

K 61

Brugermanual
User manual



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

Dansk Page 3
English Page 11

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt!

Kære kunde!

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

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

Før du ringer efter service:

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

Når De ringer op:

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

Uberettiget tilkaldelse af teknisk service:

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

Reklamationsfrist:

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

Reklamationsfristen omfatter ikke:

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

Transportskader:

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

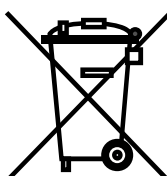
med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Erhvervskøb:

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

Vigtigt!

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



Bortskaffelse

Bortskaf produktets emballage korrekt.

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

ADVARSEL!

Emballagen kan være farlig for børn!

Plastdele er mærket med de internationale standardforkortelser:

PE - polyethylen, f.eks. indpakningsfolien

PS - polystyren, f.eks. polstringsmaterialet

PO M - polyoxymethylen, f.eks. plastclips

PP - polypropylen, f.eks. salttragten

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

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

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

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

Tillykke med købet af din nye keramiske kogeplade.

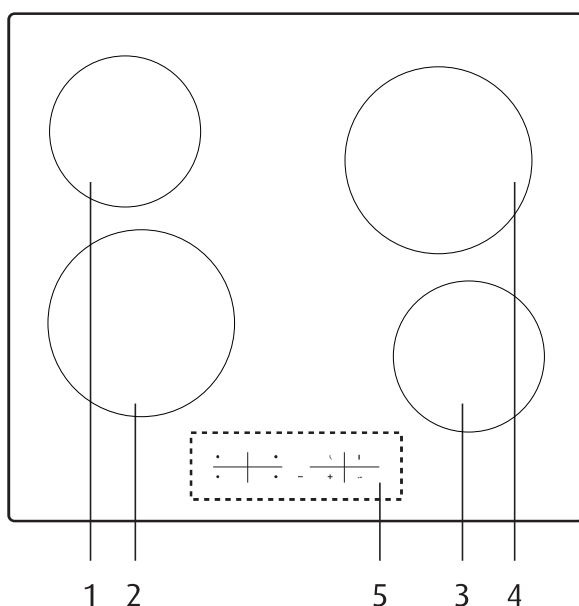
Vi anbefaler, at du bruger nogen tid på at læse denne bruger- og monteringsvejledning for fuldt ud at forstå den korrekte montering og brug.

For at montere, læs venligst monteringsafsnittet.

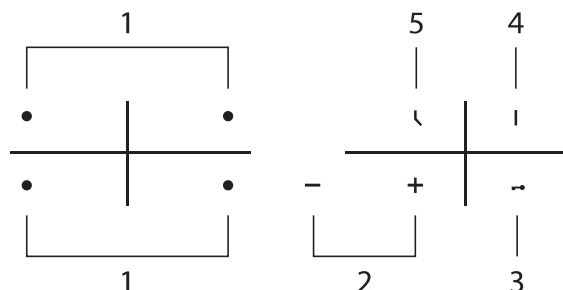
Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og opbevar bruger- og monteringsvejledningen til fremtidig reference.

Produktoverblik

Set ovenfra



1. maks. 1800 W zone
2. maks. 1200 W zone
3. maks. 1800 W zone
4. maks. 1200 W zone
5. Kontrolpanel



1. Opvarmningszone valgtaster
2. Taster til strøm / timerindstilling
3. Lås af pladen tast
4. TÆND/SLUK-tast
5. Timer tast

Produktinformation

Den keramiske kogeplades mikrocomputer kan klare forskellige former for madlavningsbehov på grund af opvarmning med brug af modstandsledning, mikro-digitaliseret kontrol og multipowervalg, i realiteten det optimale valg for moderne familier.

Den keramiske kogeplade fokuserer på kunderne og indfører et individualiseret design. Kogepladen har en sikker og pålidelig ydeevne, som gør livet bekvemt og giver dig mulighed for fuldt ud at nyde glæderne her i livet.

Før ibrugtagning af din nye keramiske kogeplade

- Læs denne vejledning, og læg specielt mærke til afsnittet med "Sikkerhedsanvisninger".
- Fjern al beskyttelsesfilm, der stadigvæk kan være på din keramiske kogeplade.

Brug af touch-tasterne

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

Vælg det rigtige kogeobjekt

Brug ikke kogeobjekt med ujævne kanter eller en buet bund.

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

Løft altid gryder af den keramiske kogeplade – træk dem ikke, da de kan ridse glasset.

Brug af din keramiske kogeplade

Sådan startes tilberedningen

Når kogepladen tændes, lyder der et bip én gang, alle indikatorerne lyser op i et sekund for så at slukkes, hvilket indikerer, at den keramiske kogeplade er gået på standby.

- 1 Tryk på tasten TÆND/SLUK. Alle indikatorerne viser “-”
- 2 Anbring en passende gryde på den kogezone, du vil bruge.
Sørg for, at grydens bund og kogezonens overflade er ren og tør.
- 3 Tryk på opvarmningszonens valgtaster
- 4 Vælg varmeindstilling ved at trykke på “-” eller “+” tasten.

Hvis du ikke vælger en varmeindstilling ved at trykke inden for et minut, vil kogepladen automatisk slukkes. Du bliver nødt til at begynde forfra med trin 1.

Du kan hele tiden regulere varmeindstillingen under tilberedningen.

Ved at holde en af disse taster nede kan værdien justeres op eller ned.

Når du er færdig med tilberedningen

- 1 Tryk på den valgtast i opvarmningszonen, som du vil slukke for.
- 2 Sluk for kogezone ved at rulle ned til “0” eller trykke “-” og “+” tasten samtidig.
- 3 Sluk for hele komfuret ved at trykke på tasten TÆND/SLUK .

Pas på varme overflader

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

Låsning af tasterne

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

Sådan låses tasterne

Tryk på nøgletasten. Timerindikatoren vil vise “Lo”

Sådan låses tasterne op

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

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

Du kan altid slukke for tasten TÆND/SLUK i nødtilfælde, men du skal først låse komfuret op i næste funktion.

Beskyttelse mod overophedning

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

Advarsel mod restvarme

Når kogepladen har været i brug i nogen tid, vil der være nogen restvarme.

Bogstavet “H” kommer frem for at advare dig om at holde dig fra den.

Automatisk nedlukning

En anden sikkerhedsfunktion ved denne kogeplade er automatisk nedlukning.

Dette sker altid, når du glemmer at slukke for en kogezone. Standardtiden for nedlukning vises i tabellen nedenfor:

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

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

Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

- 2 Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: Du kan bruge minuturet, selv om du ikke vælger nogen kogezone.
- 2 Tryk på timertasten, så vil timerindikatoren vise “-”
- 3 Vælg timerindstilling ved at trykke på tasterne “-” eller “+”. Minutrets indikator begynder at blinke og vises i timerens display.
Hint: Tryk én gang på tasten “-” eller “+” for timeren for at fratække eller tillægge 1 minut.
Tryk og hold “-” eller “+” timertasten nede for at fratække eller tillægge 10 minutter.
Hvis indstillingstiden overskrider 99 minutter, vil timeren automatisk returnere til 0 minutter.
- 4 Ved at trykke på “-” og “+” samtidig, annulleres timeren, og “-” vises i minutdisplayet.
- 5 Når tiden er indstillet, vil den begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.
- 6 Der vil lyde et bip i 30 sekunder, og timerindikatoren viser “- -”, når den indstillede tid er gået.

Indstilling af timeren til at slukke for en kogezone

- 1 Tryk på opvarmningszonens valgtaster
- 2 Tryk på timertasten, så vil timerindikatoren vise "10"
- 3 Indstil tiden ved at trykke på timertasten
Hint: Tryk på tasten "-" eller "+" for timeren én gang for at fratrække eller tillægge 1 minut.
Tryk og hold "-" eller "+" på timertasten for at fratrække eller tillægge 10 minutter.
Hvis indstillingstiden overskrider 99 minutter, vil timeren automatisk returnere til 0 minutter.
- 4 Ved at trykke på "-" og "+" samtidig, annulleres timeren, og "--" vises i minutdisplayet.
- 5 Når tiden er indstillet, vil den begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af indikatoren for effekttrin vil lyse og indikere, at zonen er valgt.

Indstilling af timeren til at slukke for mere end én kogezone

- 1 Hvis mere end én kogezone gør brug af denne funktion, vil timerindikatoren vise den korteste tid.
(dvs. zone 3# 10 minutters indstillingstid, zone 4# 5 minutters indstillingstid, timerindikatoren viser "5".)
BEMÆRK: Den røde prik ved siden af indikatoren for effekttrin vil blinke.
(indstillet til 10 minutter)
(indstillet til 5 minutter)
- 2 Når timeren for tilberedning udløber, vil den tilsvarende kogezone slukkes automatisk.
BEMÆRK: Hvis du vil ændre tiden, efter at timeren er indstillet, skal du begynde med trin 1.

Retningslinjer for tilberedning

Tilberedningstips

- Når maden kommer i kog, reducer effekttrins-indstillingen.
- Brug af grydelåg vil reducere tilberedningstiden og spare energi ved at holde på varmen.
- Minimér væske- eller fedtstofmængden for at reducere tilberedningstiden.
- Begynd tilberedningen på høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.

Simren, riskogning

- Simren forekommer under kogepunktet ved omkring 85°C, når der af og til kommer bobler op til overfladen på tilberedningsvæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre sammenkogte retter, fordi smagsstofferne udvikler sig, når man ikke overkoger maden. Du bør også tilberede sauce, der er baseret på æg og jævnet med mel under kogepunktet.
- Nogle opgaver, inklusiv kogning af ris ved hjælp af absorptionsmetoden, kan kræve en højere indstilling end den laveste for at sikre, at maden er ordentligt tilberedt på den anbefalede tid.

Bruning af bøf

Sådan tilberedes saftige, smagfulde bøffer:

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

Til lynstegning

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

Indstillinger for varme

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

Vedligeholdelse og rengøring

Daglig tilsmudsning af glas

Fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af madvarer eller ikke sukkerholdige pletter på glasset.

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

Pletter efter mad

-der er kogt over og brændt på samt varme sukkerholdige pletter på glasset, skal straks fjernes med en køkkespatel, paletkniv eller barberbladsskraber, beregnet til keramiske overplader af glas, men pas på overfladen på de varme kogeplader:

- 1 Sluk for strømmen til kogepladen ved væggen.
 - 2 Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab tilsmudsningen eller det spildte til et koldt område på kogepladen.
 - 3 Vask og tør efter med en karklud eller køkkenrulle.
 - 4 Følg trin 2 til 4 for 'Daglig tilsmudsning af glas' ovenfor.
- Fjern straks pletter efter mad, der er brændt på, sukkerholdige pletter eller mad, der er kogt over. Hvis man lader dem køle ned på glasset, kan de være vanskelige at fjerne, eller de kan varigt skade glasoverfladen.
 - Risiko for snitsår: Når sikkerhedsdækket er trukket tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Brug den med ekstrem omhu, og opbevar den altid sikkert uden for børns rækkevidde.

Spild på tryktasterne

- 1 Sluk for strømmen til kogepladen.
- 2 Opsug det spildte.
- 3 Tør tryktasteområdet af med en ren, fugtig svamp eller klud.
- 4 Tør området helt tørt med køkkenrulle.
- 5 Tænd igen for strømmen til kogepladen.

Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og tryktasterne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre tryktasteområdet helt tørt, før der igen tændes for kogepladen.

Hints og Tips

Kogepladen kan ikke tændes.

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

Tryktasterne reagerer ikke.

- Tryktasterne er låste.
- Lås tasterne op. Se afsnit 'Brug af din keramiske kogeplade' til instruktioner.

Tryktasterne er vanskelige at betjene.

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

Glasset er blevet ridset.

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

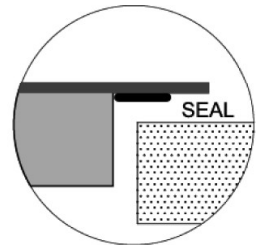
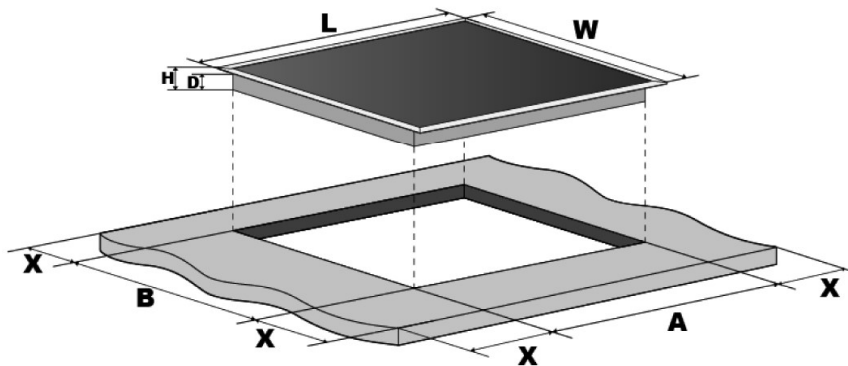
Nogle gryder og pander laver skrattende eller klikkende lyde.

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

Tekniske specifikationer

Kogeplade.....	K 61
Kogezoner.....	4 zoner
Forsyningsspænding.....	220-240 V~
Installeret elektricitet.....	5500-6600 W
Produktstørrelse LxBxH (mm).....	590X520X51
Indbygningsdimensioner AxB (mm).....	560X490

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



Montering

Valg af monteringsudstyr

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

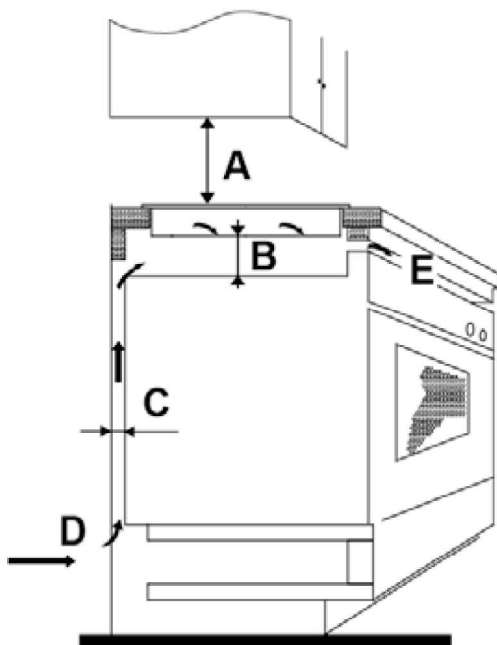
Med henblik på montering og brug, skal der være mindst 50 mm plads omkring hullet.

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

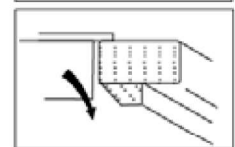
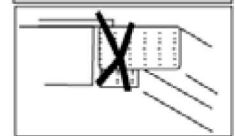
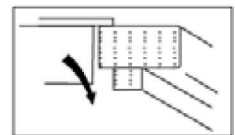
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	51	47	560	490	50 (min.)
				+4/+1	+4/+1	

Sørg under alle omstændigheder for, at den keramiske kogeplade er godt ventileret, og at luftindtag og -udtag ikke er blokeret. Sørg for at den keramiske kogeplade er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor

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



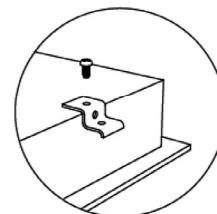
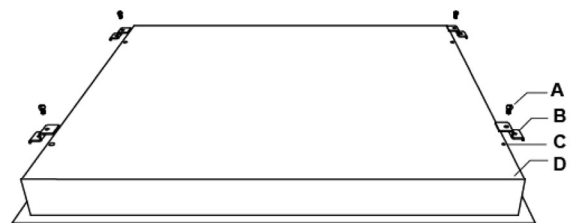
- A 760 mm
- B 50 mm (minimum)
- C 30 mm (minimum)
- D Luftindtag
- E Luftudtag, min. 10 mm fri, gerne mere.



Før anbringelse af monteringsbeslagene

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

Fastgør komfuret til arbejdsfladen ved at skruer fire beslag på komfurets underside (se billede) efter installering.

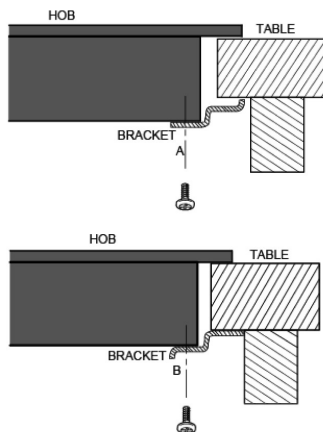


- A Skrue
- B Beslag
- C Skruehul
- D Kogeplade

Tilpas beslagets position, så det passer til arbejdsfladens tykkelse.

Forsigtig

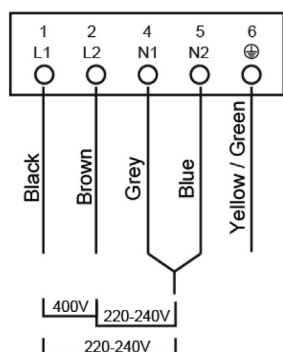
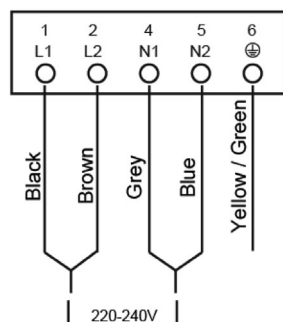
- 1 Den keramiske kogeplade skal installeres af faglært personale eller teknikere.
Vi har fagfolk til din rådighed. Vær venlig aldrig selv at udføre arbejdet.
- 2 Den keramiske kogeplade må ikke monteres til køleudstyr, opvaskemaskiner og roterende tørrere.
- 3 Den keramiske kogeplade skal installeres således, at der sikres en god varmeudstråling, der forbedrer dens driftssikkerhed.
- 4 Væggen og den afledte varmezone over arbejdsfladen skal kunne modstå varme.
- 5 For at undgå skader, skal sandwichlag og klæbemiddel være varmeresistente.
- 6 Der må ikke anvendes damprenser.
- 7 Denne keramiske kogeplade kan kun tilsluttes en energiforsyning med en systemimpedans, der ikke overstiger 0,427 ohm. I tilfælde, hvor det er nødvendigt, kontakt venligst forsyningsmyndighederne angående oplysninger om systemimpedans.



Tilslutning af kogepladen til el-forsyningen

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

- 1 Hvis kablet er beskadiget eller har behov for at udskiftes, bør dette gøres af en servicetekniker, som bruger relevante redskaber, så ulykker undgås.
- 2 Hvis apparatet tilsluttes direkte til hovedstrømforsyningen, skal en flerpolet afbryder installeres med et mellemrum på minimum 3 mm mellem kontakterne.
- 3 Montøren skal sikre, at der er foretaget en korrekt el-tilslutning, og at den overholder sikkerhedsreglerne.
- 4 Kablet må ikke bøjes eller presses sammen.
- 5 Kablet bør tjekkes regelmæssigt og må kun udskiftes af en fuldt kvalificeret person.



Sikkerhedsadvarsler

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

Montering

Risiko for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra el-forsyningen, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt stelforbindingssystem er yderst vigtigt og påkrævet.
- Ændringer i hjemmets ledningssystem må kun udføres af uddannede elektrikere.
- Undladelse af at følge dette råd, kan medføre elektrisk stød eller død.

Risiko for snitsår

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

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

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

Brug og vedligeholdelse

Risiko for elektrisk stød

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

Sundhedsrisiko

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Dog skal personer med pacemakere eller andre elektriske

implantater (såsom insulinpumper) rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke vil blive påvirket af det elektromagnetiske felt.

- Undladelse af at følge dette råd kan medføre død.

Risiko ved varm overflade

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varmt nok til at medføre forbrændinger.
- Lad ikke krop, tøj eller nogen genstande udover kogegrej komme i kontakt med det keramiske glas, før overfladen er kølet af.
- Efterlad aldrig metalgenstande (så som køkkenredskaber) eller tomme gryder og pander på kogepladen, da de meget hurtigt kan blive varme.
- **Pas på:** Magnetiserbare metalobjekter, der bæres på kroppen, kan blive varme i nærheden af kogepladen. Guld- eller sølvsmykker bliver ikke påvirkede.
- Hold børn borte.
- Håndtag på gryder kan blive varme at røre ved. Tjek, at gryders håndtag ikke når ud over andre tændte kogezone. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Undladelse af at følge dette råd kan medføre forbrændinger og skoldninger.

Risiko for snitsår

- Den knivskarpe klinge på en kogepladeskraber er fremme, når sikkerhedsdækket er trukket tilbage.
Brug den med ekstrem omhu, og opbevar den altid sikkert uden for børns rækkevidde.
- Undladelse af at udvise forsigtighed kan medføre skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Mad, der er kogt over, efterlader fedtede pletter, der kan antændes.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller oplagringsplads.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Anbring ikke magnetiserbare genstande (fx kreditkort, hukommelseskort eller elektroniske enheder (fx computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig dit apparat til opvarmning af rummet.
- Efter brug skal der altid slukkes for kogezoneerne og kogepladen, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af tryktasterne). Stol ikke på, at grydedetektor-funktionen slukker for kogezoneerne, når gryderne fjernes.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke ting, der er interessante for børn, i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.

- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evner til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i dets brug. Instruktøren bør være overbevist om, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparér eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i vejledningen. Al anden servicering bør udføres af kvalificerede teknikere.
- Brug ikke en damprenser til at rense din kogeplade.
- Anbring eller tab ikke tunge objekter på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke gryder med skarpe kanter eller træk gryder hen over den keramiske glasoverflade, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre grove, slibende produkter til rensning af din overflade, da disse kan ridse det keramiske glas.
- Hvis el-forsyningskablet er beskadiget, må det kun erstattes af en kvalificeret tekniker.
- Betjen ikke din kogeplade ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser så som:
 - personalekøkkener i butikker, på kontorer og i andre arbejdsomgivelser;
 - stuehuse;
 - af hotel og motelgæster og i boliglignende omgivelser;
 - bed and breakfast-lignende omgivelser.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikannten, dennes servicemontør eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Efter brug, sluk for kogepladeelementet ved hjælp af tastene, og stol ikke på grydedetektoren.
- Hvis overfladen er revnet, sluk for apparatet for at undgå muligheden for elektrisk stød.
- Apparatet er uegnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Midler til afbrydelse skal inkorporeres i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

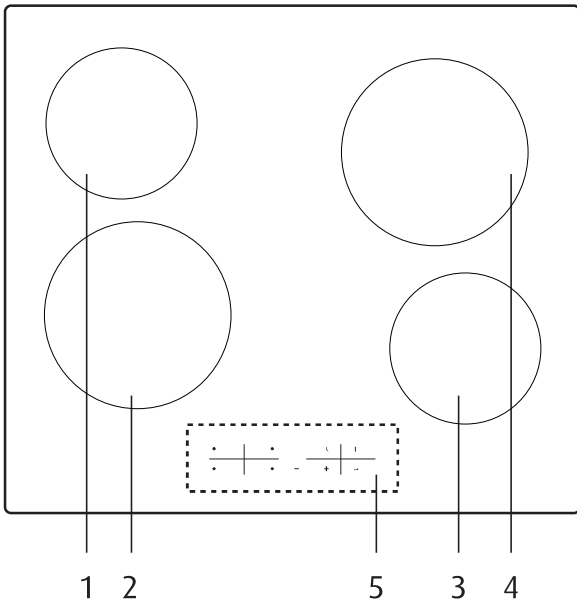
For installation, please read the installation section.

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

Installation Manual for future reference.

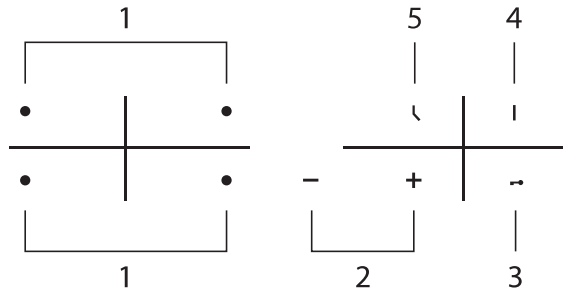
Product Overview

Top View



Control Panel

1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Control panel



1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating controls
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design.

The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

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

Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

Using your Ceramic Hob

To start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

- 1 Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”
- 2 Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- 3 Touching the heating zone selection control
- 4 Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

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

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

By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

When you have finished cooking

- 1 Touching the heating zone selection control that you wish to switch off
- 2 Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.
- 3 Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

Beware of hot surfaces

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

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

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

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

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down.

This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

- 1 Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

- 2 Touch the timer control, the timer indicator show “--”
- 3 Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

- 4 Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.
- 5 When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- 6 Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- - ” when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

- 1 Touching the heating zone selection control
- 2 Touch the timer control, the timer indicator show "10"
- 3 Set the time by touching the control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

- 4 Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the will show "--" in the minute display.
- 5 When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- 1 If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 3# setting time of 10 minutes, zone 4# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash (set to 10 minutes)

(set to 5 minutes)

- 2 When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Cooking Guidelines

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Care and Cleaning

Everyday soiling on glass

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

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

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass

Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:

- 1 Switch the power to the cooktop off at the wall.
 - 2 Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.
 - 3 Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
 - 4 Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.
- Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.
 - Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls

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

Hints and Tips

The cooktop cannot be turned on.

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

The touch controls are unresponsive.

- The controls are locked.
- Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.

The touch controls are difficult to operate.

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

The glass is being scratched.

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

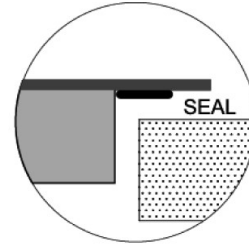
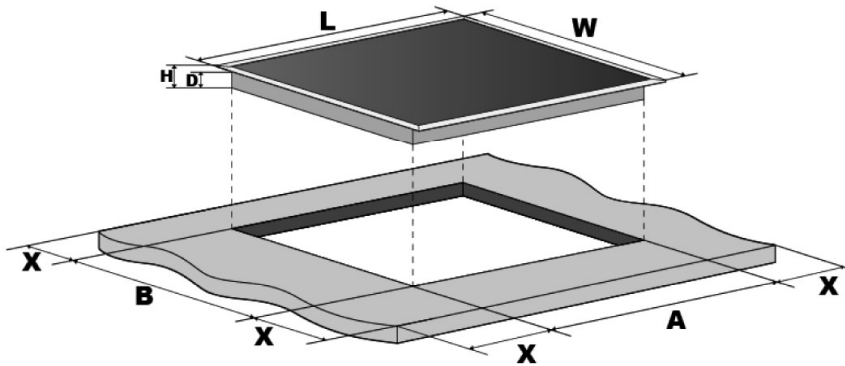
Some pans make crackling or clicking noises.

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

Technical Specification

Cooking Hob	K 61
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
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.



Installation

Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

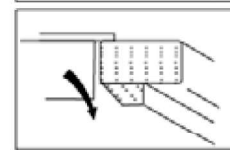
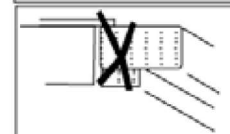
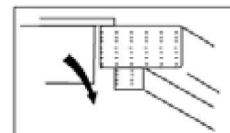
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	51	47	560 +4/+1	490 +4/+1	50 (min.)

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

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

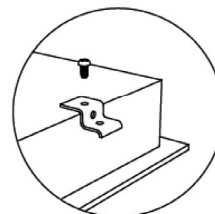
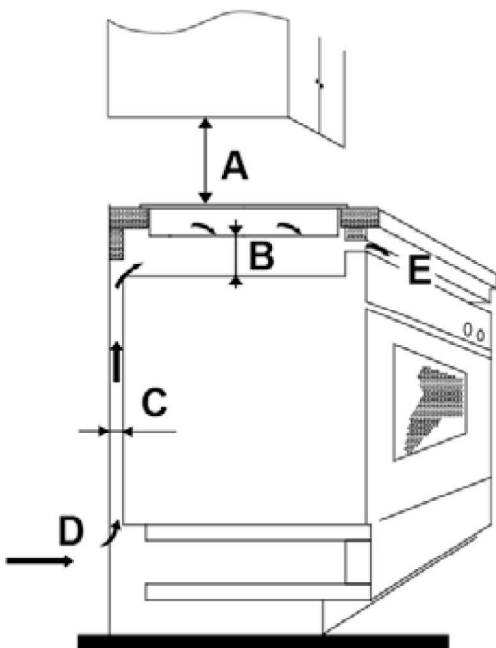
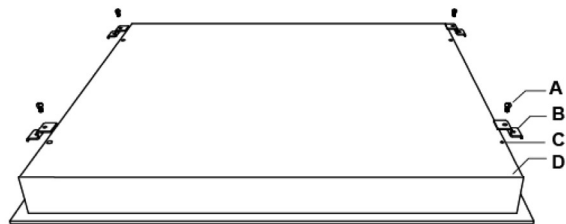
- A 760 mm
- B 50 mm (minimum)
- C 30 mm (minimum)
- D Air intake
- E Air exit min. 10 mm, preferable more.



Before locating the fixing brackets

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

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

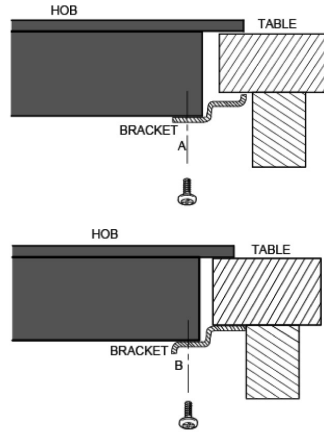


- A screw
- B bracket
- C Screw hole
- D Hob base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

Cautions

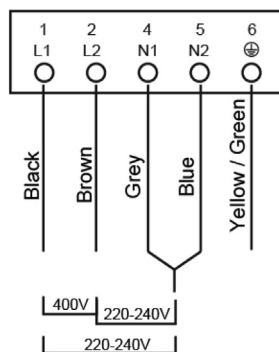
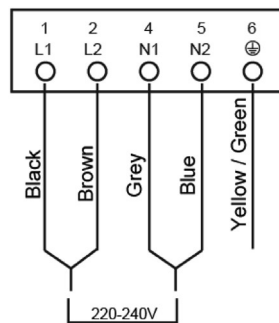
- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.
We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.



Connecting the hob to the mains power supply

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

- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability

to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environment; -bed and breakfast type environment.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

DISPOSAL:

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

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

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

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

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

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