista ennen laitteen asentamista, että asennuspaikan olosuhteet (kaasun tyyppi ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) vastaavat laitteen teknisiä tietoja. Laitteen tekniset tiedot on merkitty sen arvokilpeen.

 **HUOMAUTUS:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen. Se on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan

kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, mukaan lukien kaupallinen käyttö tai huoneen lämmittäminen.

- Käyttäjien turvallisuus on pyritty varmistamaan kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi särkyä, sitä puhdistettaessa tulisi varmistaa, että lasipinta ei naarmuunnu. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai joudu puristuksiin asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai asianmukaisen koulutuksen omaavan sähköasentajan toimesta.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheisyydestä.

## **1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET**

- 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. Älä anna sen altistua suoralle auringonvalolle, sateelle,

lumelle, pölylle tai liialliselle kosteudelle.

- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötiloja.
- 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 laite on pidemmän aikaa käyttämättä, käännä pääkytkin pois päältä.
- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon, jotta et osu niihin vahingossa.
- Varmista, että laitteen näyttö ovat "0" (stop)-asennossa aina, kun laitetta ei käytetä.


## 1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on kytketty pois päältä.
- Älä irrota säätönuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laite toimisi mahdollisimman tehokkaasti ja turvallisesti, suosittelemme, että siinä käytetään ainoastaan alkuperäisiä varaosia ja että korjaukset teetetään valtuutetulla huoltoedustajalla.

## 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

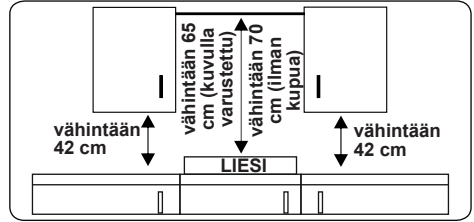
**VAROITUS:** Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- 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.).

### 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.



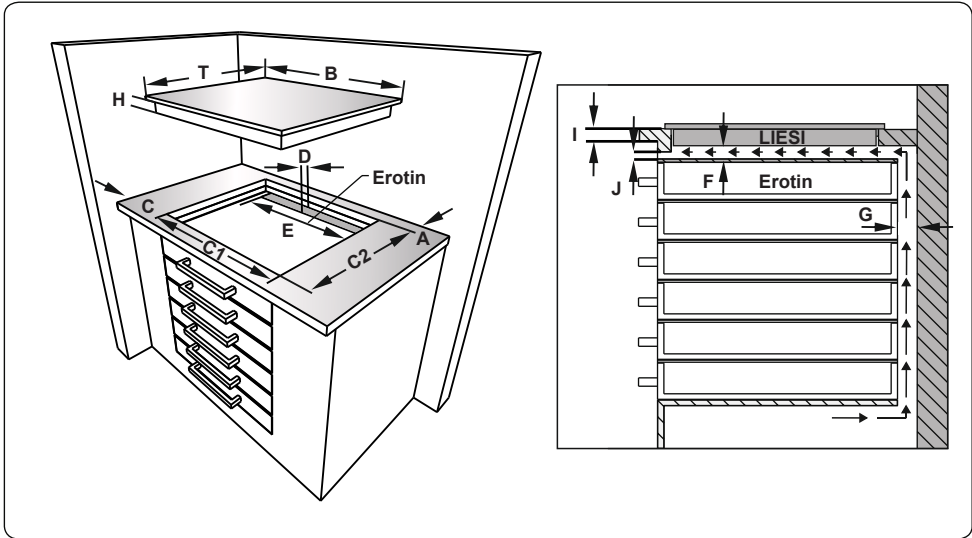
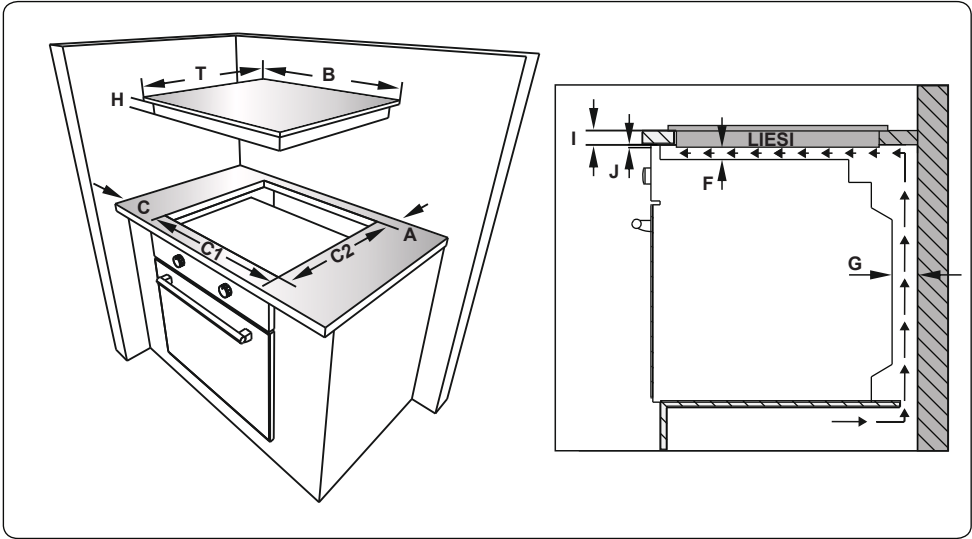
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.
- Jos laitteen pohjaosa jää käsien ulottuville, sen ympärille tulee asentaa tarkoituksenmukaisesta materiaalista valmistettu suojuus. Suojuksella estetään pääsy laitteen pohjaosan sisään.

### 2.1 LIEDEN ASENTAMINEN

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

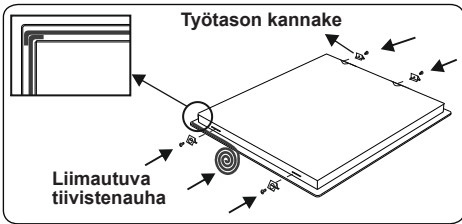
- Valmistele laitteelle kuvassa esitettyjen mittojen mukainen paikka. Ennen kuin asennat laitteen paikalleen, varmista, että keittotason ollessa asennettuna paikka täyttää alla esitetyt vaatimukset.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41 - 47,5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



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

- Ruuvaa 4 työtason kannaketta laitteen sivuihin.
- Työnnä laite paikalleen.

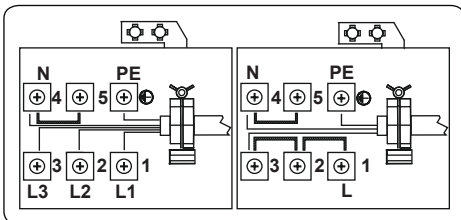


## 2.2 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

**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 nimellistehoja 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.

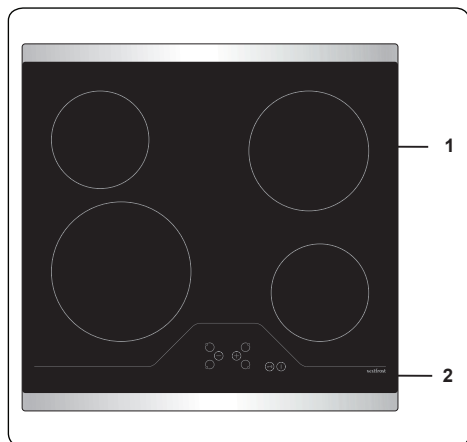


### 3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



**Tärkeää:** Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

#### Osat



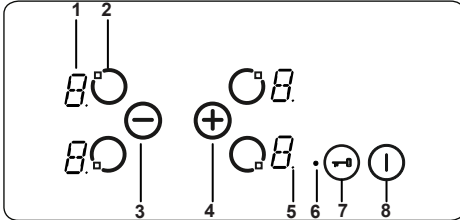
1. Keraamisen keittotason keittoalueet
2. Ohjauspaneeli



## 4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

### 4.1 LIESITASON OHJAIMET

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



- 1- Keittoalueen näyttö
- 2- Aktivoi/deaktivoi keittoalue
- 3- Keittoalueen asetus pienemmälle
- 4- Keittoalueen asetus suuremmalle
- 5- Desimaalipiste
- 6- Näppäinlukon ilmaisin
- 7- Näppäinlukko
- 8- Päällä/pois

Käyttötilan kuvaukset		
Valmiustila	S-tila	Verkkovirta syötetään liesitason ohjaukseen, ja kaikki keittoalueen näytöt ovat pois päältä tai jälkilämmön näyttö on aktiivinen.
Käyttötila	B-tila	Ainakin yhdessä keittotason näyttössä näkyy lämpöasetus välillä '0' ja '9'.
Lukitus tila	VR-tila	Liesitason ohjaus on lukittu.

#### Laitteen kytkeminen päälle ja pois.

Jos laite on valmiustilassa, se asetetaan käyttötilaan painamalla virtapainiketta ① vähintään 1 sekunnin ajan. Äänimerkki kuuluu merkiksi onnistuneesta toiminnosta.

“0” ilmestyy kaikkiin näyttöihin ja kaikki keittoalueita vastaavat desimaalipisteet vilkkuvat (1 sekunti päällä, 1 sekunti pois päältä).

Jos mitään ei tapahdu 10 sekunnin kuluessa, kaikki keittoalueen näytöt sammuvat.

Jos näytöt sammuvat, keittoalue siirtyy valmiustilaan.

Jos ① painetaan yli 2 sekunnin ajan (käyttötilassa), laite sammuu ja siirtyy

jälleen S-tilaan. Laite voidaan kytkeä pois päältä painamalla ① milloin tahansa, vaikka muita painikkeita painettaisiin samanaikaisesti.

Jos keittoalueelta tulee jälkilämpöä, se näkyy vastaavassa keittoalueen näyttössä

#### Keittoalueen valitseminen

Jos valitaan yksi keittoalue Aktivoi / Deaktivoi keittoalue -painikkeella ②, keittoalueen näytön desimaalipiste vilkkuu. Valitse valitun keittoalueen lämpötila väliltä 1 ja 9 säätöpainikkeilla ⊕ tai ⊖.

Painikkeita on painettava 3 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta, muuten keittoalueen valinta pyyhkiytyy pois ja lämpöasetuksen desimaalipiste häviää. Jos lisätoimintoa ei tapahdu 10 sekunnin kuluessa, keittoalue palaa takaisin S-tilaan.

Lämpöasetusta voidaan muuttaa koska tahansa painamalla ⊕ tai ⊖. Käytettävissä olevat asetukset ovat välillä 1 ja 9.

Jokaisen painikkeen käytön tai näytön muutoksen yhteydessä kuuluu äänimerkki.

#### Tehoasetuksen tekeminen tehostustoiminnolla tai ilman

Kaikkissa keittoalueissa on tehostustoiminto.

Jos tehostusta tarvitaan, aseta lämpö nykyiseltä tasolta tasolle 9 vain painikkeella ⊖. Kun taso 9 on saavutettu, aktivoi tehostus painamalla ⊕. Näytöllä vilkkuu “A” vuorotellen lämpöasetusarvon “9” kanssa osoituksena siitä, että tehostus on käytössä.

Jos tehostus on aktiivinen, keittoalue toimii suurimmalla teholla tietyn ajan riippuen valitusta lämpöasetuksesta ennen tehostuksen aktivoimista.

Kun tehostusaika on päättynyt, vain lämpöasetus näkyy keittoalueen näyttössä.

Tehostus voidaan ottaa pois käytöstä painamalla ⊖, kunnes lämpöasetus on “0”.

#### Yksittäisten keittoalueiden sammuttaminen

Keittoalue voidaan kytkeä pois päältä kolmella eri tavalla:

- Painamalla yhtä aikaa painikkeita ⊕ ja ⊖
- Lämpöasetuksen laskeminen arvoon ‘0’ painamalla ⊖-painiketta
- Käytä ajastimen sammutustoimintoa kyseisen keittoalueen kohdalla.

## • Painikkeiden ⊕ ja ⊖ samanaikainen käyttö

Kyseinen keittoalue on valittava Keittoalueen aktivointi-/deaktivointi-painikkeella ⊖, ja kyseisen keittoalueen näytön desimaalipiste vilkkuu. Keittoalue sammutetaan painamalla ⊕ ja ⊖ samanaikaisesti. Kuuluu äänimerkki, ja "0" tulee näkyviin lämpöasetusnäytölle, kun toiminto on onnistunut.

Jos ajastin on aktiivinen kyseisellä keittoalueella, keittoalueen ja ajastimen näyttöön ilmestyy "0", ja siihen liittyvä keittoalueen ilmaisin ja ajastintoiminto sammuvat.

Jos keittoalueelta tulee jälkilämpöä, vastaavassa keittoalueen näytössä näkyy "H".

### Lämpöasetuksen laskeminen arvoon "0" painamalla ⊖-painiketta

Keittoalue voidaan myös kytkeä pois päältä vähentämällä lämpöasetus arvoon "0". Tämä aiheuttaa myös keittoalueeseen liittyvän desimaalipisteen, siihen liittyvän keittoalueen ilmaisimen ja ajastimen näytön sammumisen.

Jos keittoalueelta tulee jälkilämpöä, vastaavassa keittoalueen näytössä näkyy "H".

### Käytä ajastimen sammutustoimintoa kyseisen keittoalueen kohdalla (jos käytössä).

Kun olet laskenut nollian, ajastin pysähtyy, vastaavassa keittoalueen näytössä näkyy "0" ja ajastimen näytöllä lukee '00'. Vastaava keittoalueen ilmaisin sammuu.

Määritetty kaksinkertaisen/kolminkertaisen vyöhykkeen valinnan ilmaisin katoaa myös, jos se on aktiivinen.

Lisäksi äänimerkki kuuluu, kun ajastin pysähtyy. Minkä tahansa painikkeen painaminen hiljentää ajastimen.

### Näppäinlukko

Näppäinlukkotoiminnolla voit laitteen kytkeä turvalliseen tilaan, ja sitä voi käyttää vain käyttötilassa (B-tila). Lukitus aktivoidaan painamalla lukituspainiketta ⊖ 2 sekunnin ajan. Äänimerkki kuittaa tämän toiminnon, ja näppäinlukon osoitin vilkkuu osoittaakseen, että keittoalue on lukittu.

Jos keittoalue on lukittu, se voidaan kytkeä pois päältä vain painamalla ⊕, jolloin kaikki muut painikkeet on estetty eikä säätöjä voida tehdä painikkeita painamalla. Jos jotain muuta painiketta painetaan

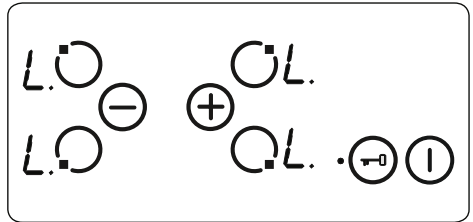
lukitustilassa, kuuluu äänimerkki, ja näppäinlukon merkkivalo vilkkuu.

Vain sammutustoiminto painikkeella ⊕ on mahdollinen. Jos laite kuitenkin kytketään pois päältä, sitä ei voida käynnistää uudelleen ilman, että lukitus avataan.

### Lapsilukko

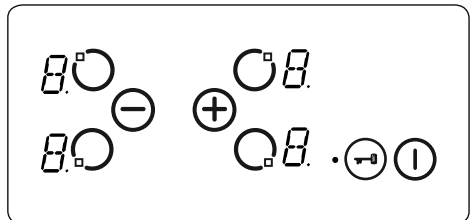
Lapsilukkotoimintoa käytetään laitteen lukitsemiseen monivaiheisessa prosessissa. Lapsilukko (ja lukituksen avaaminen) on käytettävissä vain S-tilassa.

Ensin on painettava ⊕, kunnes kuuluu äänimerkki, ja sitten on painettava samanaikaisesti ⊕ ja ⊖ vähintään 0,5 sekunnin ajan, mutta enintään 1 sekunnin ajan. Tämän jälkeen kosketa ⊕ aktiiviodaksesi lapsilukon. Kaikissa neljässä keittoalueen näytössä näkyy vahvistus L.



Jos minuuttiajastin on edelleen käynnissä, se jatkuu, kunnes "00" on saavutettu, ja ajastin antaa äänimerkin. Kun ajastimen valmius on vahvistettu, laite lukittuu kokonaan. Mitään painikkeista ei voida käyttää niin kauan, kun laite on lukittu.

Lapsilukko voidaan deaktivoida samalla tavalla kuin se aktivoidaan. Painikkeen ⊕ painamisen jälkeen kuuluu äänimerkki, ⊕ ja ⊖ on painettava samanaikaisesti vähintään 0,5 sekunnin ajan, minkä jälkeen painetaan vain ⊖. "L." ei enää näy näytöllä vahvistukseksi lukituksen avaamisesta.



### Kosketa Ohjauksen turvatoiminnot

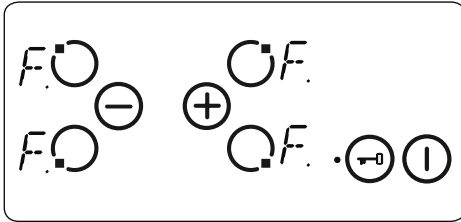
Seuraavat turvatoiminnot ovat käytettävissä tahattoman käytön estämiseksi.

## Anturin turvakatkaisu

Painikkeen valvonta estää painikkeiden ei-toivottua käyttöä. Jos yhtä tai useampaa painiketta painetaan yli 12 sekunnin ajan, kuuluu äänimerkki kymmenen minuutin ajan merkinä virheellisestä toiminnasta. Esimerkiksi painikkeen päällä voi olla jotain, siinä voi olla anturivika tai muuta vastaavaa.

Turvakytkin saa liesitason siirtymään S-tilaan ja kaikilla näytöillä vilkkuu "F". Jos väärää toimintoa ei ole tehty, sekä visuaaliset että äänimerkit poistuvat näytöltä.

Jos jälkilämpöä on, "H" näkyy kaikilla muilla keittoalueen näytöillä.

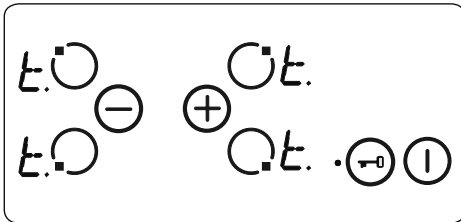


## Ylikuumenemisen aiheuttama katkaisu

Koska säätimet ovat hyvin lähellä keittoaluetta liesitason etupuolella, voi käydä niin, että anturin turvakatkaisu ei tunnista väärin asetettua keittoastiaa, mikä lämmitää liesitason erittäin kuumaksi. Tämä tekee lasista ja painikkeista vaarallisia koskettaa.

Liesitason ohjausyksikön vaurioitumisen estämiseksi säätimet seuraavat jatkuvasti lämpötilaa ja sammuvat, jos tapahtuu ylikuumeneminen.

Tämä ilmaistaan kirjaimella "t" keittoalueen näytössä, kunnes lämpötila laskee.



Kun lämpötila on laskenut, "t" katoaa ja liesitason ohjausyksikkö palaa takaisin S-tilaan. Tämä tarkoittaa, että käyttäjä voi aktivoida laitteen uudelleen painamalla ①.

## Käyttöaika rajoitukset

Liesitason käyttöaika on rajoitettu. Jos keittoalueen lämpöasetusta ei ole muutettu tietyn ajan kuluessa, se sammuu automaattisesti. "0" näkyy 10 sekunnin ajan, mutta jonkin verran jälkilämpöä voi olla. Käyttöajan rajoitus riippuu valitusta lämpöasetuksesta.

Kun keittoalue sammuu automaattisesti, kuten edellä on kuvattu, sitä voidaan käyttää, ja tämän lämpöasetuksen maksimikäyttöaika on käytössä.

## Jälkilämpötoiminnot

Keraamisen keittotason lasipintaan varastoituu käytön aikana lämpöä, jota kutsutaan jälkilämmöksi. Laite voi laskea suunnilleen, kuinka kuuma lasi on. Jos laskettu lämpötila on yli + 60 °C, tämä näkyy vastaavan keittoalueen näytössä niin kauan, kun laskettu lämpötila pysyy yli + 60 °C:n lämpötilassa, vaikka laite olisi sammutettuna.

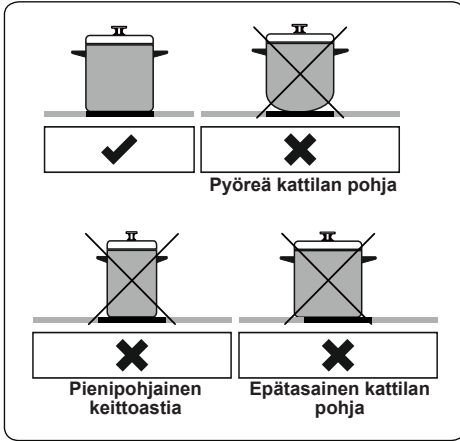
Jälkilämmön ilmaisimella on alhaisin prioriteetti ja se korvataan jokaisella muulla näyttöarvolla, myös turvakytkenän ja virhekoodin näyttämisen aikana. Kun liesitasolle syötetään jännitettä virtakatkoksen jälkeen, jälkilämmön näytön ilmaisin vilkkuu. Jos keittotason jälkilämpö oli yli + 60 °C ennen sähkökatkoksen tapahtumista, näyttö vilkkuu, kun jälkilämpöä on jäljellä tai kunnes keittotasovalitaan toiseen toimintoon.

## Vinkkejä ja vihjeitä

**Tärkeää:** Kun keraamista keittotasoa käytetään korkeilla tehoasetuksilla, keittoalueet saattavat kytkeytyä toistuvasti pois päältä ja takaisin päälle. Tämän syynä on turvatoiminto, jonka tarkoituksena on estää lasin ylikuumeneminen. Tämä on normaalia korkeissa lämpötiloissa, eikä se vahingoita liesitasoa tai vaikuta huomattavasti kypsennysaikoihin.

## VAROITUS:

- Älä koskaan käytä keittoalueita ilman astiaa.
- Käytä ainoastaan keittoastioita, joissa on tasainen ja riittävän paksu pohja.
- Varmista ennen astian asettamista liesitasolle, että sen pohja on kuiva.
- Varmista, että keittoastiat asetetaan oikein keittoalueen keskelle.
- Käytä keittoastioita, joiden pohja on samankokoinen kuin keittoalue, jotta energiaa ei kulu tarpeettomasti.



- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on karkea, sillä ne voivat naarmuttaa lasikeraamista pintaa.
- Jos mahdollista, käytä keittoastioissa kansia, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.
- Laitteen käyttäjän kosketettavissa olevat osat saattavat kuumentua käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet turvallisella etäisyydellä liesitasosta sen käytön aikana ja kunnes se on jäähtynyt.
- Jos liesitasossa näkyy halkeamia tai säröjä, kytke se välittömästi pois päältä ja ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## 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.

**VAROITUS:** Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- Jos puhdistusainetta läikkyi, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.

**VAROITUS:** Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

### Keraamisten lasipintojen puhdistaminen

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

**VAROITUS:** Keraaminen keittotaso - 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.

**VAROITUS:** 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 ruokaainetta, 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 materiaalissa 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. Keittotaso tai -alueet eivät kytkeydy päälle.	Laitteeseen ei tule virtaa.	Tarkista laitteen virtapiirin sulake. Tarkista, onko alueellasi sähkökatkos kytkemällä päälle jokin toinen sähkölaite.
Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä ja näytöissä 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.

### 6.2 KULJETUS

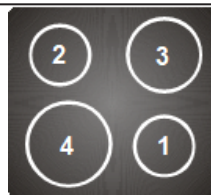
Jos tuotetta tarvitsee kuljettaa, pakkaa se alkuperäiseen pakkaukseen kuljetuksen ajaksi. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia merkintöjä. Teippaa kaikki liikkuvat osat kiinni tuotteeseen, jotta tuote ei vahingoitu kuljetuksen aikana.

Jos alkuperäinen pakkaus on hävitetty, käytä laatikkoa, joka suojaaa laitetta ja erityisesti sen ulkopintoja ulkoisilta voimilta ja iskuilta.

## 7. TEKNISET TIEDOT

### 7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Tuotemerkki		<b>vestfrost</b>
Malli		VHH 1060 P
Lieden tyyppi		Sähkö
Ruoanlaittoalueiden lukumäärä		4
Lämmitysteknologia 1		Säteilevä
Keittoalue 1	cm	Ø14,5
Energiankulutus 1	Wh/kg	192,0
Lämmitysteknologia 2		Säteilevä
Keittoalue 2	cm	Ø14,5
Energiankulutus 2	Wh/kg	192,0
Lämmitysteknologia 3		Säteilevä
Keittoalue 3	cm	Ø18,0
Energiankulutus 3	Wh/kg	192,0
Lämmitysteknologia 4		Säteilevä
Keittoalue 4	cm	Ø21,0
Energiankulutus 4	Wh/kg	192,0
Liesitason energiankulutus	Wh/kg	192,0
Tämä liesi noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia		



VHH 1060 P

## 8. ENERGIANSÄÄSTONEUVOJA

### 8.1 Keittotasoiille

- Valmista ruoka aina niin pitkälle kuin mahdollista kattilassa tai pannussa, jossa on kansi päällä tarpeettoman lämmönkulutuksen välttämiseksi.
- Valitse pieni kattila pienille annosmäärille. Pieni kattila kuluttaa vähemmän energiaa kuin suurempi, vajaaksi jäävä kattila.
- Käytä kokatessa mahdollisimman vähän vettä.
- Pienennä liedon lämpötasoa välittömästi keittämisen tai ruskistamisen jälkeen.
- Käytä painekattilaa lyhentääksesi keittoaikaa

**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 .....	7
2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK .....	9
2.1 Installasjon av platetoppen .....	9
2.2 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
8. ENERGISPARERÅD .....	19
8.1 For platetopper .....	19

# 1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER


- Les alle instruksjonene nøye 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.

- 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. Uegne komfyrværn 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 kompatible. 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.

## **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 omgivelsene. 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.
- Plasser alltid panner over midten av kokesonen, og vri håndtakene i en sikker stilling, slik at de ikke kan bankes eller gripes.
- Forsikre deg om at produktdisplayet alltid viser "0" når produktet ikke er i bruk.

## 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

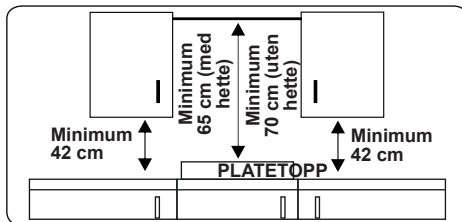
**⚠ ADVARSEL:** Dette produktet må installeres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

- 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.).

### 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.



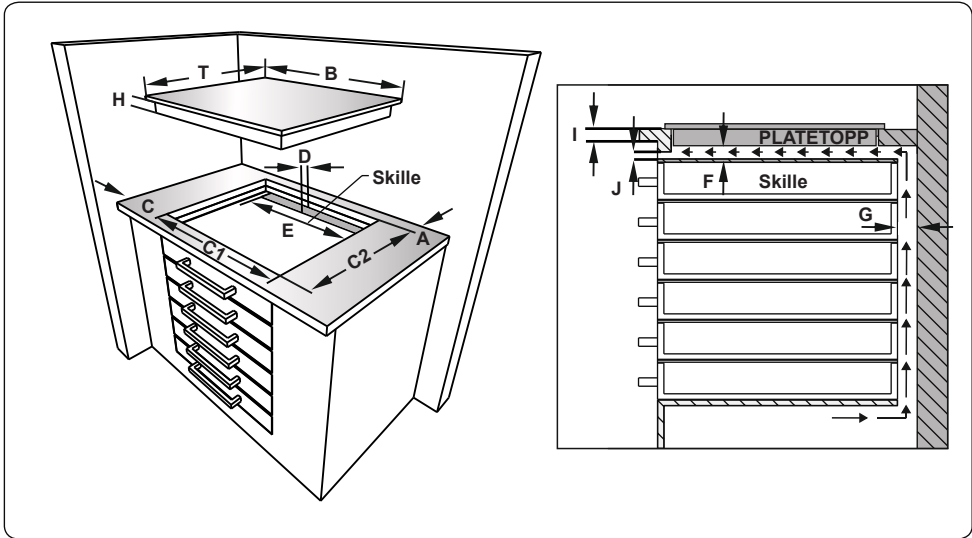
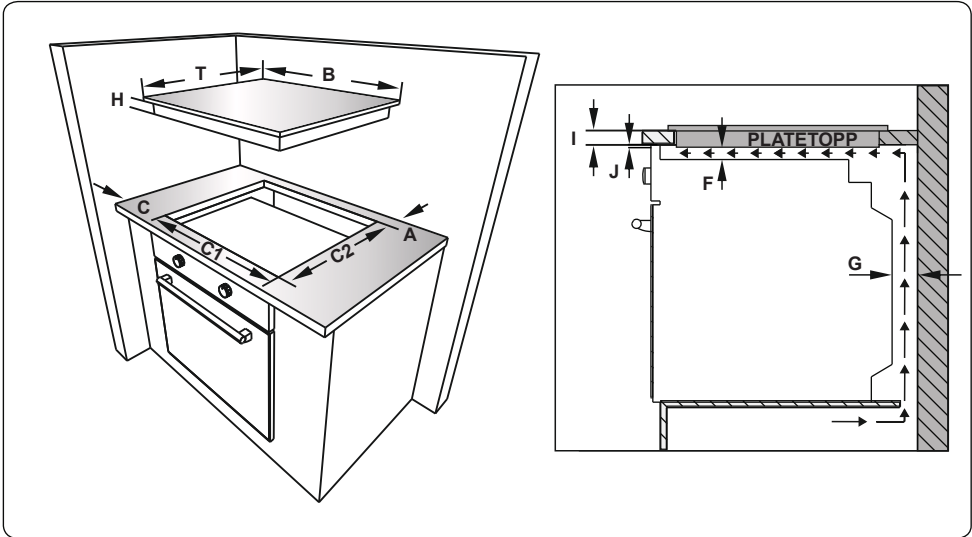
- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.
- Hvis man kan komme til produktets base med hendene må det monteres en barriere som er produsert av et egnet materiale under produktets base, for å sikre at det ikke er tilgang til produktets base.

### 2.1 INSTALLASJON AV PLATETOPPEN

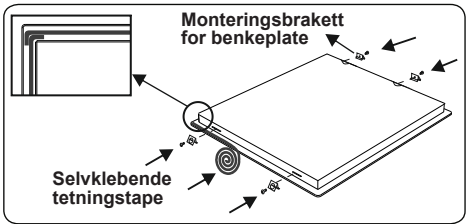
Produktet er utstyrt med et installasjonssett som inkluderer klebende tetningsmasse, festebraketter og skruer.

- 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>	41 - 47,5	<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>	25
<b>J (mm)</b>	5		



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



- Skru de fire monteringsbrakettene på benkeplaten på sideveggene på



apparatet.

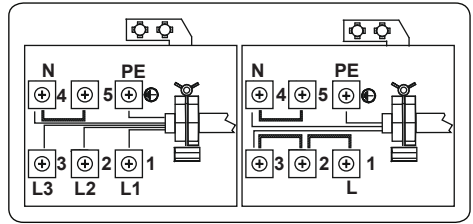
- Sett produktet ned i åpningen.

## 2.2 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.

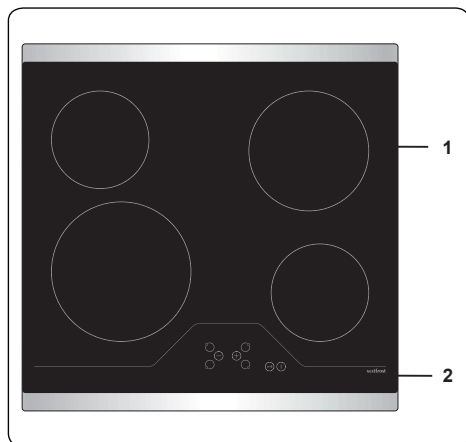


### 3. PRODUKTEGENSKAPER



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

#### Komponentliste

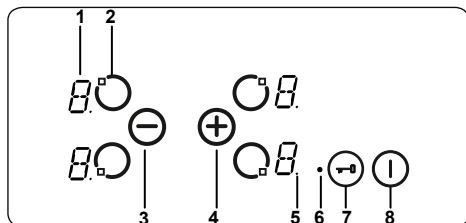


1. Keramisk kokeplate
2. Kontrollpanel

## 4. BRUK AV PRODUKTET

### 4.1 OVNSBRYTERE

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



- 1- Kokesonedisplay
- 2- Aktiver/deaktiver kokesone
- 3- Reduksjon i varmeinnstilling
- 4- Økning i varmeinnstilling
- 5- Desimaltegn
- 6- Nøkkellåsindikator
- 7- Nøkkellås
- 8- På/av

Modusbeskrivelser		
Beredskapsmodus	S-modus	Strømforsyningen tilføres koketoppkontrollen, og alle kokeplatens skjermer er av, eller en restvarmeskjerm er aktiv.
Betjeningsmodus	B-modus	Minst én skjerm på kokeplaten viser en varmeinnstilling mellom '0' og '9'.
Låsmodus	VR-modus	Platetoppkontrollen er låst.

### Å slå på og av apparatet

Hvis apparatet er i standby-modus, settes det i driftsmodus ved å trykke på på/av-knappen ① i minst 1 sekund. En summer høres for å indikere at operasjonen har vært vellykket.

“0” vil vises på alle kokeplatens skjermer, og alle desimaltegn som er aktuelle for ovnene vil blinke (1 sekund på, 1 sekund av).

Hvis det ikke skjer kokesoner betjening innen 10 sekunder, slås alle kokesoner av. Hvis skjermene ikke slås av, vil kokeplaten gå over i beredskapsmodus.

Hvis du trykker på ① i mer enn 2 sekunder (i Betjeningsmodus), slås apparatet av og går inn i S-modus igjen.

Apparatet kan slås av ved å trykke på når som helst, og det selv om andre knapper trykkes på samtidig.

Dersom det er noen restvarme fra kokesone, vil dette bli vist på den aktuelle kokesones display

### Å velge kokesone

Dersom én kokesone er valgt med den aktuelle knappen for aktiver-/kokeplatens av kokesonen ①, vil desimaltegnet

i kokesone skjerm blinke. For den kokesone som er valgt kan du stille \_ varmenivået

inn på mellom 1 og 9 ved å trykke på varmeinnstillingsknappene ⊕ eller ⊖

Knappene må trykkes på innen 3 sekunder etter at du har valgt en kokesone, ellers vil varmervalget bli slettet og desimaltegnet for varmeinnstillingen forsvinner. Hvis det ikke blir gjort noe mer innen 10 sekunder, går kokeplaten tilbake til S-modus.

Varmeinnstillingen kan alltid endres ved ⊕ å trykke på eller ⊖. De tilgjengelige innstillingene er mellom 1 og 9.

Betjening av hver enkelt knapp eller hver veksling av skjerm ledsages av en summerlyd.

### Still inn nivå for tilberedning av mat med og uten oppvarmingsforsterkning

Alle kokeplater er utstyrt med forsterkningfunksjon.

Hvis det er behov for varmeforsterkning, stiller du opp varmen fra gjeldende nivå til nivå 9 bare ved å trykke på -knappen. Når nivå 9 er nådd, så trykk på for å aktivere oppvarmingsforsterkningen. På skjermen vil det blinke “A”, som veksler med varmeinnstillingsverdien “9” for å vise at oppvarmingsforsterkningen er aktiv.

Hvis oppvarmingsforsterkningen er aktiv, vil varmeapparatet fungere med maksimal effekt i en periode, avhengig av den valgte varmeinnstillingen før oppvarmingsforsterkningen ble aktivert.

Når tiden er over for oppvarmingsforsterkning, vil bare varmeinnstillingen vises på kokeplatens display.

Oppvarmingsforsterkningen kan deaktiveres ved å trykke på ⊖ til varmeinnstillingen “0” vises.

### Å slå av en kokesone


En kokesone kan slås av på tre forskjellige måter:

- Samtidig trykking på ⊕ og ⊖-knappene
- Reduksjon av varmeinnstillingen til

"0" ved å trykke på ⊖ -knappen

- Bruk av varselurets utkoblingsfunksjon for den aktuelle kokesone.

### Samtidig trykking på ⊕- og ⊖ -knappene

Den aktuelle kokesone må velges med den aktuelle knappen for aktiver-/deaktivering av kokesonen , så vil desimaltegnet i kokeplatas aktuelle skjerm blinke. For å slå av varmeovnen, må du trykke på ⊕ og ⊖ samtidig. En summer vil høres og "0" vil vises på skjermen for varmeinnstilling når dette lykkes.

Hvis varseluret er aktivt for den kokesone som er valgt, vil "0" vises på kokesones- og varselurskjermene, og den aktuelle kokesoneindikatoren og varselfunksjonen vil begge slås av.

Dersom det er noen restvarme fra kokesonen, vil dette bli vist ved hjelp av "H" på skjermen for varmeinnstilling.

### Reduksjon av varmeinnstillingen til "0" ved å trykke på ⊖-knappen

Kokesonen kan også slås av ved å redusere varmeinnstillingen til "0". Dette vil føre til at det aktuelle desimalpunktet på kokesonen, den aktuelle kokesoneindikatoren og varselursvisningene også slås av.

Dersom det er noen restvarme fra kokeplaten, vil dette bli vist ved hjelp av "H" på skjermen for varmeinnstilling.


### Bruk av varselurets utkoblingsfunksjon for den aktuelle kokesone (hvis tilgjengelig).



Etter å ha talt ned til null, vil varseluret stoppe, kokesone aktuelle skjerm vil vise "0" og varselurets skjerm vil vise "00". Den aktuelle kokesoneindikatoren vil forsvinne.


En tilordnet indikator for valg av dobbelt/trippel sone vil også forsvinne dersom den er aktiv.

I tillegg vil summeren høres når varseluret stopper. Å trykke på en hvilken som helst knapp vil gjør at varseluret blir stille.

### Nøkkellås


Nøkkellåsfunksjonen brukes for å angi "sikker modus" på kokeplaten og kan kun brukes i Betjeningsmodus (B-modus). Låsefunksjonen er aktiv hvis nøkkellåsknappen  trykkes i minst 2 sekunder. Denne operasjonen bekreftes av en summer og tastelåsindikatoren vil blinke for å indikere at apparatet er låst. Dersom kokeplaten er låst, vil det bare være

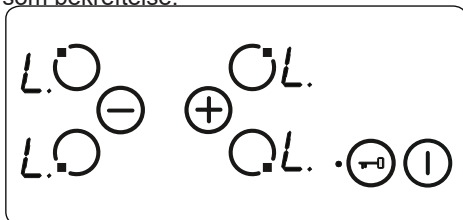
mulig å slå av kokeplaten ved å trykke  på , alle andre knapper er blokkert og det er ikke mulig å gjøre noen justeringer ved å trykke på knappene. Hvis det i låsemodus trykkes på en annen knapp, høres summeren og tastelåsindikatoren vil blinke.

Bare å slå av ved å trykke på  er mulig. Men hvis apparatet er slått av, vil det ikke kunne startes på nytt uten å bli låst opp.


### Barnesikring

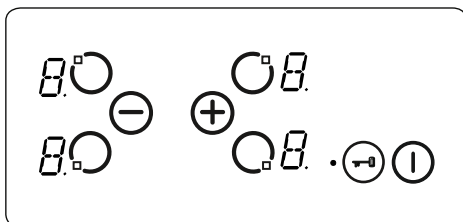
Barnesikringsfunksjonen brukes til å låse apparatet i en komplisert flertrinnsprosess. Barnesikring (og opplåsing) er bare tilgjengelig i S-modus.

Først må  trykkes på til summeren høres, deretter må ⊕ og ⊖ trykkes på samtidig i minst 0,5 sekunder, men ikke lenger enn 1 sekund. Etter dette trykker du på ⊕ for å aktivere barnesikringen. Alle fire kokeplatas skjerm vil vise " L " som bekreftelse.



Hvis varseluret fortsatt er i gang, fortsetter det til " 00 " er nådd og varseluret piper. Etter bekreftelse på at varseluret er fullført, vil kokeplaten være fullstendig låst. Ingen av knappene kan brukes så lenge kokeplaten er låst.

Barnesikringen kan deaktiveres på samme måte som den aktiveres. Etter at du har trykket på , høres et pip, og ⊕ og ⊖ må trykkes på samtidig i minst 0,5 sekunder, etterfulgt av bare å trykke på ⊖. Som bekreftelse på vellykket opplåsing vises ikke " L " lenger.



## Berøringskontrollens sikkerhetsfunksjoner

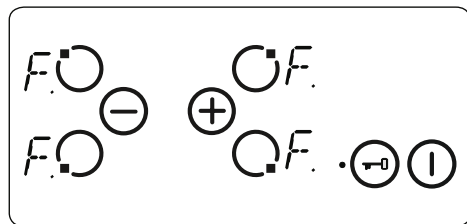
Følgende sikkerhetsfunksjoner er tilgjengelige for å unngå utilsiktede operasjoner.

### Sensorsikkerhetsutkobling

Knappovervåking er inkludert for å forhindre at knapper trykkes på i vanvare. I tilfeller der du trykker på en eller flere knapper i mer enn 12 sekunder, høres summeren i ti minutter for å indikere feil bruk. For eksempel kan en gjenstand være plassert på en knapp, eller det kan være en sensorfeil og så videre.

Sikkerhetsutkoblingen får koketoppen til å gå over til S-modus, og alle kokeplatens skjermer vil blinke "F". Med mindre det foreligger noen feilbetjening, vil både de visuelle og hørbare signalene forsvinne.

Dersom restvare finnes, vil "H" bli vist på alle andre kokeplatensskjermer.

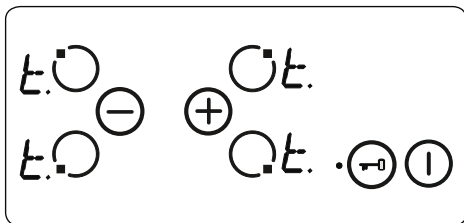



### Avslåing ved for høy temperatur

På grunn av at kontrollene er veldig nær ovnen midt på fronten av koketoppen, kan det oppstå at en feilplassert gryte ikke blir registrert av sensorens sikkerhetsutkobling, og at koketoppen derfor varmes opp til en veldig høy temperatur. Dette gjør glasset og knappene farlige å ta på.

For å forhindre at koketoppens styreenhet skades, overvåker kontrollene konstant temperaturen og slår seg av hvis det oppstår overoppheting.

Dette vil bli indikert med bokstaven "t" på kokeplatens skjerm til temperaturen synker.



Når temperaturen har falt, vil "t" på kokeplatens skjerm forsvinne, og kokeplaten vil gå tilbake til S-modus. Dette betyr at brukeren kan aktivere apparatet på nytt ved å trykke på  ①

### Begrensninger i betjeningstid

Kokeplaten har en begrensning mht. betjeningstid. Hvis varmeinnstillingen for en kokesone ikke har blitt endret på en viss tid, vil kokesonen slås av automatisk. "0" vises i 10 sekunder, men det kan forekomme noe gjenværende varme. Begrensningen mht. betjeningstid kommer an på hvilken varmeinnstilling som er valgt.

Etter at en kokeplate slås av automatisk, som beskrevet ovenfor, kan kokeplaten brukes og den maksimale driftstiden for denne varmeinnstillingen brukes.

### Restvarmefunksjoner

Etter at alle tilberedningsprosesser er over, vil noe varme - som kalles restvarme - bli lagret i det glasskeramiske glasset. Apparatet kan beregne omtrent hvor varmt dette glasset er. Hvis den beregnede temperaturen er høyere enn + 60 °C, vil dette vises på kokeplatens aktuelle skjerm så lenge den beregnede temperaturen forblir over + 60 °C, og det selv etter at apparatet er slått av.

Restvarmeindikatoren har lavest prioritet og blir overskrevet av annen hver visningsverdi, inkludert under sikkerhetsutkobling og visning av en feilkode. Når spenning tilføres kokeplaten etter et strøbrudd, vil indikatoren for restvarme blinke. Hvis en kokeplates restvarme var på mer enn + 60 °C før strøbruddet skjedde, vil skjermen blinke mens restvarmen forblir eller til en annen tilberedningsoperasjon velges for kokeplaten.

### Råd og tips



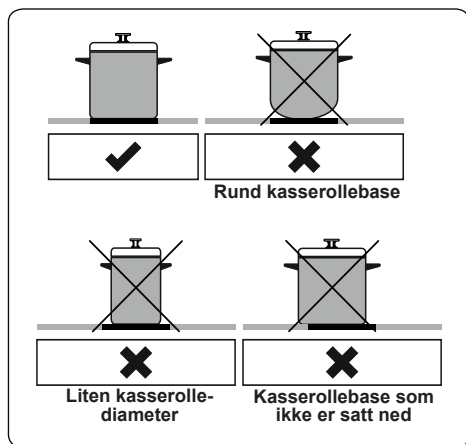
**Viktig:** Når høyere varmeinnstillinger brukes i keramiske kokeplater, kan det være at de oppvarmede områdene

slås på og av. Dette skyldes en sikkerhetsanordning som forhindrer at glasset blir overopphetet. Dette er normalt ved høye temperaturer, og forårsaker ingen

skade på koketoppen og en liten forsinkelse i koketiden.

### **!** ADVARSEL:

- Bruk aldri kokeplaten uten kokekar plassert i kokesonen.
- Bruk bare flate gryter med tilstrekkelig tykk bunn.
- Forsikre deg om at bunnen av pannen er tørr før du plasserer den på koketoppen.
- Mens kokesonen er i drift, er det viktig å sørge for at kjelen er sentrert rett over sonen.
- For å spare energi, må du aldri bruke en panne med annen diameter enn kokeplaten som brukes.



- Ikke bruk gryter med grov bunn, da disse vil kunne skrape opp glasskeramikkoverflaten.
- Såfremt mulig så sett alltid lokk på grytene for å unngå varmetap.
- Temperaturen på tilgjengelige deler kan bli høy mens apparatet er i drift. Hold barn og dyr godt borte fra kokeplaten under drift og til den er helt avkjølt etter bruk.
- Hvis du oppdager en sprekke på koketoppen, må den slås av umiddelbart og skiftes ut av autorisert servicepersonell.

## 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 beleg, 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. Platetoppen eller kokesonene kan ikke slås på.	Det er ingen strømtilførsel.	Sjekk husholdningens sikring for produktet. 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.

### 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 ødeleggelse under transport.

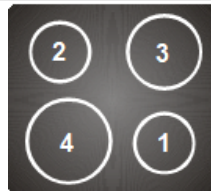
Dersom du ikke har originalemballasjen, gjør i stand en transportkasse som er slik at produktet, og spesielt dets ytre overflater, beskyttes mot eksterne farer.



## 7. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

### 7.1 ENERGIFORBRUK

Merke		<b>vestfrost</b>
Modell		VHH 1060 P
Komfyrtype		Elektrisk
Antall kokesoner		4
Varmeteknologi-1		Strålende
Kokezone-1	cm	Ø14,5
Energiforbruk-1	Wh/kg	192,0
Varmeteknologi-2		Strålende
Kokezone-2	cm	Ø14,5
Energiforbruk-2	Wh/kg	192,0
Varmeteknologi-3		Strålende
Kokezone-3	cm	Ø18,0
Energiforbruk-3	Wh/kg	192,0
Varmeteknologi-4		Strålende
Kokezone-4	cm	Ø21,0
Energiforbruk-4	Wh/kg	192,0
Komfyrens energiforbruk	Wh/kg	192,0
Denne komfyren er i samsvar med EN 60350-2		



VHH 1060 P

## 8.ENERGISPARERÅD

### 8.1 For platetopper

Tilbered i så stor grad som mulig all mat i gryter med lokk. På den måten unngår man unødig varmetap

Velg en liten gryte til små mengder.

En liten gryte bruker mindre energi enn en stor med lite innhold.

Tilbered med så lite vann som mulig






Skru ned på lavere trinn hurtigst mulig etter oppkoking.

Bruk en trykkoker for å redusere tilberedningstiden.

**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 Installation av hällen .....	9
2.2 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
8.ENERGISPARRÅD.....	19
8.1 För hällar. ....	19



# 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som 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 matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

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

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

- 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.

## **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 dina apparat från atmosfären. Utsätt den inte 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. Håll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.

- Placera alltid kokkärl över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås till eller gripas tag i.
- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren.
- Se till att hällens display alltid visar "0" (stopp) när hällen 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

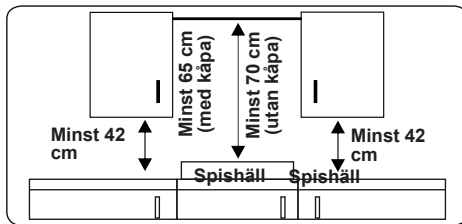
**! VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- 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.).

### 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.



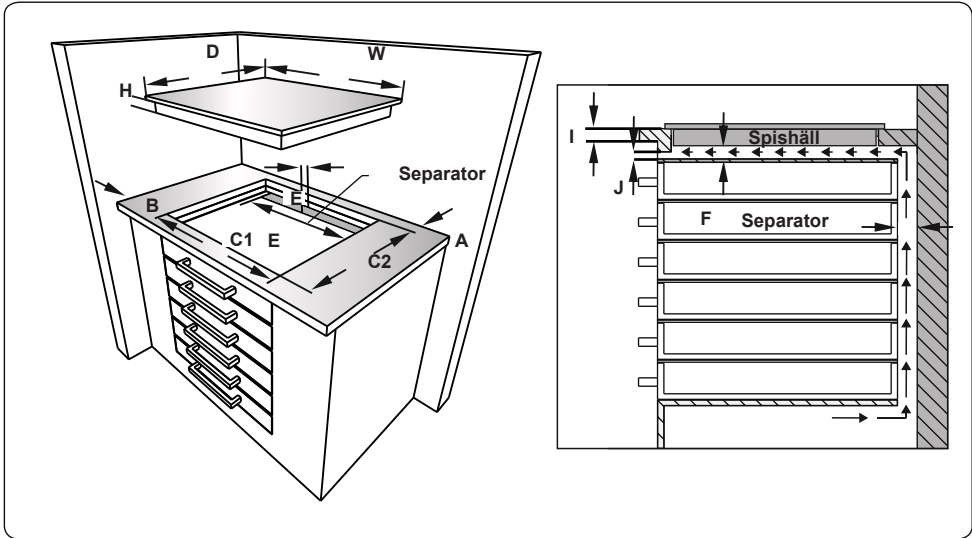
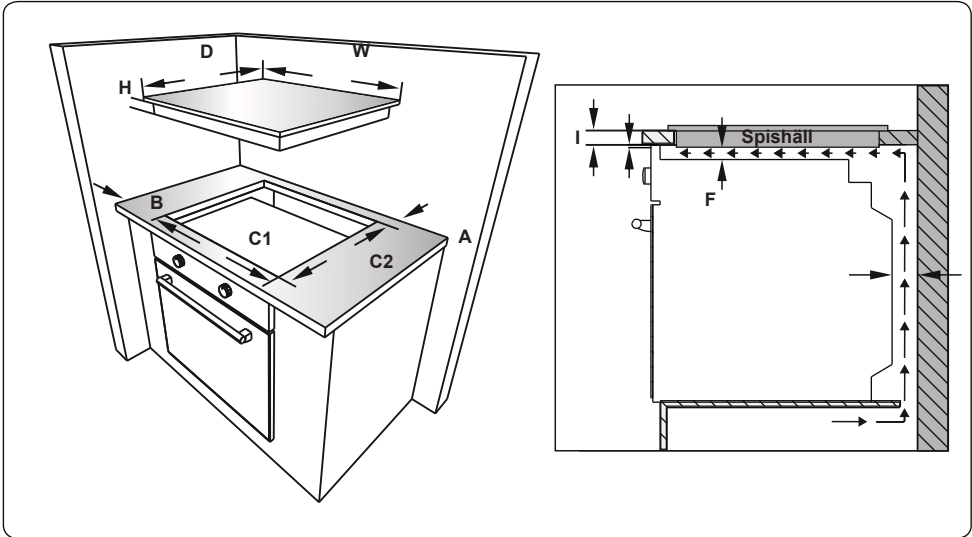
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Om apparatens botten är åtkomlig för hand, måste en barriär av lämpligt material monteras under apparatens botten för att säkerställa att det inte går att få tillgång till basen på apparaten.

### 2.1 INSTALLATION AV HÄLLEN

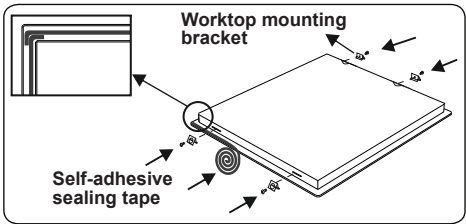
Apparaten levereras med ett installationssats, i vilken ingår tätningsmaterial, fixeringsfästen och skruvar.

- 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>	41-47.5	<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>	25
<b>J (mm)</b>	5		



- Applicera det medföljande ensidigt självhäftande tätningssbandet hela vägen runt hällens undersida. Sträck inte tätningstejpen..



- Skruva fast de 4 bänkskivfästena i apparatens sidoväggar.

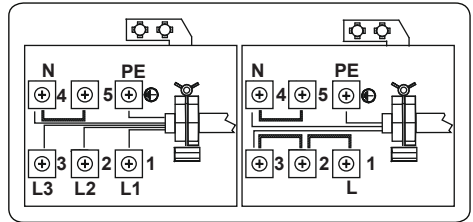
JSätt i apparaten i öppningen.

## 2.2 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 spänningvärdet 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 frånskiljare (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.

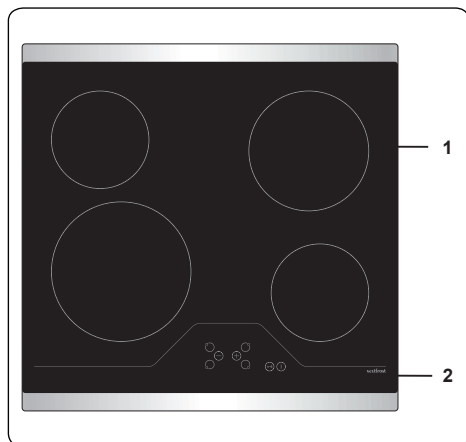


### 3. PRODUKTFUNKTIONER



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

#### Komponentlista



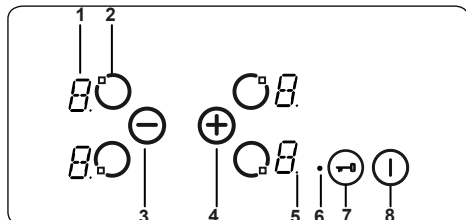
1. Keramikplatta

2. Kontrollpanel

## 4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

### 4.1 HÅLLREGLAGE

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



- 1- Värmardisplay
- 2- Aktivera/inaktivera värmare
- 3- Värmeinställningsminskning
- 4- Värmeinställningsökning
- 5- Decimalkomma
- 6- Knappplåsindikator
- 7- Knappplås
- 8- På/Av

Lägesbeskrivningar		
Standby-läge	S-läge	Strömförsörjningen matas till hållkontrollen och alla värmardisplayer är avstängda eller en kvarvarande värmedisplay är aktiv.
Användningsläge	B-läge	Minst en värmardisplay visar en värmeinställning mellan "0" och "9".
Låsläge	VR-läge	Hållkontrollen är låst.

### Slå på och av apparaten

Om apparaten är i standby-läge, sätt den i driftläge genom att trycka på På/Av-knappen ① i minst 1 sekund. En summer kommer att ljuda för att indikera att operationen genomfördes.

"0" visas på alla värmardisplayer och alla decimalpunkter motsvarande värmarna kommer att blinka (1 sekund på, 1 sekund av).

Om ingen drift sker inom 10 sekunder stängs displayen på alla värmare.

Om displayerna stängs av kommer värmaren att gå till standby-läge.

Om ① hålls intryckt i mer än 2 sekunder (i driftläge), stängs apparaten av och skickas till i S-läge igen. Apparaten kan stängas av genom att trycka på ① när som helst, även om andra knappar trycks ned samtidigt.

Om det finns restvärme från en värmare, kommer detta att anges på motsvarande värmardisplay.

### Välja en värmare

Motsvarande värmare måste väljas med knappen Aktivera/inaktivera värmaren ②. Decimalkommat för den relaterade värmardisplayen blinkar då. För den valda värmaren kan värmenivån ställas in mellan 1 och 9 genom att trycka på värmeinställningsknapparna ③ eller ④.

Knapparna måste tryckas in inom 3 sekunder efter att du har valt en värmare, annars raderas värmarvalet och värmeinställningens decimalpunkt försvinner. Om inga ytterligare operationer görs inom 10 sekunder återgår värmaren till S-läge.

Värmeinställningen kan alltid ändras genom att trycka på ③ eller ④. De tillgängliga inställningarna är mellan 1 och 9.

Varje knappoperation eller varje displayändring åtföljs av ett summerljud.

### Ställa in tillagningstid med och utan värmeboost

Alla värmare är utrustade med värmeboostfunktion.

Om värmeboost erfordras ställs värmen från den aktuella nivån till nivå 9 genom ett tryck på enbart knappen ⑤. När nivå 9 har nåtts aktiveras värmeboost med ett tryck på ③. Displayen blinkar "A" alternerande med värmeinställningsvärdet "9" för att visa att värmeboost är aktiv.

Om värmeboosten är aktiv, kommer värmaren att arbeta med maximal effekt under en tid beroende på den inställda värmeinställningen innan värmeförstärkningen aktiverades.

När värmeboosttiden har avslutats kommer bara värmeinställningen att visas på värmarens display.

Värmeboost kan inaktiveras med ett tryck på ⑥ tills värmeinställningen "0" visas.

### Slå av individuella värmare

En värmare kan stängas av på tre olika sätt:

- Simultant tryck på knapparna ③ och ④
- Minska värmareinställningar till "0" genom att trycka på knappen ⑥.

- Använd timerns avstängningsfunktion för motsvarande värmare.

### Simultant tryck på ⊕- och ⊖-knapparna

Motsvarande värmare måste väljas med knappen Aktivera/inaktivera värmaren . Decimalkommat för den relaterade värmardisplayen blinkar då. För att slå av värmaren måste ⊕ och ⊖ tryckas in samtidigt. En summer ljuder och "0" visas på värmeinställningsdisplayen när det här lyckas.

Om timern är aktiv för den valda värmaren, kommer "0" att visas i värmar- och timerdisplayerna, och den tillhörande tillagningszonsindikator och timerfunktionen stängs båda av.

Om det finns restvärme för värmaren indikeras detta med ett "H" i värmeinställningsdisplayen.

### Minskning av värmeinställningen till "0" genom att trycka på knappen ⊖.

Värmaren kan också stängas av genom att minska värmeinställningen till "0". Detta kommer att göra att tillhörande decimalkomma på värmaren, tillhörande tillagningszonindikator och timerdisplayen också stängs av.

Om det finns restvärme för värmaren indikeras detta med ett "H" i värmeinställningsdisplayen.

### Använd timerns avstängningsfunktion för motsvarande värmare (i förekommande fall)

Efter att ha räknat ner till noll stannar timern och motsvarande värmardisplay visar "0" och timerdisplayen kommer visa "00". Motsvarande indikator för tillagningszon släcks.

En tilldelad indikator för val av dubbel-/trippelzon försvinner också om den är aktiv.

Dessutom låter summern när timern stannar. Tryck på valfri knapp tystar timern.

### Knapplös

Knapplösfunktionen används för att ställa in "säkert läge" för apparaten och kan endast användas i driftläge (B-läge). Låsfunktionen aktiveras om knapplösknappen trycks in i minst 2 sekunder. Den här operationen bekräftas av en summer och knapplösindikatorn blinkar för att indikera att värmaren är låst.

Om värmaren är låst är det bara möjligt att stänga av apparaten genom att trycka på , alla andra knappar är blockerade och det går inte att göra justeringar genom att

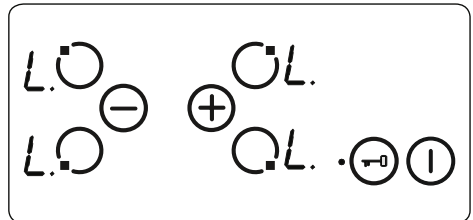
trycka på knapparna. Om du trycker på någon annan knapp i det blockerade läget, hörs summern och knapplösindikatorn blinkar.

Avstängning är endast möjlig genom att trycka på . Men om apparaten är avstängd, kan den inte startas om igen utan att den är upplåst.

### Barnlås

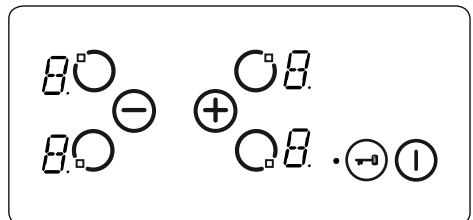
Barnlåsfunktionen används för att låsa apparaten i en komplicerad flerstegsprocess. Barnlås (och upplåsning) är endast tillgängligt i S-läge.

Först måste tryckas in tills summern hörs, sedan måste ⊕ och ⊖ tryckas in samtidigt i minst 0,5 sekunder, men inte längre än 1 sek. Efter detta, tryck på ⊕ för att aktivera barnlås. Alla fyra värmardisplayerna kommer visa "L" som en bekräftelse.



Om minutpåminnelsen fortfarande är igång fortsätter den tills "00" nås och summern hörs. Efter att timern har bekräftats kommer apparaten att vara helt låst. Ingen av knapparna kan användas så länge apparaten är låst.

Barnlås kan inaktiveras på samma sätt som det aktiveras. Efter tryck på hörs ett pip, ⊕ och ⊖ måste tryckas in samtidigt under åtminstone 0,5 sekund, följt av ett tryck på enbart ⊖. Som bekräftelse för framgångsrik upplåsning kommer "L" inte längre att visas.



### Touchkontrollens säkerhetsfunktioner

Följande säkerhetsfunktioner är tillgängliga

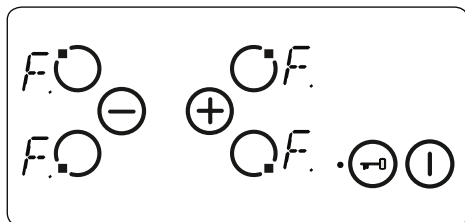
för att undvika oavsiktliga operationer.

### Sensorsäkerhetsavstängning

För att förhindra att apparaten använder oönskad knappdrift ingår knappövervakning. I de fall en eller flera knappar trycks in längre än 12 sekunder kommer summern att låta i tio minuter för att indikera felaktig operation. Till exempel kan ett objekt vara placerat på en knapp, eller det kan ha uppstått ett sensorfel och så vidare.

Säkerhetsavstängningen gör att hällen aktiverar S-läge och alla värmardisplayer blinkar "F". Om det inte finns någon felaktig operation försvinner både de visuella och akustiska signalerna.

Om restvärme finns visas "H" på alla andra värmardisplayer.

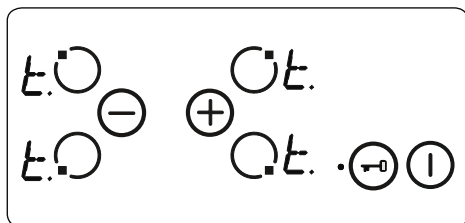


### Avstängning för övertemperatur

På grund av att kontrollerna är mycket nära värmaren i mitten av fronten på hällen kan det hända att en felaktigt placerad gryta inte avkänns av sensorsäkerhetsavstängningen och värmer upp hällen till en mycket hög temperatur. Detta gör glaset och knapparna farliga att vidröra.

För att förhindra att hällens kontrollenhet skadas, övervakar kontrollerna kontinuerligt temperaturen och stänger av om överhettning uppstår.

Det här indikeras av värmardisplayerna med bokstaven "t" på värmardisplayen tills temperaturen minskar.



När temperaturen har sjunkit rensas "t" i värmarens display och hållkollenheten

återgår till S-läge. Detta innebär att användaren kan återaktivera apparaten genom att trycka på (1).

### Användningstidsbegränsningar

Hällkollenheten har en begränsning av drifttiden. Om värmeinställningen för en värmare inte har ändrats under en viss tid stängs värmaren av automatiskt. "0" visas under 10 sekunder, men det kan emellertid finnas kvar en del restvärme. Gränsen för drifttiden beror på den valda värmeinställningen.

När en värmare automatiskt har stängts av, som beskrivits ovan, kan värmaren användas och maximal drifttid för denna värmeinställning tillämpas.

### Restvärmefunktioner

Efter alla tillagningsprocesser finns det en del värme lagrad i det vitrokeramiska glaset, detta kallas restvärme. Apparaten kan beräkna ungefär hur varmt detta glas är. Om den beräknade temperaturen är högre än + 60 °C indikeras detta i motsvarande värmardisplay så länge som den beräknade temperaturen förblir över + 60 °C, även efter att apparaten har stängts av.

Indikatorn för restvärme har den lägsta prioriteten och skrivs över av alla andra visningsvärden, inklusive under säkerhetsavstängning och visning av en felkod. När spänning matas till hällen efter ett strömavbrott, blinkar indikatorn för återstående värmevisning. Om en värmare hade en restvärme över + 60 °C innan strömavbrottet inträffade, kommer displayen att blinka medan restvärmen kvarstår eller tills värmaren är vald för en annan tillagningsoperation.

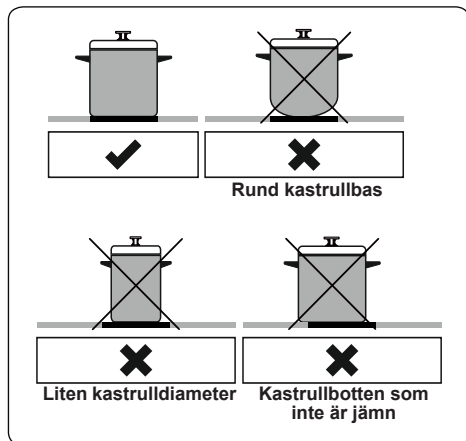
### Råd och tips

**Viktigt:** När keramikplattor används vid höga värmeinställningar kan de uppvärmda områdena slås av och på. Detta beror på en säkerhetsenhet som förhindrar glaset att överhettas. Detta är normalt vid höga temperaturer, och orsakar inte skador på hällen men lite fördröjningar i tillagningstiderna.

### ⚠ VARNING:

- Använd aldrig hällen utan kokkärl på tillagningszonen.
- Använd endast plattbottnade kastruller med tillräckligt tjock bas.
- Se till att pannans undersida är torr innan du placerar den på hällen.

- När tillagningszonen används är det viktigt att säkerställa att tillagningskärlet är centrerat mitt över zonen.
- För att spara energi, använd aldrig en panna med en annan diameter än den kokplatta som används.



- Använd inte pannor med grov botten eftersom dessa kan repa glaskeramikytan.
- Placera om möjligt alltid lock på tillagningskärlen, för att undvika värmeförluster.
- Temperaturen på tillgängliga delar kan vara hög när apparaten är i drift. Håll barn och djur väl borta från hällen under användning och tills den har kylts ner helt efter användning.
- Om du upptäcker en spricka på spishällen måste den stängas av omedelbart och ersättas av behörig servicepersonal.

## 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### 5.1 RENGÖRING

**! VARNING:** 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.

**! VARNING:** 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.

**! VARNING:** 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.

**! VARNING:** 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.

**! VARNING:** 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. 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.

### 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		VHH 1060 P
Typ av håll		Elektrisk
Max antal tillagningszoner		4
Uppvärmningsteknik-1		Strålande
Kokzon-1	cm	Ø14,5
Energiförbrukning-1	Wh/kg	192,0
Uppvärmningsteknik-2		Strålande
Kokzon-2	cm	Ø14,5
Energiförbrukning-2	Wh/kg	192,0
Uppvärmningsteknik-3		Strålande
Kokzon-3	cm	Ø18,0
Energiförbrukning-3	Wh/kg	192,0
Uppvärmningsteknik-4		Strålande
Kokzon-4	cm	Ø21,0
Energiförbrukning-4	Wh/kg	192,0
Energiförbrukning för hållen	Wh/kg	192,0
Den här hållen uppfyller kraven för EN 60350-2		



VHH 1060 P

## 8.ENERGISPARRÅD

### 8.1 För hållar

-För att undvika onödiga värmeförluster rekommenderas att tillagning om möjligt görs i kärn med lock.

-anpassa kärnen efter mängden som skall tillagas.

-Använd så lite vatten som är möjligt.

-Skruva ner effekten så fort det går efter uppkokning.

-Använd en tryckkokare för att reducera beredningstiden.

**52318109**

