



K 52

Bruksmanual
User manual



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

Svenska page 3
English Page 27

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 timer 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.

1. Forord

1.1 Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, kogepladen anvendes.

1.2 Installation

1.2.1 Risiko for elektrisk stød

- Afbryd produktet fra strømforsyningen, inden der udføres arbejde eller vedligeholdelse.
- Det er ufravigeligt at tilslutte produktet til et elektrisk system der er forsynet med en jordforbindelse.
- Ændringer i hjemmets elektriske system må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Tilsidesættelse af advarslen kan resultere i elektrisk stød eller død.

1.2.2 Risiko for snitsår

- Pas på - panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre skade eller snitsår.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger omhyggeligt før dette apparat installeres og tages i anvendelse.
- Man bør aldrig placere brændbart materiale eller brændbare produkter på kogepladen.
- Sørg venligst for, at disse informationer er tilgængelige for den ansvarlige for installationen af produktet, da det kan reducere installationsomkostningerne.
- For at undgå fare skal dette produkt installeres i henhold til denne installationsvejledning.
- Dette produkt må kun installeres og jordes af en autoriseret person.

- Dette produkt skal tilsluttes et kredsløb, der indeholder en ledningsadskillerkontakt, der giver mulighed for fuld afbrydelse fra strømforsyningen.
- Undladelse af korrekt installation af apparatet kan gøre eventuelle garanti- eller erstatningskrav ugyldige.
- Apparatet må anvendes af børn i alderen fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige instruktion i brug af maskinen på en sikker måde og forstår de farlige situationer, der kan opstå.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og egen vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Hvis forsyningskablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer, så farlige situationer undgås.
- Advarsel: Hvis overfladen af glaskeramisk eller lignende materiale er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Der må ikke anvendes damprenser på produktet.
- Anvend ikke en damprenser til rengøring af kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Brandfare: opbevar ikke varer på kogepladerne.
- Tilberedningsprocessen skal foregå under opsyn. En kortsigtet tilberedningsproces skal foregå under konstant opsyn.
- ADVARSEL: Uovervåget tilberedning med fedt eller olie på kogepladen kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for kogepladen og læg et låg eller brandtæppe over flammerne.

1.3 Drift og vedligeholdelse

1.3.1 Risiko for elektrisk stød

- Tilbered ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis en kogeplade går i stykker eller revner, skal apparatet straks slukkes ved strømforsyningen (vægkontakt) og en autoriseret tekniker kontaktes.
- Afbryd kogepladen på væggen inden rengøring eller vedligeholdelse.
- Tilsidesættelse af advarslen kan resultere i elektrisk stød eller død.

1.3.2 Sundhedsrisiko

- Dette produkt opfylder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetisk kompatibilitet.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal konsultere deres læge eller producenten af implantatet, inden de anvender dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse af denne henstilling kan medføre døden.

1.3.3 Risiko for varm overflade

- Under brug vil lettilgængelige dele på dette apparat blive så varme at de kan forårsage forbrændinger.
- Kropsdele, tøj eller andet udover passende køkkengrej må ikke komme i kontakt med glasset på induktionsfladen, før overfladen er kølet af.
- Hold børn på afstand.
- Håndtag på gryder og pander kan være varme at røre ved. Kontroller at håndtag på gryder og pander ikke rækker ind over tændte kogezone. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Tilsidesættelsen af advarslen kan resultere i brandskader og skoldninger.

1.3.4 Risiko for snitsår

- Når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage er skraberen til kogepladen knivskarp. Anvend den med ekstrem omhu, og opbevar den sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed kan medføre skade eller snitsår.

1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn under brug. Gryder der koger over kan forårsage røg og fedtpletter, der kan antændes.
- Anvend aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsplads.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Placer eller efterlad ikke magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Anvend aldrig apparatet til opvarmning af et rum.
- Efter brug skal kogezone og kogepladen slukkes som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved at bruge touch-tasterne). Stol ikke på at den automatiske grydedetektorfunktion slukker for kogezone, når gryderne fjernes.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke genstande der er spændende for børn i skabe over apparatet. Børn, der kravler på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn opholde sig alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen. Instruktøren skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.

- Undlad at reparere eller udskifte dele af apparatet, medmindre det anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en autoriseret tekniker.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke gryder med skarpe kanter og træk ikke gryder hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre grove slibemidler til rengøring af kogepladen, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Apparatet er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelsesområder såsom: -personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; -gårde; -hoteller, moteller og andre boligområder; -bed and breakfast-steder.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Undgå at berøre varmeelementer.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

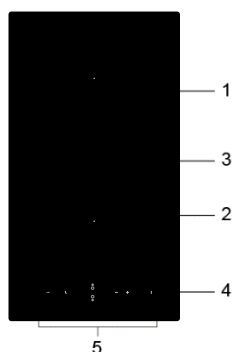
Vi anbefaler at du bruger tid på at læse denne brugermanual / installationsvejledning for fuldt ud at forstå den korrekte montering og anvendelse.

For installation, læs venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne brugermanual / installationsvejledning til senere brug.

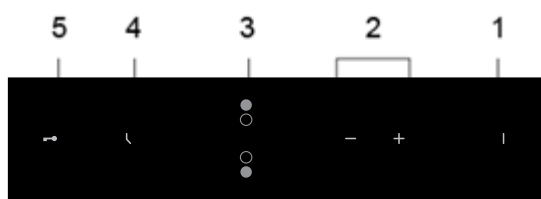
2. Produktoverblik

2.1 Set ovenfra



1. Max. 2000 W zone
2. Max. 1500 W zone
3. Glasplade
4. Tænd/sluk
5. Betjeningspanel

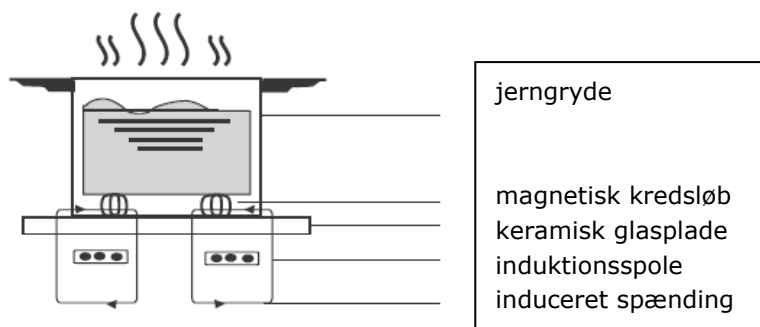
2.2 Betjeningspanel



1. Tænd/sluk
2. Regulering af effekt / timer
3. Valg af opvarmningszone
4. Timerkontrol
5. Låsetast

2.3 Funktion

Madtilberedning ved anvendelse af induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Det virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i panden frem for indirekte ved opvarmning af glasoverfladen. Glaspladen bliver kun varm, fordi panden varmer den op.



2.4 Før anvendelse af induktionskogepladen

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern al beskyttelsesfilm fra induktionskogepladen.

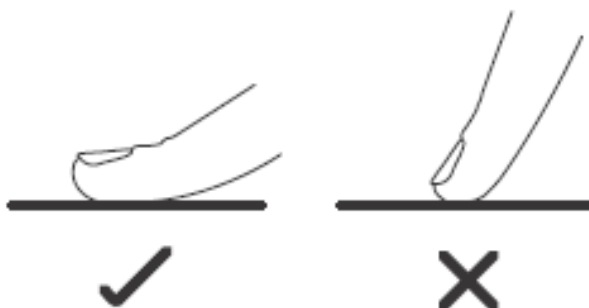
2.5 Tekniske specifikationer

Kogeplade	K52
Kogezoner	2 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret strømforsyning	3500 W
Produktstørrelse L×W×H(mm)	288X520X56
Indbygningsdimensioner A × B (mm)	268X500

3. Anvendelse af produktet

3.1 Touch-tasterne

- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke trykke hårdt på dem.
- Brug fingerpuden, ikke fingerspidsen.
- Der høres et bip hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene og tørre, og at de ikke er dækket af nogen genstand (f.eks. et redskab eller en klud). Selv en tynd vandfilm kan gøre tasterne vanskelige at betjene.

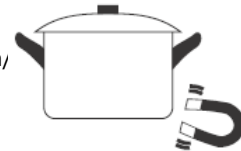


3.2 Vælg det rigtige kogegrej



- Brug kun kogegrej med en bund, der er egnet til induktion.
Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af gryden eller panden.

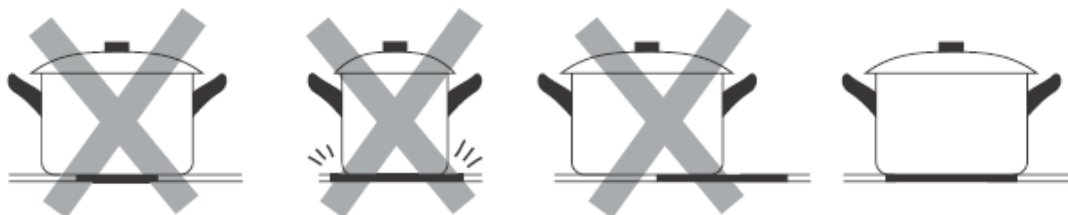
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod bunden af gryden eller panden. Hvis den tiltrækkes, er gryden/panden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde eller pande, du vil tjekke.
 2. Hvis displayet ikke blinker, og vandet bliver varmt, er gryden/panden egnet.
- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lervarer.



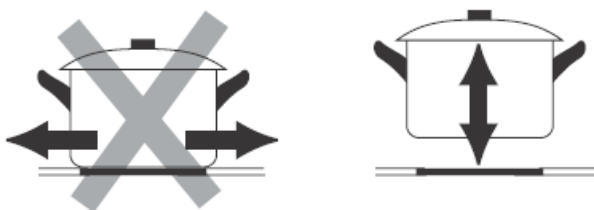
Anvend ikke køkkengrej med skarpe kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af gryden eller panden er glat, står fladt på glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug gryder og pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte zone. Anvendes der en gryde med en lidt større diameter, vil energien blive brugt ved sin maksimale ydelse. Anvendes der en mindre gryde, vil effektivitet være mindre end forventet. Gryder med en diameter mindre end 140 mm kan muligvis ikke registreres af kogepladen. Placér altid panden midt på kogezone.


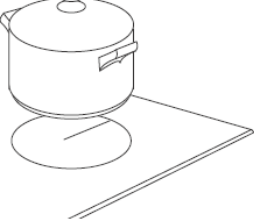




Løft altid gryder af induktionspladen - træk dem ikke, da de kan ridse glasset.



3.3 Sådan anvendes kogepladen

3.3.1 Start tilberedningen

<p>Tryk på tænd/sluk-knappen I tre sekunder. Når kogepladen er tændt, lyder der et bip, alle indikatorer viser "-" eller "- -", hvilket angiver, at kogepladen er gået i standby-tilstand.</p>	
<p>Placer en passende gryde på den kogezone, du vil bruge.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at grydens bund og kogezonens overflade er ren og tør. 	
<p>Ved tryk på tasten for varmezone vil indikatoren ved siden af tasten blinke</p>	
<p>Vælg varmeindstilling ved at trykke på "-" eller "+" tasten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk. Du skal begynde forfra med trin 1. • Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen. 	

Hvis displayet blinker under varmeindstillingen

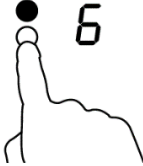
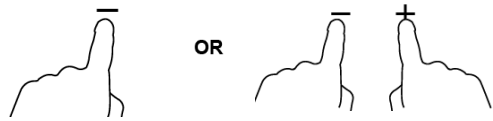
Dette betyder, at:

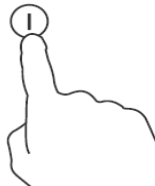

- gryden er ikke korrekt placeret på kogezone eller,
- gryden er ikke egnet til induktion eller,
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Der vil ingen opvarmning ske, medmindre der er en passende gryde på kogezone.

Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke er anbragt en passende gryde på kogepladen.

3.3.2 Afslut tilberedningen

<p>Tryk på tasten for den opvarmningszone, som du ønsker at slukke for.</p>	
<p>Sluk for kogezone ved at rulle ned til "0" eller trykke "-" og "+" tasten samtidig. Sørg for, at displayet viser "0".</p>	

Sluk for hele komfuret ved at trykke på tænd/sluk- tasten.	
Pas på varme overflader H vil vise hvilke kogezone der er varme at berøre. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som energibesparende funktion, hvis du ønsker at opvarme flere gryder; brug den kogeplade, der stadig er varm.	

3.3.3 Låsning af tasterne

- Tasterne kan låses for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder kogezoneerne).
- Når tasterne er låst, er alle taster undtagen tænd/sluk deaktiveret.

Sådan låses tasterne	
Tryk på låsetasten	Timerindikatoren vil vise " Lo "
Sådan låses tasterne op	
Tryk på låsetasten i et stykke tid.	



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle taster undtagen TÆND/SLUK .

Induktionskogepladen kan altid slukkes med TÆND/SLUK-tasten i en nødsituation, men så skal kogepladen låses op næste gang den skal bruges.

3.3.4 Timer tast

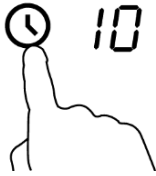
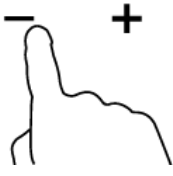
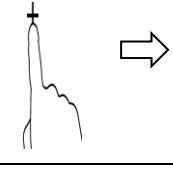
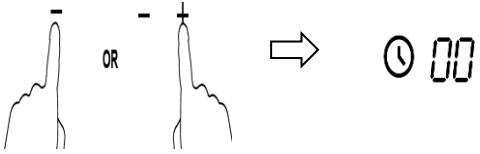
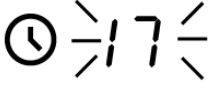
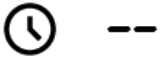
Timeren kan bruges på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Den kan indstilles til at slukke en eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået.

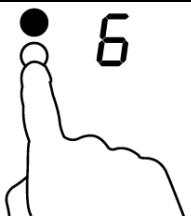


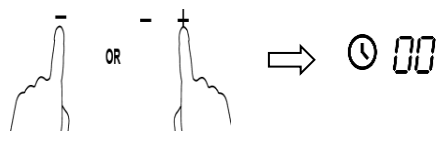
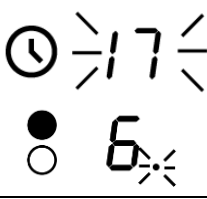
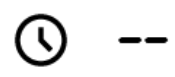
Timeren kan maks. indstilles til 9 min.

a) Brug af timeren som minutur

Hvis der ikke vælges kogezone

<p>Sørg for, at kogepladen er tændt. Bemærk: Minuturet kan anvendes, selvom der ikke vælges kogezone.</p>	
<p>Tryk på timertasten. Timer indikatoren begynder at blinke og "10" vises timer-displayet.</p>	
<p>Indstil tiden ved hjælp af tasterne "-" eller "+" Tip: Tryk én gang på tasten "-" eller "+" for at reducere eller øge tiden med 1 minut. Tryk og hold tasten "-" eller "+" for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.</p>	
<p>Ved at trykke "-" og "+" samtidig, annulleres timeren og displayet viser "00".</p>	
<p>Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.</p>	
<p>Der vil lyde et bip i 30 sekunder og timeren viser "--" når tiden er gået.</p>	

b) Sådan indstilles timeren til at slukke for en kogezone

Indstil en zone	
Tryk på tasten for den kogezone, der skal indstilles.	
Tryk på timertasten, hvorefter timeren begynder at blinke og "10" vises i timer-displayet.	
Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+". Tip: Tryk én gang på tasten "-" eller "+" for at reducere eller øge tiden med 1 minut. Tryk og hold tasten "-" eller "+" for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.	
Ved at trykke "-" og "+" samtidig, annulleres timeren og displayet viser "00".	
Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder. NB: Den røde prik ved siden af varmeindikatoren vil lyse og indikerer, at zonen er valgt.	
Når tilberedningstiden udløber, slukker den pågældende kogezone automatisk.	



Andre kogezone forbliver i drift, hvis de er tændt tidligere.

3.3.5 Standardtider

Automatisk afbrydelse er en sikkerhedsforanstaltning ved denne induktionskogeplade. Der slukkes automatisk, hvis man selv glemmer at slukke for kogepladen. Standardtider for forskellige varmetrin er vist i nedenstående skema:

Varmetrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, kan induktionspladen stoppe opvarmningen straks, og kogepladen slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med pacemaker skal kontakte deres læge inden brug af dette apparat.

4. Retningslinjer for tilberedning



Pas på, når der steges i olie og fedt, da disse fedtstoffer opvarmes meget hurtigt, især hvis der anvendes PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antændes spontant, og dette udgør en alvorlig brandfare.

4.1 Tips

- Når maden kommer i kog, skal temperaturindstillingen reduceres.
- Brug af et låg vil reducere tilberedningstiden og spare energi ved at holde på varmen.
- Brug mindst muligt væske og fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Begynd tilberedningen på høj varme og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.

4.1.1 Simremad og kogning af ris

- Simren forekommer under kogepunktet ved ca. 85 °C, når der kommer bobler op til overfladen af maden. Det er nøglen til lækre supper og sammenkogte retter, fordi smagsstofferne får lov til at udvikle sig når maden ikke overkoges. Saucer der er baseret på æg og jævnet med mel bør også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder kogning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en højere indstilling end den laveste for at sikre, at maden er ordentligt tilberedt på den anbefalede tid.

4.1.2 Stegning af bøf

Sådan tilberedes saftige, smagfulde bøffer:

1. Stil kødet ved stuetemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Opvarm en tykbundet pande.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille mængde olie på den varme pande og læg derefter kødet på panden.
4. Vend kun bøffen én gang under stegningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse og hvor gennemstegt den skal være. Tiden kan variere fra ca. 2 til 8 minutter pr. side. Tryk 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 et par minutter før servering.

4.1.3 Lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der er egnet til induktion.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Lynstegning skal foregå hurtigt. Hvis der skal tilberedes store mængder, skal maden steges i flere mindre portioner.
3. Forvarm wokken eller panden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Steg først alt kødet, læg det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, indstilles kogezone til en lavere varme, og kødet lægges tilbage i woken/panden, hvorefter sauce tilføjes.
6. Vend forsigtigt ingredienserne for at sikre, at de er varmet helt igennem.
7. Servér straks.

4.2 Små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller en ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller et andet lille emne (f.eks. en kniv, gaffel, nøgle) ligger på kogepladen, går kogepladen automatisk på standby på 1 minut. Afkølingen vil fortsætte i yderligere 1 minut.

5. Varmeindstillinger

Nedenstående indstillinger er kun vejledende. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder kogegrejet og den mængde mad der tilberedes. Prøv dig frem med kogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dit behov.

Varmeindstilling	Egnet til:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Forsigtig opvarmning af små mængder mad• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der let brænder på• Stille simren• Langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning• Hurtig simren• Kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautering• Kogning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Lynstegning• Bruning• Bringe suppe i kog• Kogning af vand

6. Vedligeholdelse og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter fra rester af madvarer eller ikke-sukkerholdige pletter på glasset).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et specialrensemiddel til kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke hedt!) 3. Skyl og tør efter med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når der er slukket for strømmen til kogepladen, vil der ikke være nogen indikation for 'varm overflade', men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Grove skurebørster, visse nylonsvampe og hårde, slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om et rengøringsmiddel eller en skuresvamp er egnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen. Glasset kan blive skjoldet.
Pletter efter mad der er kogt over og brændt på samt varme sukkerholdige pletter på glasset	<p>fjernes straks med en køkkenspatel, paletkniv eller komfurskraber, der passer til induktionsglasskål, men pas på varme kogezone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold skraber eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab pletten eller det spildte til et køligt område på kogepladen. 3. Fjern og tør efter med en klud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Daglig tilsmudsning af glas'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter efter mad der er brændt på, sukkerholdige pletter eller mad der er kogt over så hurtigt som muligt. Hvis man lader dem køle af på kogepladen, kan de være vanskelige at fjerne eller endda permanent beskadige glasfladen. • Risiko for snitsår: Når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage, er skraber til kogepladen knivskarp. Anvend den med ekstrem omhu, og opbevar den sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spild på tryktasterne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Opsug det spildte. 3. Tør touch-tasteområdet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og touch-tasterne virker muligvis ikke, hvis der er væske på dem. Sørg for, at touch-tasteområdet er helt tørt, kogepladen tændes igen.

7. Hints og tips

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes.	Der er ingen strøm tilsluttet.	Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen og at den er tændt. Kontroller, om der er strømsvigt i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt og problemet varer ved, tilkaldes en autoriseret tekniker.
Touch-tasterne reagerer ikke.	Tasterne er låst.	Lås tasterne op. Se afsnit 'Brug af din kogeplade'.
Touch-tasterne er vanskelige at betjene.	Der kan være et tyndt lag vand på tasterne, eller du bruger muligvis fingerspidsen når du trykker på tasterne.	Sørg for, at touch-området er tørt, og brug fingerpuden, når tasterne berøres.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrejet har skarpe kanter. Der er blevet anvendt uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsprodukter.	Brug kogegrej med flad og jævn bund. Se 'Vælg det rigtige kogegrej'. Se 'Vedligeholdelse og rengøring'.
Nogle gryder og pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Dette kan skyldes sammensætningen af kogegrejet (lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for kogegrej og indikerer ikke en fejl.
Kogepladen laver en lav brummende lyd, når der anvendes høj varmeindstilling.	Dette skyldes induktionsteknologien.	Dette er normalt, men støjen skal blive lavere eller helt forsvinde, når varmen reduceres.
Ventilstøj fra kogepladen.	En indbygget køleventilator i induktionskomfuret er startet for at forhindre overophedning. Ventilatoren kan fortsætte med at køre, selv efter at kogepladen er slukket.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til kogepladen på væggen, mens ventilatoren kører.
Gryder og pander bliver ikke varme og vises i displayet.	Kogepladen kan ikke registrere gryden/panden, fordi den ikke er egnet til induktion. Kogepladen kan ikke registrere panden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke korrekt centreret.	Anvend kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Vælg det rigtige kogegrej'. Placer gryden på midten og sørg for, at dens bund passer til kogezone.
Kogepladen eller en kogezone er slukket uventet. Der fremkommer en lyd, og der vises en fejlkode (typisk et eller to cifre skiftevis i displayet).	Teknisk fejl.	Noter fejl-bogstaver og -tal, sluk for strømmen til kogepladen på væggen, og kontakt en autoriseret tekniker.

8. Fejlvisning og mulig årsag

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosticerende funktion. Med denne test kan teknikeren kontrollere funktionen af flere komponenter uden at skille eller afmontere kogepladen.

Fejlfinding

1) Fejlkode fremkommer under brug og afhjælpes af rådene under Løsninger;

Fejlkode	Problem	Løsninger
Automatisk retabling		
E1	Forsyningsspændingen er over mærkespændingen.	Kontroller om strømforsyningen ligger inden for normalområdet.
E2	Forsyningsspændingen er under mærkespændingen.	Tænd for apparatet, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur på den keramiske plade. (1#)	Vent til temperaturen på den keramiske plade igen er normal.
E4	Høj temperatur på den keramiske plade. (2#)	Tryk på "TÆND/SLUK" knappen for at genstarte apparatet.
E5	Høj temperatur på IGBT.1#)	Vent til temperaturen på den keramiske plade igen er normal.
E6	Høj temperatur på IGBT.2#)	Tryk på "TÆND/SLUK" knappen for at genstarte apparatet. Kontroller om ventilatoren kører problemfrit; hvis ikke, udskiftes ventilatoren.
Ikke-automatisk reetabling		
F3 / F6	Fejl på temperaturføleren til den keramisk plade - kortslutning. (F3 ved 1#, F6 ved 2#)	Kontrollér forbindelsen eller udskift temperaturføleren.
F4/F7	Fejl på temperaturføleren til den keramisk plade - åbent kredsløb. (F4 ved 1#, F7 ved 2#)	
F5/F8	Fejl på temperaturføleren til den keramiske plade - ugyldig. (F5 ved 1#, F8 ved 2#)	
F9/FA	Temperaturføler ved IGBT-fejl. Kortslutning/åbent kredsløb ved 1#)	Udskift kredsløbskortet.
FC /FD	Temperaturføler ved IGBT-fejl. (Kortslutning/åbent kredsløb ved 2#)	

2) Specifikke fejl og løsninger

Fejl	Problem	Løsning A	Opløsning B
LED-dioderne lyser ikke, når apparatet er tilsluttet.	Der er ingen strøm tilsluttet.	Kontroller at stikket er sat korrekt i stikkontakten, og at stikkontakten fungerer.	
	Fejl i det underordnede kredsløbskort og displaykortet.	Kontroller forbindelsen.	
	Det underordnede kredsløbskort er beskadiget.	Udskift det underordnede kredsløbskort.	
	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet fungerer ikke normalt.	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
Indikatoren for madlavningstilstand lyser, men opvarmning starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.	
	Der er noget galt med ventilatoren.	Kontroller om ventilatoren kører problemfrit; hvis ikke, udskiftes ventilatoren.	
	Kredsløbskortet er beskadiget.	Udskift kredsløbskortet.	
Opvarmningen stopper pludselig under drift og displayet blinker "u".	Valget af gryde/pande er forkert.	Anvend en passende gryde (se brugsanvisningen.)	Grydedetekteringskredsløbet er beskadiget, udskift kredsløbskortet.
	Grydens diameter er for lille.		
	Komfuret er overophedet;	Apparatet er overophedet. Vent til temperaturen vender tilbage til det normale. Tryk på "TÆND/SLUK" knappen for at genstarte apparatet.	

Kogezoner på samme side (såsom første og anden zone) vil vise "u".	Fejl i det underordnede kredsløbskort og displaykortet;	Kontroller forbindelsen.	
	Displaykortet i kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
	Hovedprintet er beskadiget.	Udskift kredsløbskortet.	
Ventilatormotoren lyder ikke normal.	Ventilationsmotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Ovenstående er vurdering og afhjælpning af almindelige fejl.

For at undgå risici og skader på induktionskogepladen må man ikke selv skille apparatet ad

9. Installation

9.1 Valg af installationsudstyr

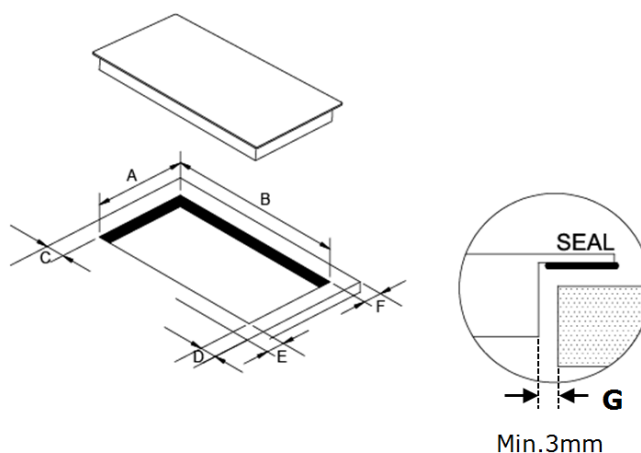
Skær arbejdsfladen ud i henhold til de mål, der vises på tegningen.

Sørg for at der er mindst 5 mm rundt om hullet.

Sørg for, at tykkelsen af arbejdsfladen er mindst 3 mm. Arbejdsfladen skal bestå af varmebestandigt og isoleret materiale for at undgå elektrisk stød og større deformationer forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. (Træ og lignende fibrøse eller vandsugende materialer må ikke anvendes medmindre det er imprægneret). Som vist nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogeplade og de indvendige flader på bordpladen skal være mindst 3 mm.

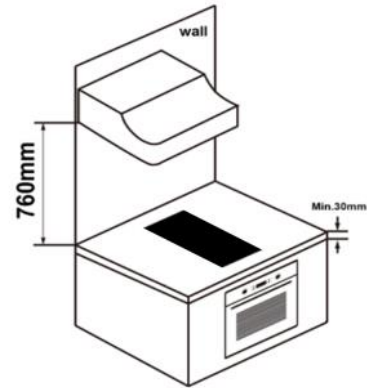
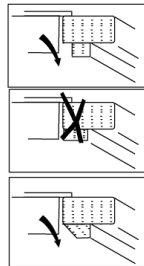
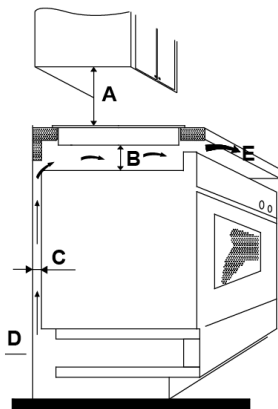


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og -stikket ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



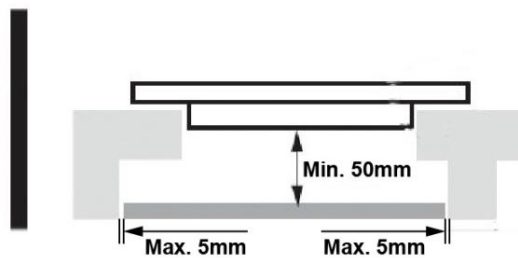
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogeplade og skabet over den varme kogeplade skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudtag 5 mm

ADVARSEL: Sikring af tilstrækkelig ventilation

Sørg for at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og -stikket ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring med en overophedet bund på kogepladen eller at få elektrisk stød er det nødvendigt at montere en træindsats som skal fastgøres med skruber i en minimumsafstand på 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg nedenstående anvisninger.



Der er ventilationshuller på ydersiden af kogepladen. Sørg for at disse huller ikke blokeres af bordpladen, kogepladen installeres.



- Vær opmærksom på, at limen mellem plast eller træmateriale og bordpladen, skal kunne modstå temperaturer på ikke under 150 °C for ikke at løsnes.
- Bagvæggen, tilstødende og omgivende overflader skal derfor være i stand til at modstå temperaturer på 90 °C.

9.2 Før installation af kogepladen

- Arbejdsfladen er firkantet og plan, og intet kolliderer med kravene til plads.
- Arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt og isoleret materiale.
- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget køleventilator.
- Installationen vil overholde alle sikkerhedskrav, gældende standarder og forskrifter.
- En passende ledningsadskillerkontakt, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen, er indbygget i det permanente ledningsnet, monteret og placeret i overensstemmelse med lokale regler og forskrifter. Ledningsadskillerkontakten skal være af en godkendt type og give et mellemrum på 3 mm mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale regler for elektriske ledninger tillader denne afvigelse fra kravene).
- Ledningsadskillerkontakten skal være let tilgængelig for kunden når kogepladen er installeret.
- Kontakt de lokale bygningsmyndigheder ved tvivl vedr. installationsproceduren.
- Anvend varmebestandige overflader der er nemme at rengøre (f.eks. keramiske fliser) til vægfladerne omkring kogepladen.

9.3 Efter installation af kogepladen

- Strømforsyningskablet må ikke være tilgængeligt via skabslåger eller skuffer.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation ind til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skab, skal der installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunden af kogepladen.
- Ledningsadskillerkontakten skal være let tilgængelig for kunden.

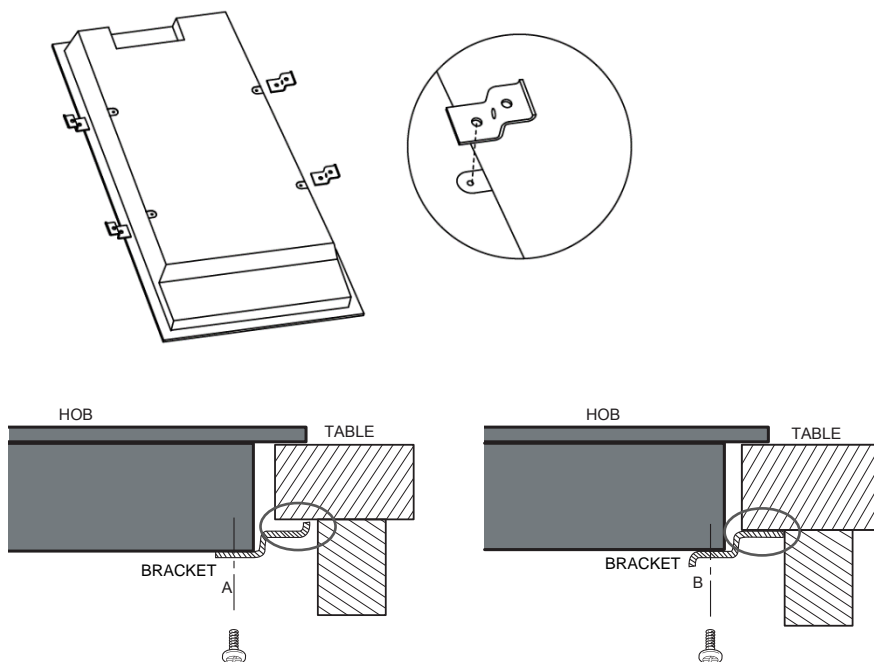
9.4 Før montering af beslag

Apparatet skal anbringes på en stabil, jævn overflade (brug emballagen). Anvend ikke magt på de dele der stikker ud fra kogepladen.

9.5 Justering af beslagenes position

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen med 4 skruibeslag på bunden af kogepladen (se billede).

Juster beslagets position så det passer til forskellige bordpladetykkelser.





Under alle omstændigheder må beslagene ikke røre ved bordets indvendige overflader efter installationen (se billede).

9.6 Advarsler

1. Induktionskogepladen skal installeres af autoriseret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din tjeneste. Udfør aldrig arbejdet selv.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtighed fra disse apparater kan beskadige kogepladen.
3. Kogepladen skal installeres således, at der sikres en god varmeudstråling, hvilket forbedrer driftssikkerheden.
4. Væggen og opvarmningszonen over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.
6. Der må ikke anvendes damprenser på apparatet.

9.7 Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen



Denne kogeplade må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret person.

Før kogepladen tilsluttes strømforsyningen, skal fig. kontrolleres:

1. At hjemmets ledningssystem er egnet til kogepladens effekt.
2. At spændingen svarer til værdien angivet på typeskiltet
3. At strømforsyningskablerne kan modstå belastningen angivet på typeskiltet.

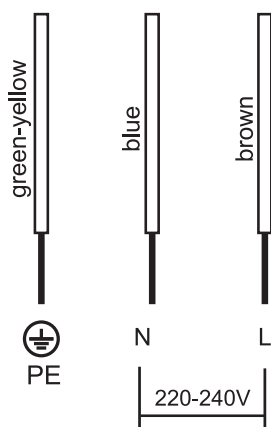
At der ikke anvendes adaptere, reducere eller forgreningsanordninger ved tilslutningen af kogepladen til strømforsyningen, da de kan forårsage overophedning og brand.

At strømforsyningskablet ikke er i berøring med varme dele og at det er placeret således at dets temperatur på intet tidspunkt overstiger 75°C.



Få en elektriker til at kontrollere, om hjemmets ledningssystem er egnet uden at der skal foretages ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller med en enkeltpolet kredsløbsafbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller bør udskiftes, skal dette udføres af servicetekniker, som anvender egnet værktøj, så ulykker undgås.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til hovedstrømforsyningen, skal der installeres en fler-polet afbryder med et mellemrum på minimum 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den rigtige elektriske forbindelse er korrekt udført og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.
- Den gule/grønne ledning i strømforsyningskablet skal tilsluttes jord på både strømforsyningen og apparatets stik.
- Producenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som følge af brugen af et apparat, der ikke er tilsluttet jord eller ved defekt jordforbindelse.
- Hvis apparatet har stikkontakt, skal det installeres, så stikkontakten er tilgængelig.



Bundfladen og stikkontakten er ikke tilgængelig efter installationen.

 <p>BORTSKAFFELSE: Dette produkt må ikke bortskaffes som usorteret affald. Indsamling af denne type affald skal ske særskilt med henblik på særlig behandling.</p>	<p>Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU direktiv 2012/19 / om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers ville kunne forårsages, hvis det ikke blev bortskaffet korrekt.</p> <p>Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det bør bringes til et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske varer.</p> <p>Dette apparat kræver specialaffaldshåndtering. Yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette apparat fås ved kontakt til kommunen, den nærmeste genbrugsstation eller den butik, hvor apparatet blev købt.</p> <p>Nærmere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette apparat fås ved kontakt til kommunens afdeling for teknik og miljø, den nærmeste genbrugsstation eller den butik hvor apparatet blev købt.</p>
--	--

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 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 Induction glass until the surface is cool.
- 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.

1.3.4 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.

1.3.5 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 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 Induction 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 Induction glass.
- 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 environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

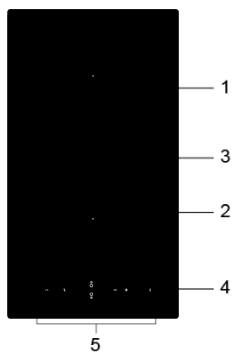
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

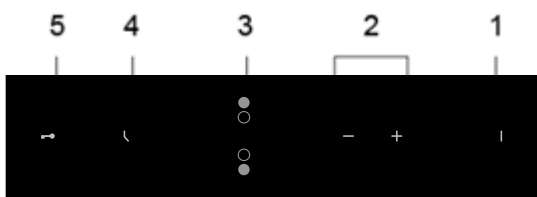
2. Product Induction

2.1 Top View



1. Max. 2000 W zone
2. Max. 1500 W zone
3. Glass plate
4. ON/OFF control
5. Control panel

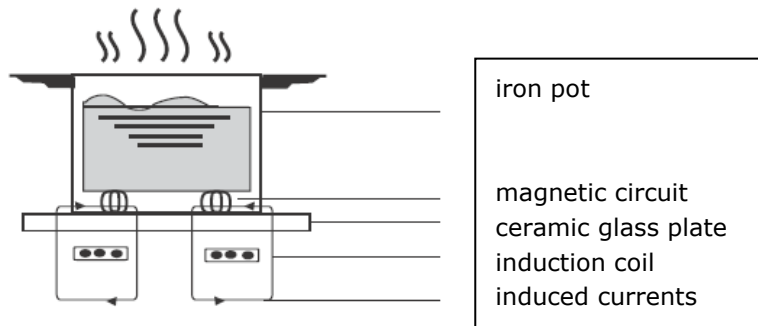
2.2 Control Panel



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

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

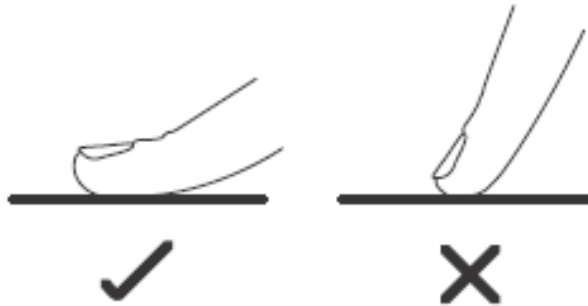
Cooking Hob	K52
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

3. Operation of Product

3.1 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.

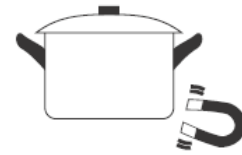


3.2 Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

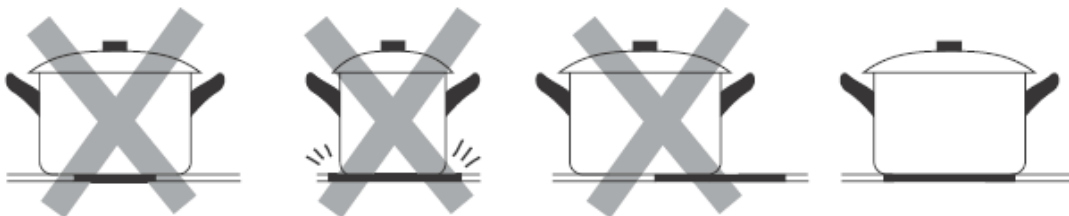
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



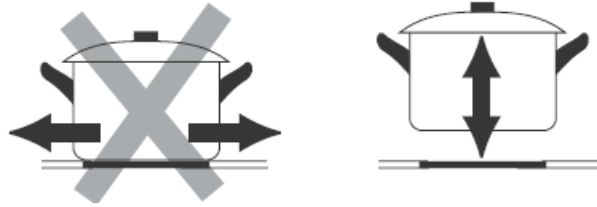
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction 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. 	

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

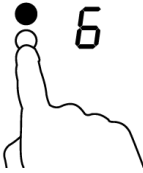
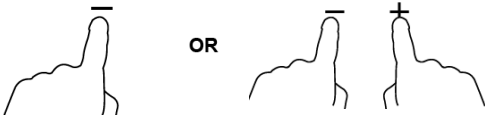
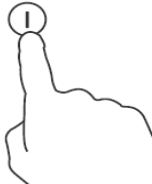

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,

- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 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.

<p style="text-align: center;">To lock the controls</p>	
<p>Touch the lock control</p>	<p>The timer indicator will show " Lo "</p>
<p style="text-align: center;">To unlock the controls</p>	
<p style="text-align: center;">Touch and hold the lock control for a while.</p>	



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

3.3.4 Timer control

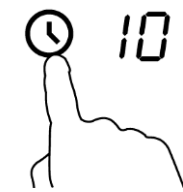
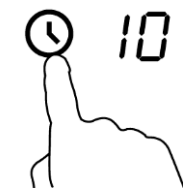
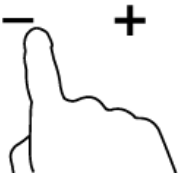
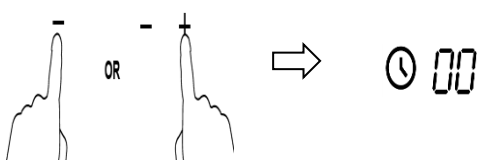
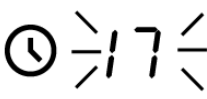
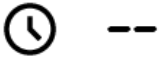
You can use the timer in two different ways:

- 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 or more cooking zones off after the set time is up.

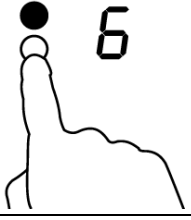


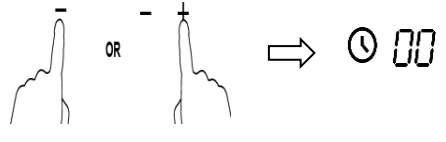
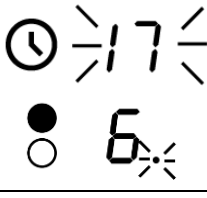
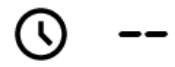
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" 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.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
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.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

3.3.5 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. 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 pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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.

4.1.1 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 flour thickened 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.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome 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.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction 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.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

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 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<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 touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

7. Hints and Tips

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 controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction 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.
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 quieten 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 come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan 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 note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

8. 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 dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected 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 can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	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.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "E".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "E" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

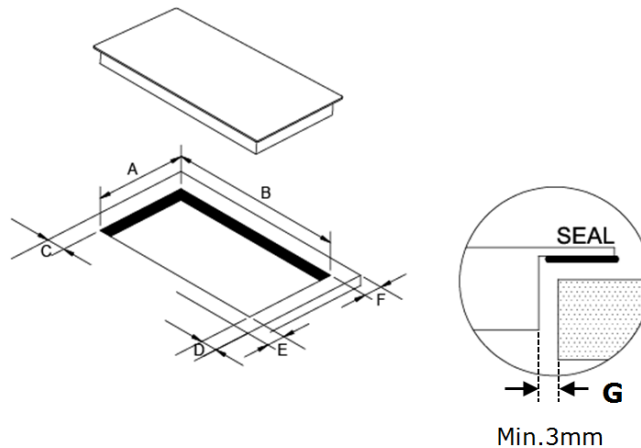
9.1 Selection of installation equipment

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 and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

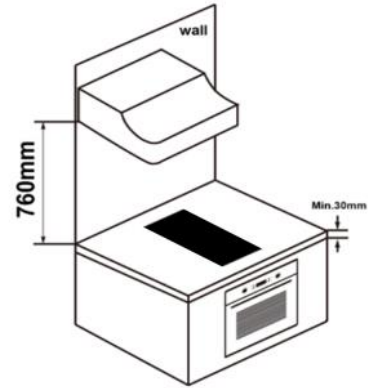
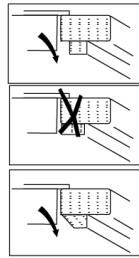
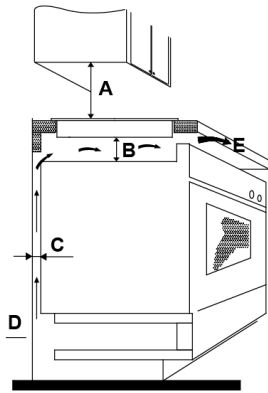


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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



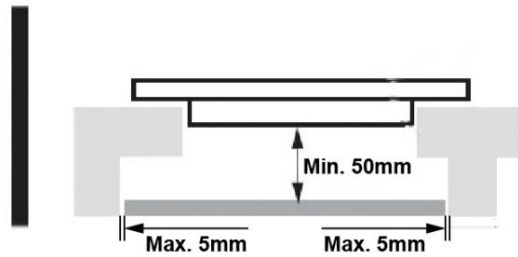
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



-
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
-

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface 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 will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

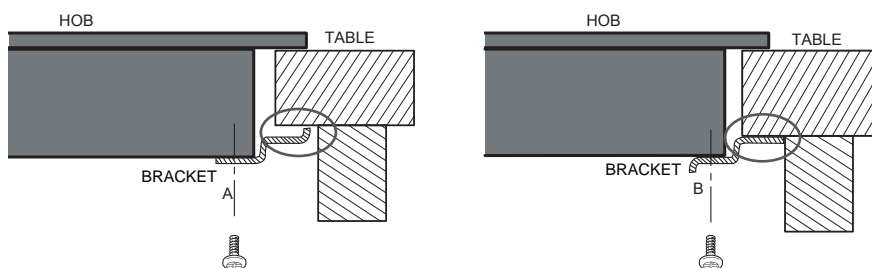
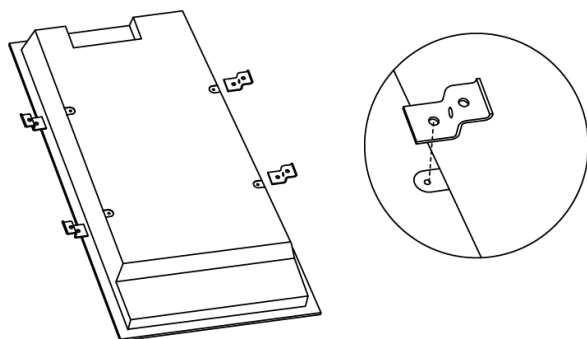
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

9.4 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.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

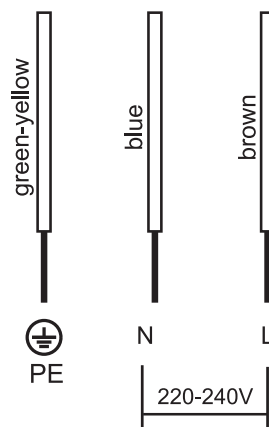
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.


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 to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

 <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---



