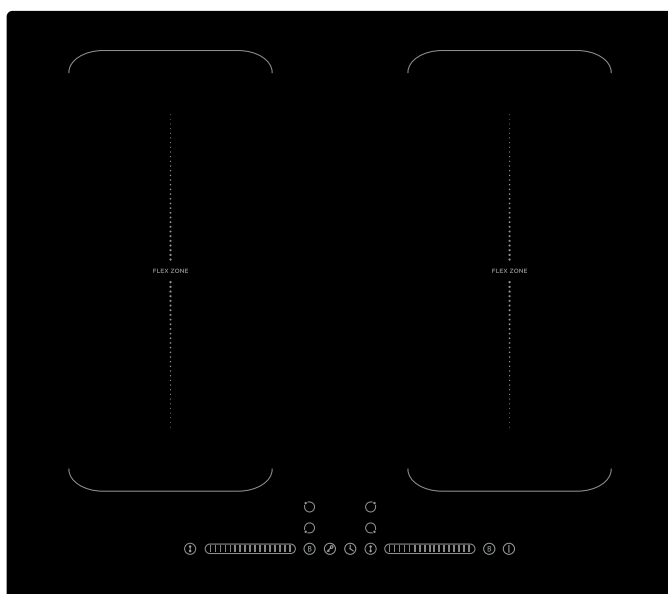




Induktionskogeplade Induction Hob



Indhold // Content:

Danish user manual.....	3
English instruction manual.....	35

Før du bruger dette produkt, bedes du læse denne manual omhyggeligt og gemme den til senere brug. Design og specifikationer kan ændres med henblik på produktforbedringer uden forudgående varsel.
Kontakt din forhandler eller producenten for nærmere oplysninger.

DK: Sikkerhedsoplysninger:


Tilsluttet brug:

Følgende sikkerhedsretningslinjer har til formål at forhindre uforudsete risici eller skader som følge af farlig eller forkert betjening af apparatet. Kontrollér emballagen og apparatet ved ankomsten for at sikre, at alt er intakt for at garantere sikker drift. Hvis du opdager skader, skal du kontakte forhandleren. Bemærk, at modifikationer eller ændringer af apparatet ikke er tilladt af hensyn til din sikkerhed. Utilsluttet brug kan medføre farer og tab af garantien.

Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt og opmærksomt, før du tager enheden i brug, og opbevar den i umiddelbar nærhed af installationsstedet og apparatet til senere brug!

Sikkerhedsadvarsler:

Din sikkerhed er vigtig. Læs følgende oplysninger grundigt, før du bruger din induktionskogeplade.

-  **ADVARSEL!** Personer med en pacemaker bør rådføre sig med deres læge, før de bruger denne induktionskogeplade.
- Tag apparatet ud af stikkontakten, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordledningssystem er vigtigt og obligatorisk.
- Ændringer i husets ledningsnet må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis du ikke følger dette råd, kan det resultere i elektrisk stød eller død.

Snitfare:

- Forsigtig - panelets kanter er skarpe.
- Hvis man ikke er forsigtig, kan man komme til skade eller skære sig.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner:

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Der må ikke placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat på noget tidspunkt.
- Giv venligst denne brugermanual til den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå farer skal dette apparat installeres i overensstemmelse med denne installationsvejledning.
- Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en person med de rette kvalifikationer.
- Dette apparat skal tilsluttes et elektrisk kredsløb, der omfatter en afbryder, som giver fuldstændig isolation fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan det medføre, at eventuelle garanti eller ansvarskrav bortfalder.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det.
- Lad ikke børn lege med apparatet. • Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Lad ikke børn rengøre eller servicere apparatet uden opsyn.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificeret personale for at undgå farer.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød, da kogepladeoverflader af glaskeramik eller lignende materiale fungerer som beskyttelse mod de strømførende dele.
- Metalliske genstande som knive, gaffler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug ikke damprensere på apparatet.
- Apparatet er ikke designet til at blive styret af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Tilberedningsprocessen skal altid være under opsyn.
- ADVARSEL: Overvåg altid madlavning med fedt eller olie, da dette kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk flammen med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

Betjening og vedligeholdelse:

- Lav ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladen går i stykker eller revner, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten (vægkontakten) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Tag altid kogepladen ud af stikkontakten før rengøring eller service.
- Hvis du ikke gør det, kan det resultere i elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare:

- Dette apparat overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulin-pumper) bør dog rådføre sig med deres læge eller implantatproducenten, før de bruger dette apparat, for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Hvis man ikke følger dette råd, kan det resultere i død.

Fare for varme overflader:

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varme nok til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, dit tøj eller andet end egnet køkkenrej komme i kontakt med induktionskogepladen, før overfladen er kølet af.
- Hold børn væk fra kogepladen under tilberedning af mad.
- Håndtagene på køkkengrejet kan være varme at røre ved. Kontrollér, at håndtagene på køkkengrejet ikke rager ud over andre tændte koge zoner. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Hvis du ikke gør det, kan det resultere i forbrændinger og skoldninger.

Snitfare:

- Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber er blottet, når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Hvis man ikke er forsigtig, kan man komme til skade eller skære sig.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner:

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug. Hvis en gryde koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antænde.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad ikke genstande eller redskaber på kogepladens overflade.
- Anbring eller efterlad ikke magnetiserbare genstande (f.eks. kredittkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, smartphones) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- Brug ikke dit apparat til rumopvarmning.
- Efter brug skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne). Stol ikke på, at funktionen til registrering af køkkengrej slukker for kogezoneerne, når køkkengrejet fjernes.
- Lad ikke børn lege, sidde, stå eller klatre på apparatet.
- Opbevar ikke ting af interesse for børn i skab over apparatet. Børn, der klatrer op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet bruges.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal instrueres i brugen af det af en ansvarlig og kompetent person.
- Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke køkkengrej med skarpe kanter, og træk ikke køkkengrej hen over kogepladen, da det kan ridse glasoverfladen.
- Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da de kan ridse glasoverfladen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende, som f.eks.: - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; -gårde; -af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder; -i bed and breakfast-miljøer.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug.
- Pas på ikke at røre ved varmeelementerne, da de kan være varme efter brug.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

Specifikationer:

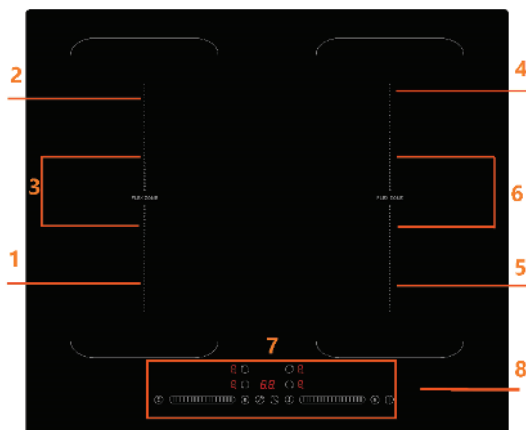
Kogeplade til madlavning	IPF600
Zoner til madlavning 5 zoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk effekt	7400W
Produktstørrelse L×B×H(mm)	590X520X62
Indbygningsmål A×B (mm)	560X490

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Da vi hele tiden bestræber os på at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

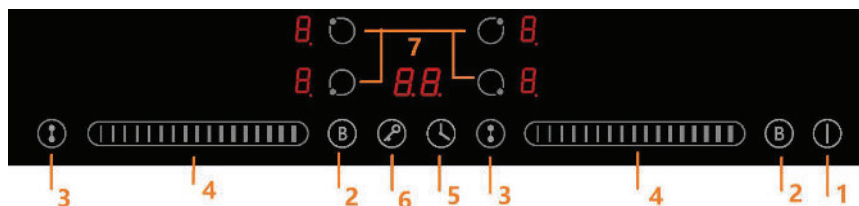
Produktoversigt:

Set fra oven:

1. Max. 1800/2000W zone
2. Max. 1900/2000W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Max. 1900/2000W zone
5. Max. 1800/2000W zone
6. Max. 3000/3600W zone
7. Kontrolpanel
8. Glaskeramisk plade



Kontrolpanel:



1. ON/OFF
2. PowerBoost
3. Fleksibel Zone
4. Power- / Timer-slider
5. Timer
6. Lås
7. Kogezone-vælger

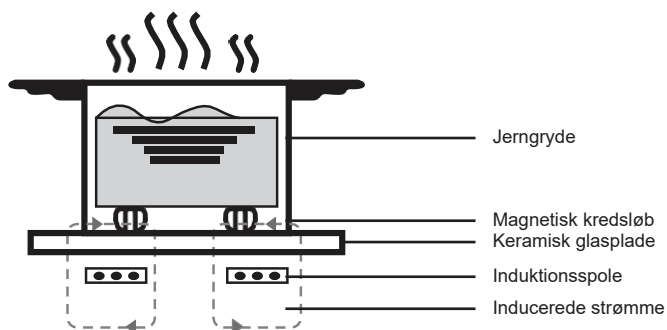


Bemærk:

Alle illustrationer i denne manual er kun til illustrative formål. Hvis der er forskel på det faktiske objekt og billedet, er det det faktiske objekt, der er gældende.

Induktionskogeplader:

Induktion er en sikker, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer ved at skabe et magnetfelt i kogepladen, som så inducerer en elektrisk strøm i egnet køkkengrej. Gennem et modstandslag i det egnede køkkengrej skabes der varme direkte i køkkengrejet i stedet for indirekte via varmeelementer under glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi køkkengrejet i sidste ende overfører varme tilbage til glasoverfladen.



Bemærk:

Ikke alt køkkengrej er egnet til induktion. Se afsnittet "Betjeningsvejledning" > "Valg af det rigtige køkkengrej".

Før du bruger din nye induktionskogeplade:

- Læs denne brugermanual, og vær særlig opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm fra induktionskogepladen.

**Quick-Guide:****ADVARSEL!**

Vær forsigtig, når du steger, da olie og fedt opvarmes meget hurtigt, især når du bruger PowerBoost-funktionen. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt selvantænde og udgøre en alvorlig brandfare.

Tips til madlavning:

- Skru ned for temperaturen, når maden begynder at koge.
- Brug altid et låg for at reducere tilberedningstiden og spare energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start med at tilberede ved høj temperatur, og sænk temperaturen, når maden er gennemstegt.

Detektion af små artikler:

- Hvis køkkengrej af forkert størrelse, ikke-magnetisk (f.eks. aluminium) eller andre små genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgler) efterlades på kogepladen, vil kogepladen automatisk gå i standbytilstand efter 1 minut. Ventilatoren under kogepladen fortsætter med at køle kogepladen i 1 minut.

Varmeindstillinger:

De følgende indstillinger er kun ment som retningslinjer. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og mængden af mad, du tilbereder. Eksperimentér med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der fungerer bedst for dig.

Indstilling af varme:	Egnethed:
1 - 2	Skånsom opvarmning af små mængder mad Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der hurtigt brænder på Simrende kogning Langsom opvarmning
3 - 4	Genopvarmning Almindelig kogning
5 - 6	Stege pandekager
7 - 8	Sautéring Tilberedning af pasta
9 / P	Stir-fry Stegning af kød Bring suppe eller vand i kog

Produktinstallation:

Valg af installationsudstyr:

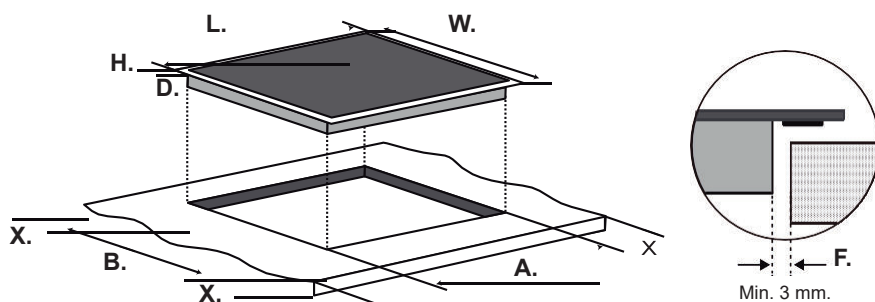


Bemærk:

Vælg et varmebestandigt og isoleret bordplademateriale (træ og lignende fiberholdige eller hygroskopiske materialer må ikke bruges som bordplademateriale, medmindre de er imprægnerede) for at undgå elektrisk stød og større deformationer forårsaget af varmestråling fra kogepladen. Sørg for, at bordpladen er mindst 30 mm tyk.

Når du installerer kogepladen, skal du skære et hul i bordpladen som vist på tegningen nedenfor. Lad der være mindst 50 mm omkring hullet til installation og brug.

Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal være mindst 3 mm (afstand F vist nedenfor).

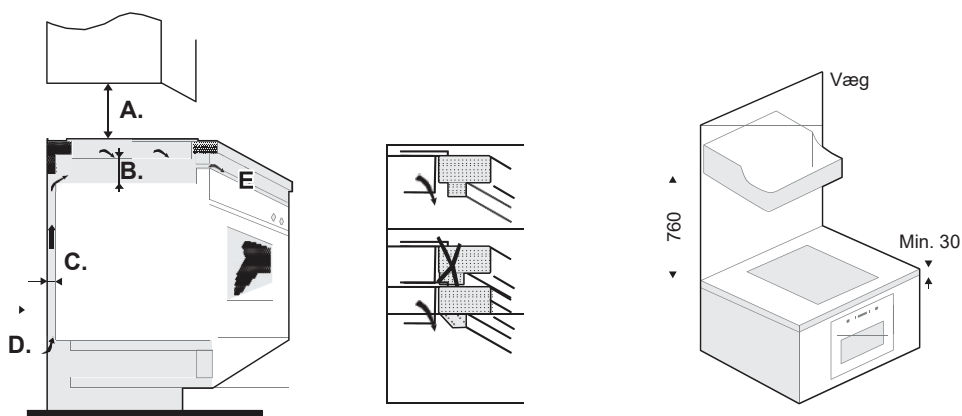


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4	490+4	Min. 50	Min. 3

Sørg altid for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og -udtag ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god stand.


Bemærk:

Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og et skab over kogepladen skal være mindst 760 mm.

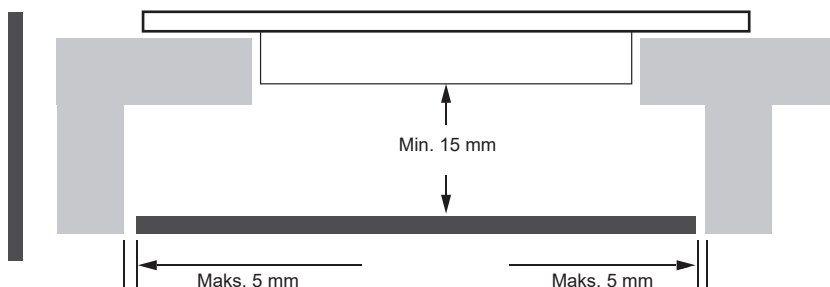


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luftindtag	Ventilation (5 mm)


ADVARSEL!

Sørg for tilstrækkelig ventilation:

Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtagene og -udtagene ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet kontakt med kogepladens overophedede bund eller uventede elektriske stød under arbejdet er det nødvendigt at placere en træindsats, der er fastgjort med skruer, mindst 50 mm fra kogepladens bund. Følg instruktionerne nedenfor.



Der er ventilationshuller på ydersiden af kogepladen. Du skal sørge for, at disse huller ikke blokeres af bordpladen, når kogepladen er placeret.



- Husk, at den lim, der bruges til at lime bordpladen fast til skabet nedenunder, skal kunne tåle temperaturer på mindst 150 °C for at forhindre, at panelet løsner sig.
- Bagvæggen og de tilstødende og omgivende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 °C.

Før du installerer kogepladen, skal du sikre dig, at:

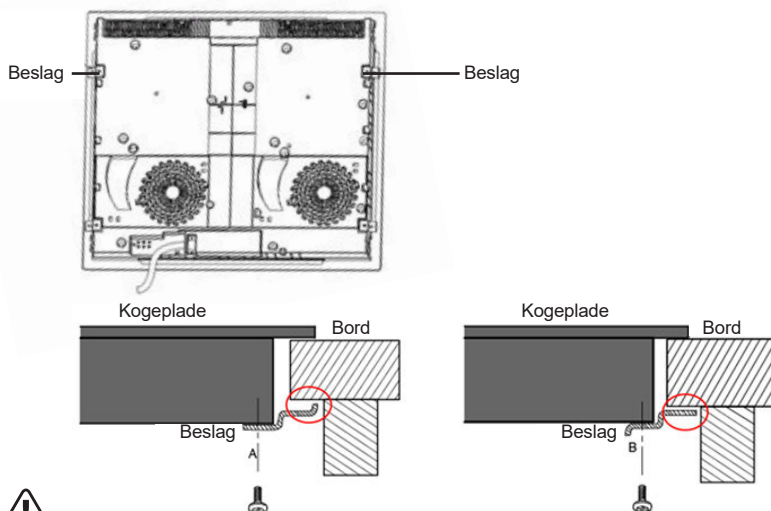
- Bordpladen er kvadratisk og plan, og der er ingen strukturelle elementer i vejen.
- Bordpladen er lavet af et varmebestandigt og isoleret materiale.
- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget køleventilator.
- Installationen overholder alle afstandskrav og gældende standarder og regler.
- En passende isolationsafbryder, der giver fuldstændig afbrydelse af strøm-forsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring, monteret og placeret i overensstemmelse med lokale regler og forskrifter for ledningsføring.
- Isolationsafbryderen skal være af en godkendt type og skal give 3 mm luftspaltekontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvor lokale ledningsbestemmelser tillader denne variation af kravet).
- Afbryderen skal være let tilgængelig for kunden, når kogepladen er installeret.
- Rådfør dig med de lokale bygningsreglementer, hvis du er i tvivl om installationen.
- Brug varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til væggene omkring kogepladen.

Når du har installeret kogepladen, skal du sikre dig, at:

- Der er ikke adgang til ledningen gennem skabslåger eller skuffer.
- Der er en tilstrækkelig forsyning af frisk luft fra ydersiden af skabet til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skab, er der installeret en termisk barriere under kogepladens bund.
- Isolationsafbryderen er let tilgængelig for kunden.

Justering af beslagenes positioner:

Fastgør kogepladen på bordpladen ved at skrue beslagene fast i bunden af kogepladen efter isætning (se billederne nedenfor). Juster beslagenes position, så det passer til forskellige bordpladetykkelser.



Beslagene må under ingen omstændigheder røre undersiden af bordpladen efter montering (som illustreret i de røde cirkler ovenfor).

Forsigtig!

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller en tekniker. Forsøg aldrig at gøre det selv.
2. Installer ikke kogepladen direkte over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser, en vaskemaskine eller en tørretumbler, da fugten kan beskadige elektronikken i kogepladen.
3. For at øge kogepladens pålidelighed skal den installeres på en måde, der sikrer tilstrækkelig varmestråling.
4. Væggen bag kogepladen og bordpladen omkring den skal kunne tåle varme.
5. For at undgå skader skal de klæbemidler, der bruges i de omgivende skabe og bordoverflader, være modstandsdygtige over for varme.
6. Brug ikke en damprenser på kogepladen.

Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen:



Denne kogeplade må kun tilsluttes lysnettet af en kvalificeret elektriker. Før du slutter kogepladen til strømnettet, skal du kontrollere, at:

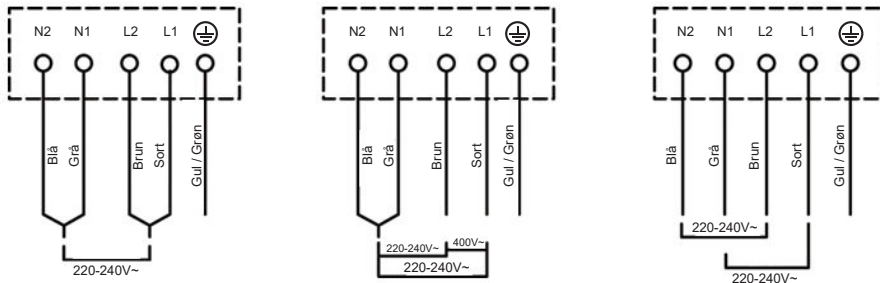
1. Strømforsyningen i hjemmet er dimensioneret til den strøm, kogepladen bruger.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på kogepladens typeskilt.
3. Strømkablerne kan modstå den belastning, der er angivet på kogepladens typeskilt.

Brug ikke adaptere, stikdåser eller andre forgreningsanordninger til at slutte kogepladen til strømnettet, da de kan forårsage overophedning og resultere i brand.

Ledningen må ikke berøre varme dele og skal føres, så dets temperatur ikke overstiger 75 °C på noget tidspunkt.



Tjek med en elektriker, at husets ledningsnet er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer skal udføres af en kvalificeret elektriker.



- Hvis ledningen er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en servicetekniker med det rette værktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til strømnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske tilslutning er korrekt og overholder sikkerhedsforskrifterne.
- Ledningen må ikke bøjes eller knuses.
- Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Sørg for, at bunden af kogepladen og ledningen er utilgængelige efter installationen.

Betjeningsvejledning:

Touch-kontrol:

- Betjeningselementerne reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke hårdt.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen. Se illustrationen nedenfor.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at knapperne altid er rene og tørre, og at ingen genstande (f.eks. redskaber eller en klud) dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre betjeningselementerne vanskelige at bruge.



Valg af det rigtige køkkengrej:

Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktion.

Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af køkkengrejet.


- Du kan tjekke, om dit køkkengrej er egnet, ved at lave en magnettest.

Bevæg en magnet mod bunden af køkkengrejet.

Hvis den tiltrækkes, er køkkengrejet egnet til induktion.

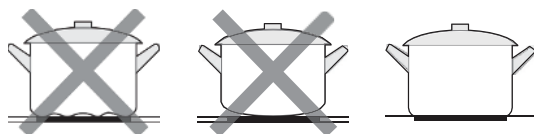
- Hvis du ikke har en magnet:

1. Hæld lidt vand i det køkkengrej, du vil teste.

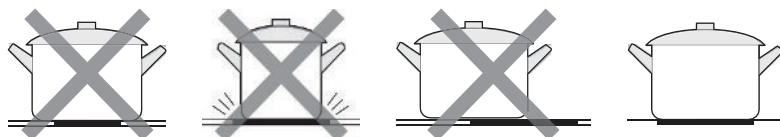
2. Hvis symbolet  ikke blinker på displayet, og vandet bliver varmt, er køkkengrejet egnet til induktion.

- Brug ikke køkkengrej fremstillet af følgende materialer: rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund. Brug ikke glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.
- Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.

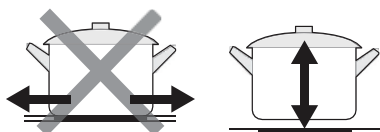
Se illustrationerne nedenfor.



- Sørg for, at bunden af dit køkkengrej er glat, ligger fladt mod glasoverfladen og har samme størrelse som kogezone. Brug køkkengrej med samme diameter som grafikken for den valgte zone. Hvis du bruger køkkengrej, der er lidt bredere end kogezone, opnår du maksimal energieffektivitet. Hvis du bruger mindre køkkengrej, kan effektiviteten være lavere end forventet. Køkkengrej, der er mindre end 120 mm, registreres muligvis ikke af kogepladen. Placer altid køkkengrejet i midten af kogezone.



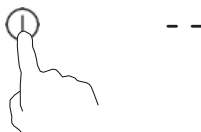
- Løft altid køkkengrej fra induktionskogepladen - lad det ikke glide, da det kan ridse glasset.



Sådan bruges kogepladen:

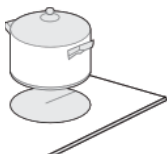
1. Start tilberedning af mad:

1. Tryk på ON/OFF-knappen i et sekund. Når du har tændt for kogepladen, bipper den en gang, og alle displays viser "--" eller "--", hvilket indikerer, at kogepladen er i standbytilstand.



2. Placer passende køkkengrej på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden af køkkengrejet og overfladen af kogezone er ren og tør.

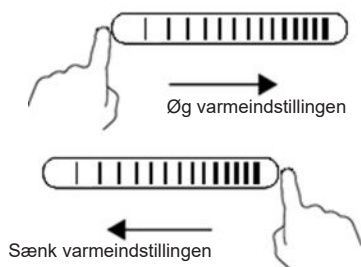


3. Tryk på kogezone-vælgeren for en given kogezone, og displayet ved siden af knappen lyser op.



4. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på power-sliden.

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut efter, du har tændt for kogepladen, slukker den automatisk. Du bliver nødt til at tænde for kogepladen igen. Se trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under tilberedningen ved at skubbe fingeren op eller ned på power-sliden.



1. Hvis displayet blinker:

Det kan betyde, at:

- Køkkengrejet er ikke placeret på den korrekte kogezone eller,
- Køkkengrejet er ikke egnet til induktionskogning eller,
- Køkkengrejet er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Der sker ingen opvarmning, medmindre der er placeret egnet køkkengrej på kogezone.

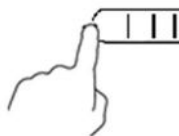
Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke er placeret egnet køkkengrej på kogepladen.

2. Efter tilberedning af mad:

1. Tryk på kogezone-vælgeren for den kogezone, du ønsker at slukke for.



2. Sluk for kogezone ved at skubbe fingeren til "0". Sørg for, at displayet også viser "0".



3. Sluk for kogepladen ved at trykke på ON/OFF-knappen.



4. Pas på varme overflader!
"H" angiver, at kogezone er varm, efter at den er blevet slukket. Det forsvinder igen, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur.



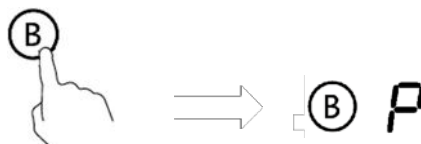
3. Brug af PowerBoost-funktionen:

Aktivér PowerBoost-funktionen:

1. Tryk på kogezone-vælgeren for en given kogezone.



2. Tryk på PowerBoost-knappen ("B"). Sørg for, at displayet viser "P".

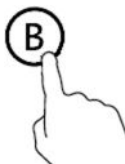


Annuler PowerBoost-funktionen:

1. Tryk på kogezonevælgeren for den kogezone, hvor du ønsker at annullere PowerBoost-funktionen.



2. Tryk på PowerBoost-knappen ("B") for at annullere denne funktion, og kogezoneen vender tilbage til sin tidligere indstilling.



Bemærk:

- Denne funktion er tilgængelig for alle kogezoneer.
- Kogezoneen vender tilbage til sin oprindelige varmeindstilling efter 10 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vil den vende tilbage til varmeindstilling 9 efter 10 minutter.

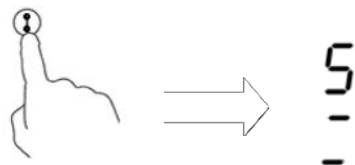
4. Fleksibel zone:

• Denne zone kan bruges som en enkelt zone eller som to uafhængige zoner alt efter dine behov.

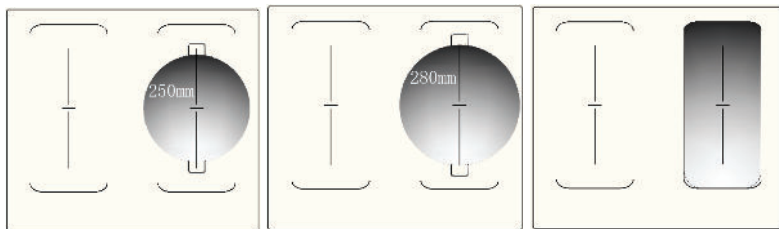
• Den fleksible zone består af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.

Brug som enkelt zone:

• For at aktivere den fleksible zone som en enkelt stor zone skal du blot trykke på knappen Fleksibel Zone.



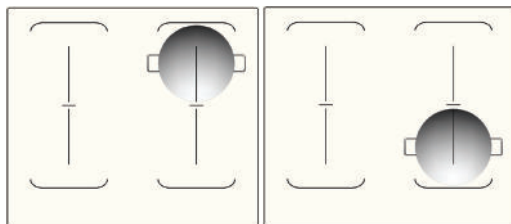
- Zonen er beregnet til køkkengrej med en diameter på 250 mm og 280 mm og kvadratisk eller ovalt køkkengrej:



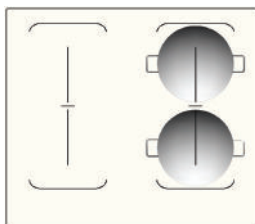
- Varmeindstillingen fungerer som for enhver anden kogezone.
- Hvis du vil tilføje andet køkkengrej, skal du trykke på den dedikerede knap igen for at registrere det ekstra køkkengrej.

Brug som to uafhængige zoner:

- Der er to muligheder for at benytte den fleksible zone som to uafhængige zoner:
1. Placer køkkengrej på enten den forreste eller bageste del af den fleksible zone:



2. Placer to stykker køkkengrej på den fleksible zone:



Bemærk:

Sørg for at køkkengrejets diameter er større end 120 mm.

6. Lås kontrolpanelet:

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapper undtagen ON/OFF-knappen deaktiveret.

Sådan låser du knapperne:	Tryk på knappen Lås, og hold den nede	Timerindikatoren viser "Lo"
---------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Sådan låser du knapperne op:	Tryk på knappen Lås, og hold den nede.
------------------------------	--

- Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen knappen ON/OFF ①. Du kan altid tænde for induktionskogepladen med ON/OFF ① knappen, men du skal låse kogepladen op igen før næste tilberedning.

7. Timer-kontrol:

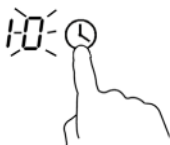
Du kan bruge timeren på denne måde:

- Du kan benytte timeren uden at time en kogezone, eller;
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezoneer, når den indstillede tid er gået. Timerens maksimum er 99 min.

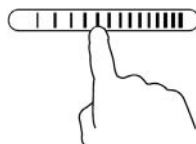
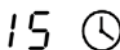
A: Indstil timeren uden at time en kogezone:

1. Tænd kogepladen.

Tryk på timer-knappen. Timeren vil nu vise "10" og "0" bør nu blinke.



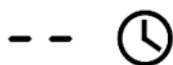
2. Indstil timerens sidste ciffer ved hjælp af pover-sliden (indstil det til f.eks. "5").



3. Tryk på timer-knappen igen, og nu bør "1" blinke.



4. Indstil timerens første ciffer ved hjælp power-sliden (indstil det til f.eks. 9).



Nu er timeren indstillet og begynder automatisk at tælle ned. Timerens display bliver ved med at vise den resterende tid. Når tiden er gået, lyder der en alarm i 30 sekunder, og timerdisplayet viser "- -".

B: Indstil timeren til at slukke for en eller flere kogezone: Timing af en zone:

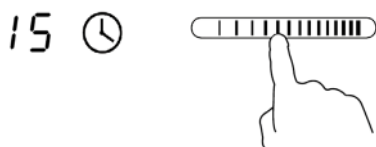
1. Tryk på kogezone-vælgeren for en given kogezone.



2. Kort efter at du har valgt kogezone, skal du trykke på timer-knappen. Timeren vil nu vise "10", og "0" bør nu blinke.



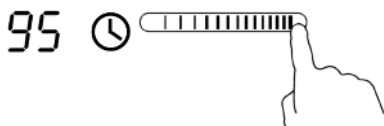
3. Indstil timerens sidste ciffer ved hjælp af pover-sliden (indstil det til f.eks."5").



4. Tryk på timer-knappen igen, og nu bør "1" blinke.



5. Indstil timerens første ciffer ved hjælp power-sliden (indstil det til f.eks. 9).



6. Nu er timeren indstillet og begynder automatisk at tælle ned. Timerens display bliver ved med at vise den resterende tid. En rød prik ved siden af varmeindstillingen blinker for at angive, at der er indstillet en timer for denne kogezone.



7. Når timeren er udløbet, slukker den tilsvarende kogezone automatisk.

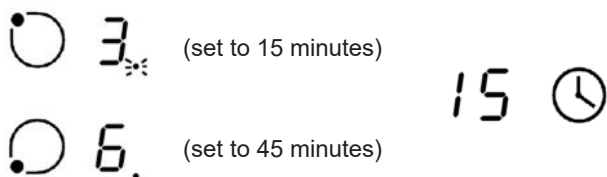


Det er kun kogezoneer med en indstillet timer, der slukkes. Andre kogezoneer fortsætter med at fungere.

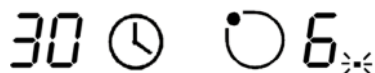
Timing af flere zoner:

• Fremgangsmåden for at tage tid på flere zoner svarer til fremgangsmåden for at tage tid på én zone; gentag blot fremgangsmåden for hver kogezone, der skal tages tid på.

Når du indstiller timeren til flere kogezone samtidig, tændes den røde prik ved siden af varmeindstillingerne for de relevante kogezone. Den røde prik for kogezone med den korteste resterende tid blinker, og den resterende tid for denne kogezone vises i timeren.



• Når timeren er udløbet, slukkes den tilsvarende kogezone. Nu vises timeren for kogezone med den næstkorteste tid i timeren. Den røde prik, der svarer til denne kogezone, blinker.



• For at se den resterende tid for en given kogezone skal du trykke på den tilsvarende kogezone-vælger, og den resterende tid vil blive vist i timerdisplayet.

C: Annuller timerfunktionen:

1. Tryk på kogezone-vælgeren for den kogezone, som du vil annullere timeren for.
2. Tryk på timerknappen, og brug power-sliden til at indstille timeren til "0" for at annullere timerfunktionen.



9. Automatisk slukning:

Automatisk slukning er en sikkerhedsfunktion til din induktionskogeplade. Den slukker automatisk, hvis du skulle glemme at slukke for din kogeplade. Standardarbejdstiderne for forskellige varmeindstillinger er vist i nedenstående tabel:

Varmeindstilling:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når køkkengrejet fjernes, holder induktionskogepladen op med at varme, og kogepladen slukker automatisk efter 1 minut.

Rengøring og vedligeholdelse:

Hvad?	Hvordan?	Det er vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen i væggen. 2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader. 3. Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen slukkes i væggen, vil der ikke være nogen "varm overflade"-indikation, men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuremidler, nogle nylonskuremidler og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasoverfladen. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller dit skuremiddel er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Spildte, klistrede eller sukkerholdige pletter på glasset.	<p>Fjern dem straks med en barberbladsskraber, der er egnet til keramiske kogeplader, men pas på varme kogezoneoverflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen i væggen. 2. Hold kniven i en vinkel på 30°, og skrab spildet af og skub det mod et køligt område af kogepladen. 3. Tør spildet op med en karklud eller et stykke køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for "Daglig tilsmudsning af glas" ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter efter klistrede pletter og sukkerholdig mad eller spildte rester så hurtigt som muligt. Hvis de får lov til at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda skade glasoverfladen permanent. • Snitfare: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spildte pletter på kontrolpanelet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen i væggen. 2. Blødgør snavset og fjern det. 3. Tør kontrolpanelet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med et stykke køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan afgive en alarm og slukke af sig selv, og kontrolpanelet fungerer måske ikke, hvis der er væske eller spildte pletter på det. Sørg for at tørre kontrolpanelet af, før du tænder for kogepladen igen.

Fejlfinding:

Brugen af dit apparat kan føre til fejl og funktionsfejl. De følgende tabeller indeholder mulige årsager og forslag til løsning af en fejlmeddelelse eller funktionsfejl.

Problem:	Mulige årsager:	Hvad skal man gøre?
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Tjek, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Touch-funktionen virker ikke.	Kontrolpanelet er låst.	Lås kontrolpanelet op. Se "Betjeningsvejledning" > "Sådan bruges kogepladen" for instruktioner.
Touch-funktionen er svær at benytte.	Der kan være en vandfilm, der dækker kontrolpanelet, eller du bruger kun spidsen af din finger, når du rører ved knapperne.	Sørg for, at kontrolpanelet er tørt, og brug blommen af din finger, når du rører ved knapperne.
Glasset er ridset.	Brug af køkkengrej med grove kanter. Brug af skuremidler, uegnede eller slibende rengøringsmidler.	Brug kun køkkengrej med flad og glat bund. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Se 'Rengøring og vedligeholdelse'.
Køkkengrejet laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Det er normalt for køkkengrej og betyder ikke nødvendigvis, at der er en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav brummende lyd, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionskogeplader.	Det er normalt, men støjen bør dæmpes eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.
Ventilatorstøj fra induktionskogepladen.	En indbygget køleventilator i din induktionskogeplade er tændt for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket for induktions-kogepladen.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen i væggen, mens ventilatoren kører.
Køkkengrejet bliver ikke varmt og vises ikke på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere køkkengrejet, fordi det ikke er egnet til induktion. Induktionskogepladen kan ikke registrere køkkengrejet, fordi det er for småt til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug køkkengrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Valg af det rigtige køkkengrej". Centrér køkkengrejet, og sørg for, at bunden passer til kogezonens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone er slukket uventet, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for tilberedningstimeren).	Teknisk fejl.	Notér fejlbogstaverne og -tallene, sluk for strømmen til induktionskogepladen på væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Visning af fejl og inspektion:

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosticeringsfunktion. Med denne test er teknikeren i stand til at kontrollere funktionen af flere komponenter uden at adskille eller afmontere kogepladen fra arbejdsfladen.

Fejlfinding:

Problem:	Mulige årsager:	Hvad skal man gøre?
E1, E2, Eb	Fejl i temperatursensoren	Forbindelsen skal kontrolleres, eller temperatursensoren skal udskiftes. Kontakt leverandøren eller din serviceudbyder.
E3	Temperatursensor er overophedet.	Genstart når induktionskogepladen er kølet af.
E4, E5	Fejl i IGBT-enhedens temperatursensor.	Strømfordeleren skal udskiftes. Kontakt leverandøren eller din serviceudbyder.
E6	IGBT-enhedens temperatursensor er overophedet	Genstart når induktionskogepladen er kølet af.
E7, E8	Unormal forsyningsspænding.	Kontroller, om strømforsyningen er normal og svarer til de værdier, der er angivet på typeskiltet. Tænd, når strømforsyningen er blevet normal igen.
U1	Forbindelsen mellem skærmmkortet og hovedkortet er afbrudt.	Forbindelsen skal kontrolleres, eller hovedkortet og/eller skærmmkortet skal udskiftes. Kontakt leverandøren eller din serviceudbyder.

Specifik fejl og løsning:

Fiasko:	Problem:	Løsning A:	Løsning B:
Displayet tændes ikke, når enheden sættes i stikkontakten.	Ingen strømforsyning	Kontrollér, at stikket sidder godt fast i stikkontakten, og at stikkontakten fungerer.	
	Fejl i forbindelsen mellem den interne strømfordeler og skærmkortet.	Tjek forbindelsen.	
	Den interne strømfordeler er beskadiget.	Udskift den interne strømfordeler.	
	Skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller displayet virker ikke normalt.	Skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Indikatoren for tilberedningstilstand tændes, men opvarmningen starter ikke.	Kogepladen er overophedet.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller udluftning kan være blokeret.	
	Der er noget galt med ventilatoren.	Tjek, om ventilatoren kører problemfrit. Hvis ikke, skal ventilatoren udskiftes.	
	Strømfordeleren er beskadiget.	Udskift strømfordeleren.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u-".	Der bruges forkert køkkengrej. Køkkengrejets diameter er for lille.	Brug det rigtige køkkengrej. Se afsnittet 'Valg af det rigtige køkkengrej'.	
	Kogepladen er overophedet.	Vent på, at temperaturen bliver normal igen. Tryk på "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden.	Kredsløbet til registrering af økkengrej er beskadiget. Udskift strømfordeleren.
Varmezoner på samme side (f.eks. første og anden zone) viser "u-".	Fejl i forbindelsen mellem strømfordeleren og skærmkort;	Tjek forbindelsen.	
	Skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift hovedkortet.	
Ventilatormotoren lyder unormalt.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Ovenstående problemer repræsenterer de mest almindelige fejl. Du må ikke selv skille enheden ad for at undgå farer og skader på induktionskogepladen - og på dig selv.

Bortskaffelse og genbrug:

Vigtige anvisninger for miljøet:

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsproduktet:
Dette produkt er i overensstemmelse med EU's WEEE-direktiv (2012/19/EU).
Dette produkt bærer et klassificeringssymbol for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Symbolet på produktet eller dets emballage angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald, men at det i stedet skal afleveres på et passende affaldsindsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af uhensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt bedes du kontakte din kommune, din husholdningsaffaldsservice eller den butik, hvor du har købt produktet.



Information om pakken:

Emballagematerialerne til dette produkt er fremstillet af genanvendelige materialer. Bortskaf ikke emballagematerialerne sammen med husholdningsaffald eller andet affald. Aflever dem på de indsamlingssteder for emballagematerialer, der er udepeget af de lokale myndigheder.



Modelnummer: IPF600

Firma: WhiteAway A/S

Kontaktnummer: +45 70 70 29 29

Hjemmeside: www.frigor.dk

Relevante oplysninger til bestilling af reservedele. WhiteAway A/S

Den korteste periode, i hvilken reservedele nødvendige for reparation af apparatet, er tilgængelige. 7 år

Instruktioner til hvor man finder modeloplysningerne i produkt-databasen, som defineret i forordning (EU) 2019/2017 ved hjælp af et weblink, der linker til modelinformationen, lagret i produkt-databasen, eller et link til produkt-databasen og information om hvordan man finder model-identifikatoren på produktet. www.frigor.dk

Bemærk: Ovenstående adresse og kontaktnummer kan ændres uden forudgående varsel.

Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug

Modelidentifikation IPF600:	Symbol:	Værdi:	Enhed:
Kogepladetype.		Indbygget kogeplade	
Antallet af kogezone og/eller -områder.		2 kogeområde.	
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og -kogeområder, strålingskogezone, massekogeplader).		Induktionskogeområder	
For runde kogezone eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm.	Ø	---	cm
For kogezone eller -områder, der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm.	L B	Område 1: L=39,0 B=18,0 Område 2: L=39,0 B=18,0	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg.	EC _{Elkogning}	Område 1: 184,3 Område 2: 185,9	Wh/kg
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg.	EC _{Elkogeplade}	185,1	Wh/kg

EN: Safety instructions:


Intended Use:

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Read these operating instructions carefully and attentively before using the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site and unit for later use!

Safety Warnings:

Your safety is important. Please read the following information thoroughly before using your induction hob.

-  **WARNING!** People with a pace maker should consult with their doctor before using this induction hob.

Electrical Shock Hazard:

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

Cutting Hazard:

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

Important Safety Instructions:

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible materials or products should be placed on this appliance at any time.
- Please provide this user manual to the person responsible for installing the appliance as it may reduce your installation costs.
- In order to avoid hazards, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to an electrical circuit that includes an isolating switch that provides complete isolation from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly may invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to clean or service the appliance without supervision.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified personnel in order to avoid hazards.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock as the hob surfaces of glass-ceramic or similar material are protecting against live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they can become hot
- Do not use steam cleaners on the appliance.
- The appliance is not designed to be controlled by an external timer or separate remote control.
- **WARNING:** Risk of fire: do not store objects on the cooking surfaces.
- The cooking process must be supervised at all times.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Operation and maintenance:

Electrical Shock Hazard:

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, immediately unplug the appliance from the mains supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Always unplug the hob from the wall outlet before cleaning or servicing.
- Failure to do so may result in electric shock or death.

Health Hazard:

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, immediately unplug the appliance from the mains supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Always unplug the hob from the wall outlet before cleaning or servicing.
- Failure to do so may result in electric shock or death.

Hot Surface Hazard:

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or anything other than suitable cookware to come in contact with the induction hob until the surface has cooled down.
- Keep children away from the appliance during cooking.
- Handles of cookware may be hot to the touch. Check that handles of cookware do not protrude over other cooking zones that are switched on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to do so could result in burns and scalds.

Cutting Hazard:

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always keep safe and out of reach of children.
- Failure to exercise caution may result in injury or cuts.

Important safety instructions:

- Never leave the appliance unattended while it is in use. Boil-over may cause smoke and grease spillage may ignite.
- Do not use the appliance as a work or storage surface.
- Do not leave any objects or utensils on the hob surface.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, smart phones) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Do not use your appliance for room heating.
- After use, always switch off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the cookware detection feature to turn off the cooking zones when removing cookware.
- Do not allow children to play, sit, stand or climb on the appliance.
- Do not store items of interest to children in cupboards above the appliance. Children climbing on the hob can be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is being used.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance be instructed in its use by a responsible and competent person.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be carried out by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on the hob.
- Do not stand on the hob.
- Do not use cookware with sharp edges or drag cookware across the hob as this can scratch the glass surface.
- Do not use scouring pads or other harsh abrasive cleaning agents to clean the hob, as these can scratch the glass surface.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchens in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -in bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts may become hot during use.
- Take care not to touch the heating elements as they can be hot after use.
- Children under the age of 8 years should be kept away unless continuously supervised.

Specifications:

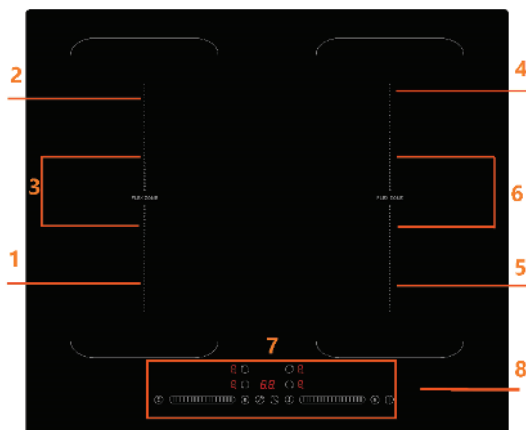
Cooking Hob	IPF600
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

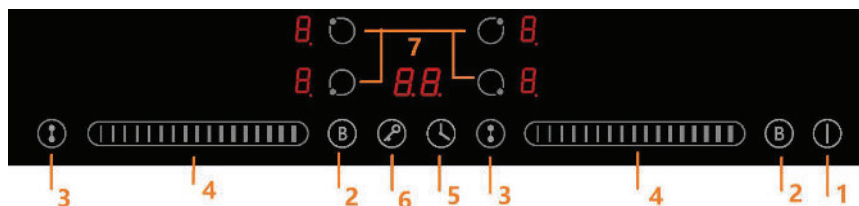
Product overview:

Top view:

1. Max. 1800/2000W zone
2. Max. 1900/2000W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Max. 1900/2000W zone
5. Max. 1800/2000W zone
6. Max. 3000/3600W zone
7. Control panel
8. Glass plate



Control Panel:



1. On/Off button
2. PowerBoost
3. Flexible Zone button
4. Power / Timer slider
5. Timer button
6. Lock button
7. Cooking zone selectors

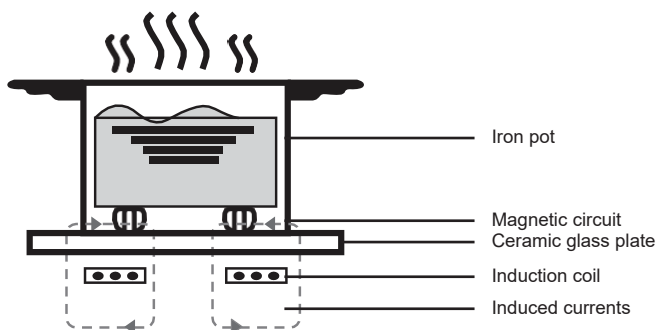


Note:

All illustrations in this manual are for illustrative purposes only. If there is a difference between the actual object and the image, the actual object will prevail.

Induction cooking:

Induction cooking is a safe, efficient and economical cooking technology. It works by creating an magnetic field in the hob which then induces an electric current in suitable cookware. Through a resistance layer in the suitable cookware, heat is created directly in the cookware, rather than indirectly by heating elements under the glass surface. The glass only gets hot because the cookware eventually transfers heat back to the glass surface.



Note:

Not all cookware is suitable for induction cooking. See the section "Operation Instructions" > "Choosing the right cookware".

Before Using Your New Induction Hob:

- Read this manual, paying particular attention to the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film from your induction hob.


Quick start guide:
WARNING!

Be careful when frying as oil and fat heat up very quickly, especially when using the PowerBoost function. At extremely high temperatures, oil and fat can spontaneously combust, creating a serious fire hazard.

Cooking Tips:

- Reduce the temperature setting when the food starts to boil.
- Always use a lid to reduce cooking times and save energy by retaining heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking at a high temperature and reduce the temperature when the food is cooked through.

Detection of Small Articles:

- If an inappropriately sized or non-magnetic (e.g. aluminium) cookware or other small object (e.g. knife, fork, keys) is left on the hob, the hob will automatically go into the standby mode after 1 minute. The fan under the hob will continue to cool the hob for 1 minute.

Heat Settings :

The following settings are only meant as guidelines. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that work best for you.

Heat setting:	Suitability:
1 - 2	Gentle heating of small amounts of food Melting chocolate, butter and foods that burn quickly Gentle simmering Slow heating
3 - 4	Reheating Rapid simmering
5 - 6	Making pancakes
7-8	Sautéing Cooking pasta
9 / P	Stir-frying Searing Bringing soup or water to the boil

product installation:

Selection of Installation Equipment:

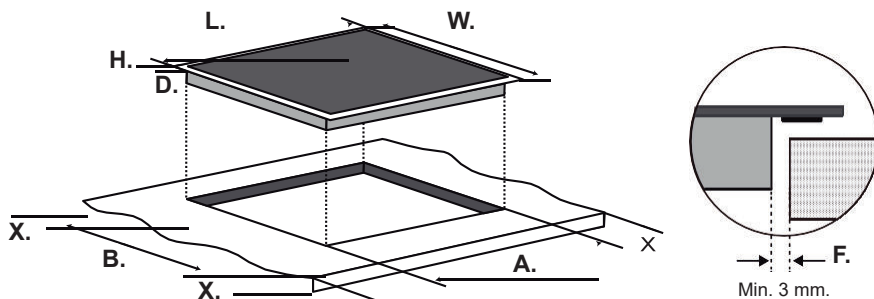


Note:

Select a heat-resistant and insulated worktop material (wood and similar fibrous or hygroscopic materials must not be used as worktop material unless impregnated) to avoid electric shock and major deformation caused by heat radiation from the hob. Ensure that the worktop is at least 30 mm thick.

When installing the hob, cut a hole in the worktop as shown in the drawing below. Leave a minimum of 50 mm around the hole for installation and use.

Note: The safety clearance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm (distance F shown below).

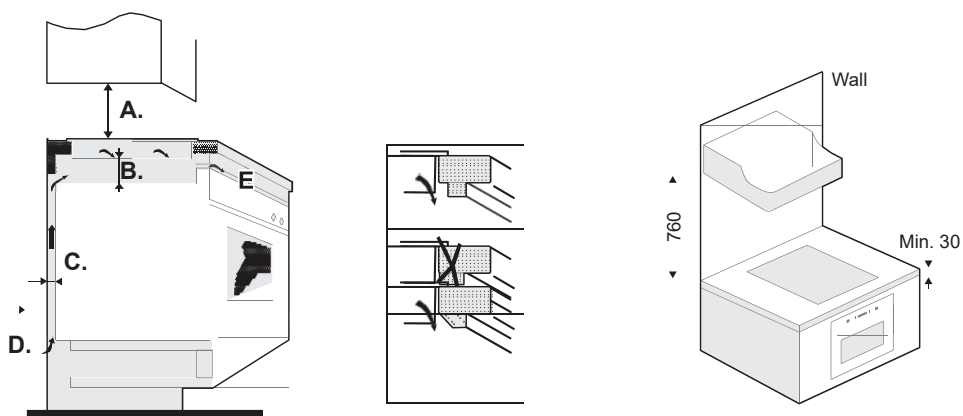


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4	490+4	Min. 50	Min. 3

Always ensure that the induction hob is well ventilated and that the air inlets and outlets are not blocked. Ensure that the hob is in good working order.


Note:

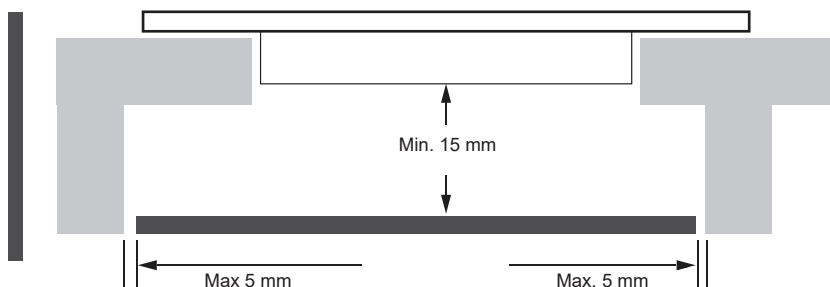
The safety distance between the hob and any cupboard above the hob should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air intake	Air exit (5 mm)


WARNING!
Ensure Adequate Ventilation:

Ensure that the induction hob is well ventilated and that the air inlets and outlets are not blocked. To avoid accidental contact with the overheated base of the hob or unexpected electric shocks while working, it is necessary to place a wooden insert, fixed with screws, at least 50 mm from the base of the hob. Follow the instructions below.



There are ventilation holes around the outside of the hob. You must ensure that these holes are not blocked by the worktop when the hob is positioned.



- Remember that the glue used to bond the worktop to the cabinet below must be able to withstand temperatures of at least 150 °C to prevent the panel from coming loose.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90 °C.

Before installing the hob, ensure that:

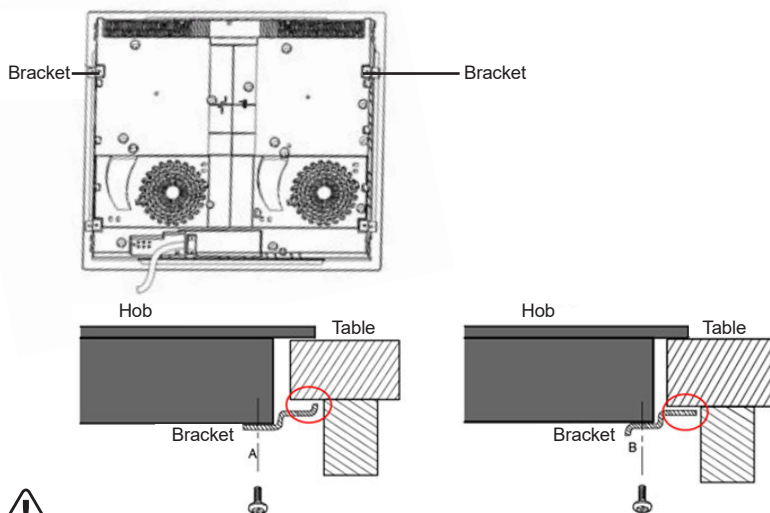
- The worktop is square and level, with no structural elements in the way.
- The worktop is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation complies with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing complete disconnection from the mains supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with local wiring rules and regulations.
- The isolating switch shall be of an approved type and shall provide 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors where local wiring regulations allow this variation of the requirement).
- The isolating switch must be easily accessible to the customer when the hob is installed.
- Consult local building regulations and codes if in doubt about installation.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (e.g. ceramic tiles) for the wall surfaces around the hob.

After installing the hob, ensure that:

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard, a thermal barrier is installed under the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Adjusting the Bracket Position:

Fix the hob on the worktop by screwing the brackets onto the bottom of the hob after installation (see below pictures). Adjust the bracket positions to accommodate different worktop thickness.



Under any circumstances, the brackets should not touch the underside of the worktop after installation (as illustrated in the red circles above).

Caution!

1. The induction hob must be installed by qualified personnel or a technician. Never attempt to do it yourself.
2. Do not install the hob directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer, as the moisture may damage the electronics in the hob.
3. To increase the reliability of the hob it must be installed in a way that ensures sufficient heat radiation.
4. The wall behind the hob and the table surface around it must be able to withstand heat.
5. To avoid any damage, adhesives used in the surrounding cabinets and table surfaces must be resistant to heat.
6. Do not use a steam cleaner on the hob.

Connecting the hob to the mains power supply:



This hob must only be connected to the mains by a suitably qualified electrician. Before connecting the hob to the mains, check that:

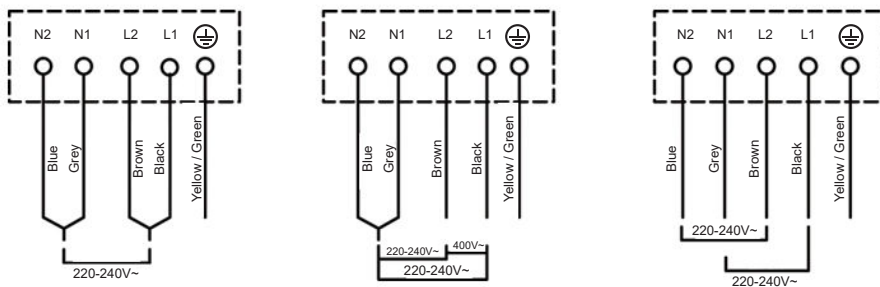
1. The domestic power supply is rated for the power consumed by the hob.
2. The voltage corresponds to the value indicated on the rating plate of the hob.
3. The power supply cables can withstand the load indicated on the rating plate of the hob.

Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as they may cause overheating and result in fire.

The mains cable must not touch any hot parts and must be routed so that its temperature does not exceed 75 °C at any point.



Check with an electrician that the domestic wiring system is suitable without alteration. Any alterations must be carried out by a qualified electrician.



- If the power cord is damaged or needs to be replaced, the work must be carried out by a service technician with the appropriate tools to avoid accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts must be installed.
- The installer must ensure that the electrical connection is correct and complies with safety regulations.
- The power cord must not be bent or crushed.
- The power cord must be checked regularly and replaced only by authorised technicians.



Ensure that the bottom of the hob and the power cord are inaccessible after installation.

Operations instructions:

Touch controls:

- The controls respond to touch, so it is not necessary to apply pressure.
- Use the ball of your finger, not the tip. See illustration below.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean and dry, and that no object (such as utensils or a cloth) is covering them. Even a thin film of water can make the controls difficult to use.



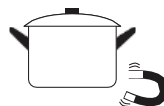
Choosing the right cookware :

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the base of the cookware.
- You can check whether your cookware is suitable by doing a magnet test.


Move a magnet towards the base of the cookware.

If it is attracted, the cookware is suitable for induction.

If you do not have a magnet:

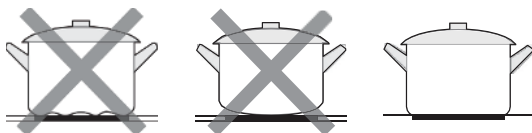


1. Pour a little water into the cookware you want to test.

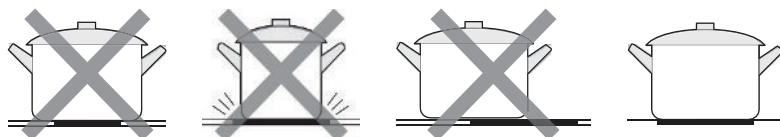
2. If the symbol  does not flash on the display and the water heats up, the cookware is suitable for induction cooking.

- Do not use cookware made from the following materials: stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base. Do not use glass, wood, porcelain, ceramics and earthenware.

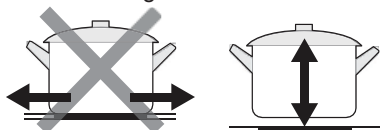
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base. See illustrations below.



- Make sure the base of your cookware is smooth, lies flat against the glass surface and is the same size as the cooking zone. Use cookware with the same diameter as the graphic of the selected zone. If you use cookware that is slightly wider than the cooking zone, you will achieve maximum energy efficiency. If you use smaller cookware, the efficiency may be lower than expected. Cookware smaller than 120 mm may not be detected by the hob. Always place the cookware in the centre of the cooking zone.



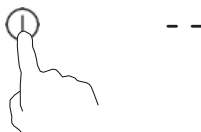
- Always lift cookware from the induction hob - do not slide them as they may scratch the glass.



How to use the hob:

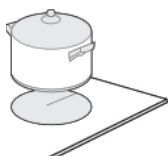
1. Start cooking:

1. Touch the ON/OFF button for one second. After turning on the hob, the buzzer sounds once and all displays show “-“ or “--”, indicating that the hob is in standby mode.



2. Place suitable cookware on the cooking zone that you wish to use.

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

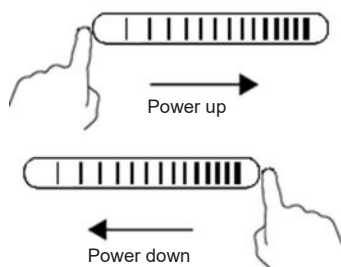


3. Touch the cooking zone selector for a given cooking zone and an indicator will flash next to the button.



4. Select a power setting by touching the power slider.

- If you don't choose a power setting within 1 minute from switching on the hob it will automatically switch off. You will need to switch on the hob again. See step 1.
- You can modify the power setting at any time during cooking by sliding your finger up or down the power slider.



1. If the display flashes:

This could mean that:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone or,
- The cookware is not suitable for induction cooking or,
- The cookware is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is suitable cookware placed on the cooking zone.

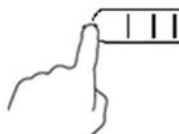
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable cookware is placed on the hob.

2. Finished cooking:

1. Touch the cooking zone selector for the cooking zone you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by sliding your finger to "0". Make sure the display also shows "0".



3. Turn the hob off by touching the ON/OFF button.



4. Beware of hot surfaces! "H" will indicate that the cooking zone is hot after it has been turned off. It will disappear again when the surface has cooled down to a safe temperature.



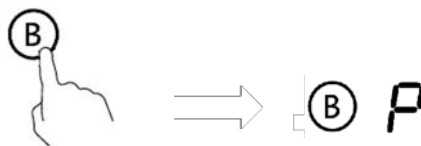
3.3. Using the PowerBoost Function:

Activate the PowerBoost function:

1. Touch the cooking zone selector for a given cooking zone.



2. Touch the PowerBoost ("B") button. Make sure the display shows "P".

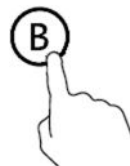


Cancel the PowerBoost function:

1. Touch the cooking zone selector for the cooking zone for which you wish to cancel the PowerBoost function.



2. Touch the PowerBoost ("B") button to cancel this function and the cooking zone will revert to its previous setting.



Note:

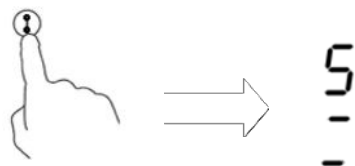
- This function is available for all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. Flexible Zone:

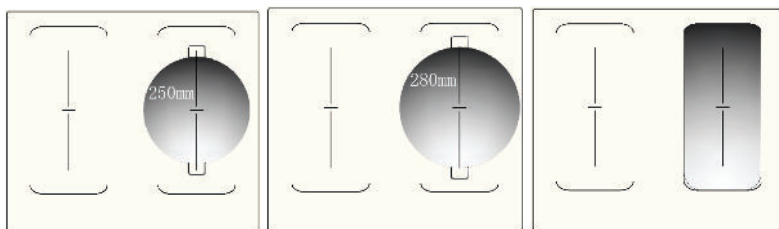
- This zone can be used as a single zone or as two independent zones according your cooking needs.
- The flexible zone consists of two independent inductors that can be controlled separately.

Used as a single zone

- To activate the flexible zone as a single zone, touch the Flexible Zone button:



- The zone is intended for 250mm and 280mm diameter cookware and square or oval cookware.

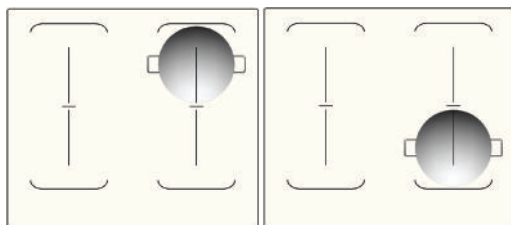


- The power setting works like for any other cooking zone.
- To add other cookware, press the dedicated button again to detect the additional cookware.

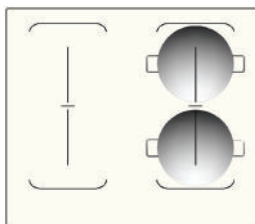
Used as two independent zones:

- To use the flexible zone as two independent zones there are two options for using it as independent zones:

1. Place cookware exclusively on either the front or the back of the flexible zone.



2. Place two pieces of cookware on the flexible zone:



Note:



Make sure the diameter of the cookware is larger than 120 mm.

6. Locking the Buttons:

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

To lock the buttons:	Touch and hold the lock button.	The timer indicator displays "Lo".
----------------------	---------------------------------	------------------------------------

To unlock the buttons:	Touch and hold the lock button.
------------------------	---------------------------------

- When the hob is in the locked mode, all the buttons are disabled except the ON/OFF  button. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF  button but you must unlock the hob again before the next operation.

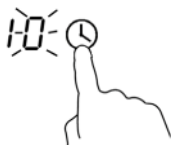
7. Timer control:

You can use the timer in this way:

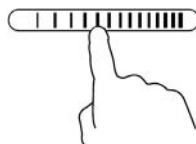
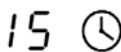
- You can use it as a timer without turning off the cooking zone(s), or;
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer maximum is 99 min.

A: Setting the timer without turning the cooking zones off:

1. Turn on the hob. Touch the timer button. The timer will now show "10" and the "0" should flash



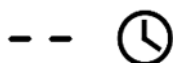
2. Set the last digit of the timer by using the power slider (e.g. set it to "5").



3. Touch the timer button again and now the "1" should flash.



4. Set the first digit of the timer by using the power slider (e.g. set it "9").



Now the timer is set and will automatically begin to count down. The timer display will keep showing the remaining time. When the time is up, an alarm will sound for 30 seconds and the timer display will show "--".

B: Setting the timer to turn one or more cooking zones off:

Timing one zone:

1. Touch the cooking zone selector for a given cooking zone.

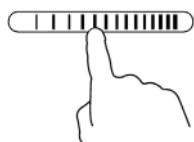


2. Shortly after choosing the cooking zone, touch the timer button. The timer will now show "10" and the "0" should flash.



3. Set the last digit of the timer by using the power slider (e.g. set it to “5”).

15 ⌚

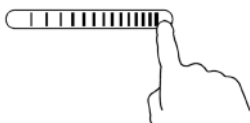


4. Touch the timer button again and now the “1” should flash.



5. Set the first digit of the timer by using the power slider (e.g. set it “9”).

95 ⌚



6. Now the timer is set and will automatically begin to count down. The timer display will keep showing the remaining time. A red dot beside the power setting will flash to indicate that a timer has been set for this cooking zone.



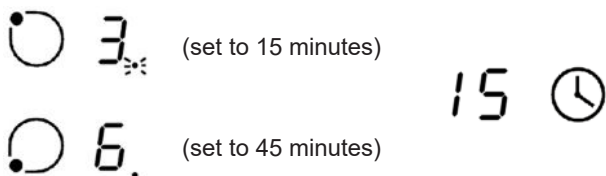
7. Once the timer expires, the corresponding cooking zone will automatically switch off.



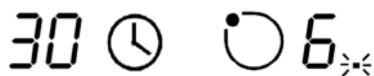
Only the cooking zone(s) with a timer set will turn off. Other cooking zones will keep operating.

Timing multiple zones:

- The steps for timing more zones are similar to the steps of timing one zone; simply repeat the steps for each cooking zone to be timed. When you set the timer for multiple cooking zones, the red dot next the power settings of the relevant cooking zones will turn on. The red dot for the cooking zone with the shortest remaining time will flash, and the remaining time of this cooking zone will be displayed in the timer.



- Once the timer expires, the corresponding cooking zone will switch off. Now the timer for the cooking zone with the next shortest time will be displayed in the timer. The red dot corresponding to this cooking zone will flash.



- To see the time remaining for a given cooking zone, touch the corresponding cooking zone selector and the remaining time will be shown in the timer display.

C: Cancel the timer function:

1. Touch the cooking zone selector for the cooking zone for which you want to cancel the timer.
2. Touch the timer button and use the power slider to set the timer to "0" to cancel the timer function.



9. Auto shutdown:

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

Power level:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the cookware is removed, the induction hob stops heating and the hob automatically switches off after 1 minute.

Cleaning and maintenance:

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Apply a cooktop cleaner . 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the hob is switched off at the wall, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass surface. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residues on the hob: the glass may become stained.
Spillovers, melts, or hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Hold the blade at a 30° angle and scrape the spill off and push it towards a cool area of the hob. 3. Clean the spill up with a dish cloth or a paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the control panel. (panelet).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the hob off at the wall. 2. Soak up the spill. 3. Wipe off the control panel with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> •The hob may sound an alarm and turn itself off, and the control panel may not work when there is liquid on it. Make sure you wipe the control panel area dry before turning the hob back on.

Troubleshooting:

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and suggestions for resolving an error message or malfunction.

Problem:	Possible causes:	What to do?
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The control panel is locked.	Unlock the control panel. See section 'How to use the hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a film of water covering the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch controls is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is scratched.	Use of rough-edged cookware. Scourers, unsuitable or abrasive cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Cleaning and Maintenance'.
Some cookware make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not necessarily indicate any fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quiet down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has turned on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen i væggen, mens ventilatoren kører.
Cookware does not become hot and doesn't appear on the display.	The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please take note of the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection:

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting:

Problem:	Possible causes:	What to do?
E1, E2, Eb	Temperature sensor failure	Connection needs to be checked or the temperature sensor needs to be replaced. Please contact the supplier or your service provider.
E3	Temperature sensor is overheated.	Please restart after the induction hob has cooled down.
E4, E5	Temperature sensor of the IGBT failure.	The power board needs to be replaced. Please contact the supplier or your service provider.
E6	Temperature sensor of the IGBT is overheated.	Please restart after the induction hob has cooled down.
E7, E8	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal and corresponds to the values given in the rating label. Power on after the power supply has returned to normal.
U1	The connection between the display board and the main board is lost.	Connection needs to be checked or the power board and/or display board needs to be replaced. Please contact the supplier or your service provider.

Specific Failure & Solution:

Failure:	Problem:	Solution A:	Solution B:
The display does not turn on when the unit is plugged in.	No power supplied.	Check if the plug is secured tightly in the outlet and that the outlet is working.	
	Accessorial power board and display board connection failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons does not work, or the display does not work normally.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	The hob is overheated.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u-".	Wrong cookware being used. Cookware diameter is too small.	Use proper cookware. See section 'Choosing the right cookware'	
	Hob is overheated.	Wait for the temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart the unit.	Cookware detection circuit is damaged. Replace the power board.
Heating zones of the same side (e.g. first and second zone) display "u-"	Power board and display board connection failure;	Check the connection.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the display board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

Disposal and recycling:

Important instructions for the environment:

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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



Package information:

Packaging materials for this product are manufactured from recyclable materials. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by your local authorities.



After-sales service:Model No.: IPF600

Company:	WhiteAway A/S (DK, SV) WhiteAway AS (NO)
----------	---

Phone:	+45 70 70 29 29 (DK) +46 0770-17 10 17 (SV) +47 21 95 92 08 (NO)
--------	--

Webside:	www.frigor.dk (DK) www.frigor.no (NO) www.frigor.se (SV)
----------	--

Relevant information for ordering spare parts.	WhiteAway A/S (DK, SV) WhiteAway AS (NO)
--	---

Shortest period in which spare parts necessary to repair the appliance are available.	7 years
---	---------

Instructions on where to find the model information in the product database, as defined in Regulation (EU) 2019/2017 using a web link linking to the model information stored in the product database, or a link to the product database and information on how to find the model identifier on the product.	www.frigor.dk (DK) www.frigor.no (NO) www.frigor.se (SV)
--	--

Note: The above address and contact number are subject to change without prior notice.

Information for domestic electric hobs:

Model identification IPF600:	Symbol:	Value:	Unit:
Type of hob.		Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas.		2 Cooking areas.	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates).		Induction cooking areas	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm.	Ø	---	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm.	L W	Area 1: L=39,0 W=18,0 Area 2: L=39,0 W=18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg.	EC ^{Electric cooking}	Area 1: 184,3 Area 2: 185,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg.	EC ^{Electric hob}	185,1	Wh/kg