

# K 51

*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 11**

### Läs dessa instruktioner noggrant!

- Läs bruksanvisningen innan du använder produkten första gången. Det kommer att hjälpa dig att använda och underhålla den ordentligt och förlänga livslängden på produkten.
- Spara anvisningarna för senare bruk.
- Denna handbok innehåller säkerhetsanvisningar bruksanvisningar, installationsanvisningar och tips/problemlösning mm.

### Innan du ringer efter service:

- Gå igenom avsnittet om felsökningstips. Det här kommer att hjälpa dig att lösa några av de vanligaste problem.
- Om du inte kan lösa problemet, kalla på hjälp från tekniker.

### När du ringer:

- Du bör ange enhetens modell, typ och serienummer. Dessa siffror är tryckta på märkskylten som sitter på maskinen.
- Du bör ange vilken återförsäljare som du köpte produkten med och information om inköpsdatum.

### Innan du ringer service, kontrollera listan över möjliga fel.

- Om kravet att avhjälpa är omotiverat kan kunden bli ersättningskyldig.

### Klagomål deadline:

Klagomål Deadline omfattar endast nya produkter köpt i Sverige. Garantitiden enligt svensk konsumentlagstiftning, mot uppvisande av kvitto, faktura eller motsvarande, på grund av felaktig installation/installationsförhållanden, gäller inte garantin.

### Garantitiden omfattar inte:

- Fel eller skador orsakade direkt eller indirekt till följd av missbruk, felaktig användning, missbruk, vårdslös behandling, otillräckligt underhåll, felaktig installation, montering och anslutning, spänningsvariationer eller elektriska störningar eller genom reparation av någon annan än av Scandomestic A/S auktoriserade tekniker.

### Transportskador:

En transportskada avseende distributören leverans är i första hand en fråga mellan kunden och återförsäljaren.

Vid eventuell Transportskada, måste anteckning här om göras på fraktsedeln som där kund tar ett exemplar, och chauffören tar ett. Vid dold skada måste detta inrapporteras inom 8 dagar från leverans för att transportförsäkring skall gälla.

### Viktigt!

Var medveten om att tillverkaren, som ett resultat av ständig utveckling och uppdatering av produkten kan göra ändringar utan meddelande.

### Ta hand om förpackningen på rätt sätt.

Enligt direktiven WEEE får inte dessa produkter inte slängas i vanligt hushållsavfall.

Dessa måste återlämnas till en återvinningsstation. På det sätt kommer du att bidra till att skydda miljön.

#### **WARNING!**

#### **Förpackningen kan vara farliga för barn!**

Plastdelar är märkta med internationella standardförkortningar:

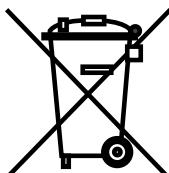
PE - polyeten, till exempel. omslag

PS - polystyren, till exempel. stoppningsmaterial

PO M - polyoximetylen, till exempel. plastklämmor

PP - polypropen, till exempel. salttragten

AB S - akrylonitril-butadien-styren, till exempel. kontrollpanel.



Elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön om avfall från elektriska och elektroniska utrustning (WEEE) inte avyttras på rätt sätt.



Produkter, som identifieras med följande: "crossed" är elektrisk och elektronisk utrustning. Den korsade soptunnan anger att det är avfall från elektriska och elektroniska produkter ska inte kastas tillsammans med annat hushållsavfall, utan måste samlas in separat.

För detta ändamål inrättades alla kommuner insamlingsplatser, där avfall från elektriska och elektroniska produkter utan levereras av på återvinning eller andra insamlingsplatser. Detaljerad information kan erhållas från de lokala myndigheterna.

## Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs den här informationen innan du använder din häll.

### Installation

#### Risk för elektrisk chock

- Koppla ur enheten från elförsörjningen innan du utför något arbete eller något underhåll på den.
- Anslutning till ett bra system med jordade ledningar är nödvändigt och obligatoriskt.
- Ändringar av ledningssystemet i hushållet får endast utföras av kvalificerade elektriker.
- Om du inte följer dessa råd kan detta leda till en elektrisk chock eller till döden.

#### Risk för skärsår

- Var försiktig – panelens kanter är vassa.
- Om du inte är försiktig kan du bli skadad eller skära dig.

#### Viktiga säkerhetsinstruktioner.

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna enhet.
- Inga brännbara produkter eller material ska någonsin placeras på denna enhet.
- Gör denna information tillgängligt till den person som installerar denna enhet eftersom det kan sänka din installationskostnad.
- För att undvika risk måste denna enhet installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Denna enhet får endast installeras och jordas av en lämpligen kvalificerad person.
- Denna enhet ska anslutas till en krets som innefattar en fränkskiltare som ger full fränkoppling från elnätet.
- Om enheten inte installeras korrekt kan detta göra alla garantier och ersättningsanspråk ogiltiga.

### Drift och underhåll

#### Risk för elektrisk chock

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällen går sönder eller spricker ska du omedelbart stänga av enheten via elnätet (uttag på väggen) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av hällen via väggen innan du rengör den eller utför något underhåll.
- Om du inte följer dessa råd kan det leda till en elektrisk chock eller till döden.

#### Hälsorisk

- Denna enhet överensstämmer med elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Dock ska personer med pacemakers eller andra elektroniska implantat (som t.ex. insulinpumpar) konsultera sin läkare eller tillverkaren av implantaten innan de använder enheten

för att säkerställa att implantaten inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.

- Om du inte följer detta råd kan det leda till döden.

#### Risk för heta ytor

- När denna enhet används kommer tillgängliga ytor på den att bli varma nog att ge upphov till brännsår.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat föremål annat än lämpliga köksattiraljer komma i kontakt med det keramiska glaset förrän ytan är sval.
- Föremål av metall som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällens yta eftersom de kan hettas upp.
- Håll hällen utom räckhåll för barn.
- Handtag på stekpannor kan bli för varma att ta på. Se till att handtag på stekpannor inte hänger över andra plattor. Håll handtag utom räckhåll för barn.
- Om du inte följer dessa råd kan det leda till brännskador och skällning.

#### Risk för skärsår

- Det rakbladsvassa bladet av en spishällsskrapa exponeras när säkerhetsköljet dras tillbaka. Använd skrapan mycket försiktigt och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Om du inte är försiktig kan du bli skadad eller skära dig.

#### Viktiga säkerhetsinstruktioner.

- Lämna aldrig enheten oövervakad när du använder den. Om saker kokar över orsakar detta rökutveckling och oljigt spill som kan börja brinna.
- Använd aldrig enheten som en arbets- eller lagringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på enheten.
- Lägg eller lämna aldrig några magnetiska objekt (som kreditkort eller minneskort) eller elektriska enheter (som datorer, mp3-spelare) i närheten av enheten eftersom dessa kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig enheten för att värma upp rummet.
- När du använt spishällen ska du alltid stänga av plattorna och hällen i enlighet med beskrivningen i denna manual (dvs. genom att använda touchkontrollerna). Förlita dig inte på funktionen för att upptäcka kokkärl när du tar bort dina kokkärl.
- Tillåt inte barn att leka med enheten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför enheten. Barn som klättrar på spishällen kan bli allvarligt skadade.
- Lämna inte barn ensamma eller utan översyn i områden där enheten används.
- Barn eller personer med funktionsnedsättningar som begränsar deras förmåga att använda enheten ska ha med sig en ansvarig och kompetent person som instruerar dem hur enheten ska användas. Instruktören måste vara säker på att de kan använda enheten utan fara för sig själva eller sin omgivning.

- Du ska inte laga eller ersätta några av enhetens delar om detta inte specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat arbete ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- Lagg eller tappa inte några tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på din spishäll.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över det keramiska glaset eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte skurmedel eller andra hårda, slipande rengöringsmedel när du rengör din spishäll eftersom dessa kan skada det keramiska glaset.
- Om strömsladden skadas måste denna ersättas av tillverkaren eller dennas serviceverkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och på liknande platser som: -personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell i andra bostadslika miljöer; bed and breakfast-miljöer.
- **VARNING:** Enheten och dess tillgängliga delar hettas upp under användning.
- Undvika att röra de heta delarna.
- Barn som är under 8 år ska hållas borta om de inte är under konstant översyn.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats om användningen av enheten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade.
- Barn ska inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.
- **VARNING:** Övervakad matlagning med fett eller olja på en häll kan vara farligt och kan leda till en brand. Du ska ALDRIG försöka släcka en eld med vatten. Istället ska du stänga av enheten och sedan täcka över lågorna t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING:** Fara för brand: förvara inte föremål på hällens yta.
- **Varning:** Om ytan är sprucken ska du stänga av enheten för att undvika risken för en elchock eftersom hällens keramiska yta täcker de ledande delarna.
- Ångrengöring får inte användas.
- Enheten är inte avsedd att användas genom en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

#### Grattis till inköpet av din nya keramiska spishäll.

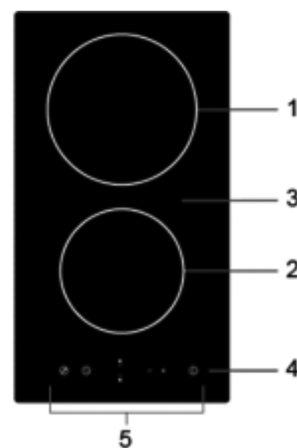
Vi rekommenderar att du ägnar lite tid åt att läsa den här bruks-/installationsanvisningen för att helt förstå hur hällen installeras och används korrekt. För att få information om installation ska du läsa avsnittet om installation.

Läs alla säkerhetsanvisningar noga innan du använder spisen och spara denna bruks- och installationsanvisning för framtida referens.

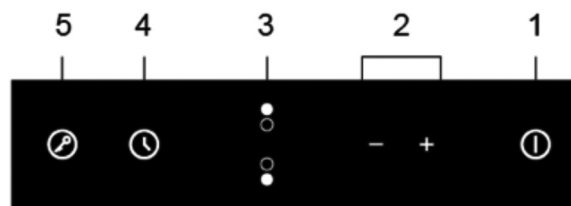
## PRODUKTINTRODUKTION

### Översikt

1. Max. 1800 W zon
2. Max. 1200 W zon
3. Glasplatta
4. PÅ/AV
5. Kontrollpanel



### Kontrollpanel



1. PÅ/AV-kontroll
2. Kontroll för aktivering och tidsreglering
3. Kontroll för val av platta
4. Timerkontroll
5. Låskontroll

## Produktinformation

Den keramiska spishällen med mikrodator kan möta behovet hos en mängd olika typer av kök på grund av sin uppvärmning med motståndstråd, mikrodatoriserade kontroller och multi-powervalmöjligheter. Den är det perfekta valet för moderna familjer.

Den keramiska spishällen kretsar runt kunden och tar an en personlig design. Hällen fungerar säkert och pålitligt. Den gör ditt liv bekvämt och låter dig till fullo njuta av det goda i livet.

### Arbetsprinciper

Denna keramiska spishäll utnyttjar direkt uppvärmning med motståndstråd och justerar uteffekten från effekterreglering med touchkontroller.

### Innan du använder din nya keramiska spishäll

- Läs denna guide och uppmärksamma särskilt avsnittet om säkerhetsvarningar.
- Ta bort all skyddsplast som fortfarande kan finnas på din keramiska spishäll.

## Tekniska specifikationer

Spishäll . . . . .	K 51
Plattor . . . . .	2 plattor
Förbrukningsspänning . . . . .	220–240 V~ 50/60Hz
Installerad elström . . . . .	3000 W
Produktstorlek D×B×H(mm) . . . . .	288x520x55
Inbyggnadsmått A×B (mm) . . . . .	268x500

Måtten för vikt och dimensioner är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi förändra specifikationer och design utan föregående varning

## Användning av produkt

### Touchkontroller

- Touchkontrollerna svarar på beröring så du behöver inte trycka hårt.
- Använd dynan på ditt finger, inte fingertoppen.
- Du hör ett pip varje gång din beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns något objekt (som ett redskap eller tyg) som täcker dem. Till och med ett tunt täcke av vatten kan göra det svårt att använda kontrollerna.

### Att välja rätt köksredskap

Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller en böjd botten.

Se till att botten på ditt kokkärl är platt och ligger platt mot glaset och är samma storlek som plattan. Ställ alltid ditt kokkärl i mitten av plattan.

Lyft alltid kokkärl från den keramiska spishällen – dra inte av dem eftersom detta kan repa glaset.

## Hur du använder hällen

### Börja laga mat

När spishällen slås på avger den en signal och alla indikatorer lyser upp i 1 sekund för att sedan slockna. Detta indikerar att den keramiska spishällen har gått in i standby-läge.

- Tryck på PÅ/AV-kontrollen. Alla indikatorer visar "–"
- Placera ett passande kokkärl på den platta du vill använda.  
Se till att kokkärlets botten och plattans yta är rena och torra.
- Tryck på kontrollen för val av platta.
- Välj ett värmeläge genom att trycka på kontrollen för "–" eller "+".  
Om du inte väljer ett värmeläge inom 1 minut kommer den keramiska spisen automatiskt att slås av. Du kommer att behöva börja om på steg 1.  
Du kan när som helst under matlagningen ändra den inställda värmen.  
Genom att hålla inne någon av dessa knappar kommer värdet att gå upp eller ner.

## Avsluta matlagningen

- Tryck på den kontroll för val av platta som du vill stänga av.
- Stäng av plattan genom att trycka ner läget till "0" eller genom att trycka på kontrollerna för "–" och "+" samtidigt.
- Stäng av hela spishällen genom att trycka på AV/PÅ.

### Akta dig för upphettade ytor

"H" visar vilken platta som är upphettad. Bokstaven försvinner när ytan har svalnat ner till en säker temperatur. Detta kan även användas som en strömspararfunktion. Om du vill värma upp flera kokkärl, använd plattan som fortfarande är varm.

## Att låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. barn som av misstag sätter på plattorna).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller förutom PÅ/AV avaktiverade.

### Att låsa kontrollerna

- Tryck på låskontrollen
- Timerindikatorn kommer att visa "Lo"

### Att låsa upp kontrollerna

- Se till att den keramiska spishällen är på.
- Håll inne låskontrollen i en stund.

När spishällen är i låst läge är alla kontroller förutom PÅ/AV avaktiverade, du kan alltid stänga av den keramiska hällen med PÅ/AV i en nödsituation, men du måste låsa upp den igen innan du använder den nästa gång.

## Timerkontroll

Du kan använda timern på två olika sätt:

- a) Du kan använda den som en äggklocka. I så fall stänger timern inte av några plattor när tiden går ut.
  - b) Du kan ställa in den så att den slår av en eller flera plattor när den angivna tiden går ut.
- Maxtiden för timern är 99 minuter

### Att använda timern som en äggklocka

#### Om du inte väljer några plattor

- Se till att den keramiska spishällen är på.

**Obs:** Du kan använda äggklockan även om du inte väljer några plattor.

- Tryck på timerkontrollen så att indikatorn blinkar
- Justera inställningen för timern genom att trycka på kontrollen "–" eller "+". Äggklockan börjar blinka och visas på timerns display.

- Om du trycker på "-" och "+" tillsammans stängs timern av och "--" visas på displayen.
- När tiden angivits börjar den omedelbart att räkna ner. Displayen visar den återstående tiden och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder
- Larmet piper i 30 sekunder och timerindikatorn visar "--" när tiden gått ut.

#### Tips:

- Tryck på "-" eller "+" en gång för att öka eller minska tiden med 1 minut.
- Håll inne kontrollen "-" eller "+" för att öka eller minska tiden med 10 minuter.
- Om tiden som anges går över 99 minuter kommer timern automatiskt att gå tillbaka till 0.

### Att ställa timern så att en eller flera plattor stängs av.

- Ställ in plattan
- Tryck på den platta du nu vill ställa in
- Tryck på timerkontrollen så att indikatorn visar "10"
- Ställ in timern genom att trycka på "-" eller "+"
- Om du trycker på "-" och "+" tillsammans stängs timern av och "--" visas på displayen.
- När tiden angivits börjar den omedelbart att räkna ner. Displayen visar den återstående tiden och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder
- När tiden går ut stängs den motsvarande plattan automatiskt av.

#### Obs:

- Den röda pricken bredvid värmeläget kommer att lysa upp vilket indikerar att denna platta är vald.
- Om du vill ändra tiden efter att timern har ställt in måste du börja om från steg 1.
- Metoden för att ställa in två plattor är den samma som nämns ovan.

### Skydd mot för höga temperaturer

En temperatursensor kan övervaka temperaturerna inuti den keramiska spishällen. När för höga temperaturer upptäcks kommer den keramiska spishällen automatiskt att sluta fungera.

### Varning för restvärme

När hällen har varit igång under en tid kommer det finnas restvärme. Bokstaven "H" visas som en varning för att du ska hålla dig borta.

### Standardarbetstider

En annan säkerhetsfunktion som stänger av spishällen automatiskt. Detta händer när du glömmer att stänga av en platta. Standardtiderna för nedstängning visas i tabellen nedan:

Värmeläge	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### Riktlinjer för matlagning

Var försiktig när du steker eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer kommer olja och fett spontant att tända eld och detta utgör en allvarlig brandrisk.

### Matlagningstips

- När mat börjar koka bör du sänka temperaturen.
- Om du använder ett lock kommer du att korta ner matlagningstiden och spara energi genom att bibehålla värme.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska din matlagningstid.
- Påbörja din matlagning på ett högt värmeläge och sänk detta när maten har blivit genomvärd.

### Sjuda vätska och laga ris

- Vätska börjar sjuda under kokpunkten på runt 85°C när små bubblor precis med jämna mellanrum börjat bryta ytan. Det är en nyckel till utsökta soppor och möra stuvningar eftersom smakerna kan utvecklas utan att maten blir överkokt. Du bör även tillaga äggbaserade såser och såser redda med mjöl under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, som att laga ris genom absorptionsmetoden, kan kräva ett värmeläge som är högre än det lägsta värmeläget för att säkerställa att maten tillagas på den rekommenderade tiden.

### Steka biff

För att tillaga saftiga och smakrika biffar kan du göra följande:

- Låt köttet stå i rumstemperatur i ca 20 minuter innan du börjar tillaga det.
- Hetta upp en tjockbottnad stekpanna.
- Borsta båda sidorna av biffen med olja. Droppa en liten mängd olja i den heta pannen och lägg sedan biffen i pannen.
- Vänd på biffen exakt en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden kommer att bero på biffens tjocklek och hur du vill ha den tillagad. Tiden kan variera från mellan 2 till 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att ta reda på hur genomstekt den är – ju fastare den känns desto mer "well done" är den.
- Låt biffen vila på en varm tallrik i ett par minuter för att låta den bli mör innan du serverar den.

## Att woka

1. Välj en wokpanna eller stekpanna med platt botten som är kompatibel med keramik.
2. Ha alla ingredienser och all utrustning redo. Wokning ska göras snabbt. Om du lagar stora kvantiteter bör du laga maten i flera små omgångar.
3. Förvärm pannan snabbt och tillsätt två matskedar olja.
4. Tillaga först allt kött, ställ det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande knapriga ska du sänka plattan till en lägre nivå, lägga tillbaka köttet i pannan och tillsätta din sås.
6. Rör försiktigt bland ingredienserna för att se till att de är genomvärmade.
7. Servera omedelbart.

## Värmeläge

Lägena nedan är endast riktlinjer. De exakta lägena beror på flera faktorer inklusive dina kokkärl och mängden mat du tillagar. Experimentera med den keramiska spishällen för att hitta de lägen som passar dig bäst.

Värmeläge	Lämplighet
1 - 2	mild uppvärmning av små mängder mat att smälta choklad, smör och mat som lätt bränns mild sjudning långsam uppvärmning
3 - 4	återuppvärmning snabb sjudning tillagning av ris
5 - 6	pannkakor
7 - 8	sautering tillagning av pasta
9	wok stekning uppkokning av soppa uppkokning av vatten

## Rengöring och underhåll

### Vanlig nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar kvar av livsmedel eller icke-sockrade spill på glaset)

- Stäng av elen till spishällen.
- Applicera ett rengöringsmedel för spishällar medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!)
- Tvätta av och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk.
- Slå på spishällen igen.
- När elen till spishällen är avslagen kommer det inte att finnas någon indikator för heta ytor men plattorna kan fortfarande vara varma! Var mycket försiktig.
- Kraftiga skursvampar, vissa skursvampar av nylon och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att se om det är lämpligt att använda ditt rengöringsmedel eller din skursvamp.
- Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen, det kan skapa fläckar på glaset.

### Vätskor som har kokat över eller har smält, eller spill som inkluderar upphettat socker på glaset

- Ta bort dessa omedelbart med en fiskspade, skrapa eller rakbladsskrapa som är lämplig för keramiska glashällar, men akta dig för de varma plattorna:
- Stäng av elen till spishällen via väggen.
- Håll redskapet i en 30° vinkel och skrapa spillet till ett svalt område på spishällen.
- Torka av spillet med en disktrasa eller en pappershandduk.
- Följ steg 2 till 4 för "Vanlig nedsmutsning av glas" ovan.
- Ta bort fläckar av produkter som smält, sockerfyllda livsmedel och vätskor som kokat över så snabbt som möjligt. Om de tillåts svalna på glaset kan de vara svåra att få bort eller till och med permanent skada glasytan.
- Varning för skärsår: När säkerhetshöljet har dragits tillbaka är bladet i en skrapa rakbladsvast. Använd den mycket försiktigt och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.

### Spill på touchkontrollerna

- Stäng av elen till spishällen.
- Absorbera spillet
- Torka av området för touchkontrollerna med en ren och fuktig svamp eller trasa.
- Torka området helt torrt med en pappershandduk.
- Slå på spishällen igen.
- Spishällen kan pipa och slå av sig själv och touchkontrollerna kanske inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att du torkar området för touchkontrollerna torrt innan du slår på spishällen igen.



## Råd och tips

### Det går inte att stänga av spishällen.

- Ingen ström.

Se till att den keramiska spishällen är inkopplad och att den är påslagen. Kontrollera om det är elavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår ska du ringa en kvalificerad tekniker.

### Touchkontrollerna reagerar inte på beröring.

- Kontrollerna är låsta.

Lås upp kontrollerna. Se avsnitt "Hur du använder hällen" för anvisningar.

### Touchkontrollerna är tröga att använda.

- Det kan finnas en tunn yta vatten över kontrollerna eller så kanske du använder din fingertopp när du rör kontrollerna.

Se till att touchkontrollerna är torra och använd din fingerdyna när du rör kontrollerna.

### Glaset får repor.

- Köksredskap med grova kanter.
- Du använder olämpliga, sträva skursvampar eller rengöringsprodukter.

Använd köksredskap med platt och slät botten. Se avsnittet "Att välja rätt köksredskap".

Se avsnittet "Rengöring och underhåll".

### Vissa kokkärl kan avge knastrande eller klicka ljud.

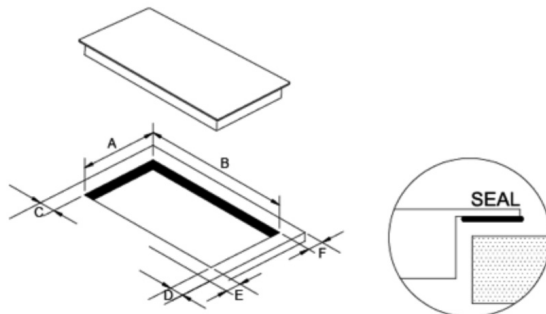
- Detta kan orsakas av kokkärlens konstruktion (lager med olika metaller som vibrerar olika).

Detta är normalt för köksredskap och indikerar inte att det uppstått något fel.

## Installation

### Att välja utrustning för installation

Avgränsa arbetsytan i enlighet med storlekarna som visas på bilden. Ett minimum av 50 mm utrymme ska bevaras runt hålet för installation och användning. Se till att arbetsytan är minst 30 mm tjock. Välj värmebeständigt material till arbetsytan för att undvika större deformationer orsakade av värmestrålningen från värmeplattan.



A 268±4 mm

B 500±4 mm

C 50 mm mini

D 50 mm mini

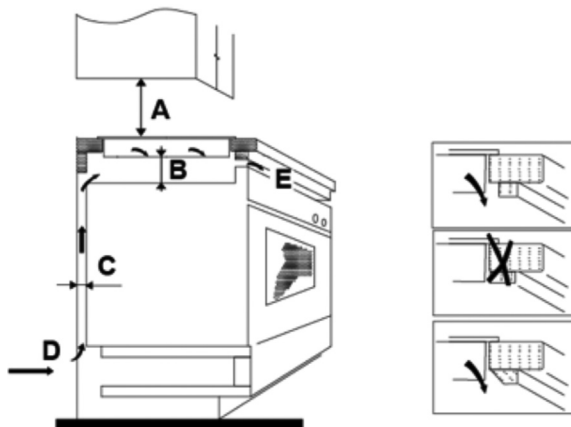
E 50 mm mini

F 50 mm mini

Den keramiska spishällen kan användas på överskivan av skåp. Den keramiska spishällen bör placeras horisontellt.

Se till att den keramiska spishällen alltid har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp aldrig är blockerade. Se till att den keramiska spishällen alltid är i ett gott arbetstillstånd.

**Obs:** Säkerhetsavståndet mellan värmeplattan och skåpet ovanför värmeplattan ska vara minst 760 mm.



A (mm) 760 mm

B (mm) 50 min.

C (mm) 30 min.

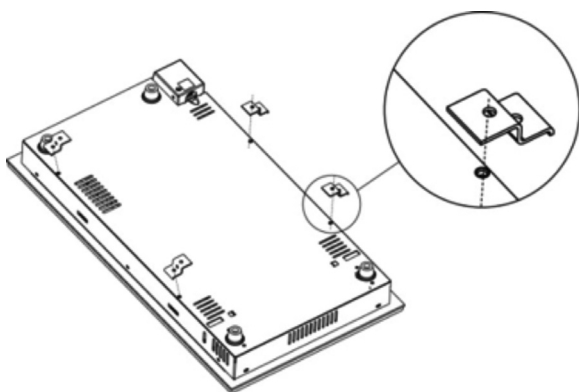
D Luftinlopp

E Luftutlopp 10 mm

### Innan fästena fästs

Enheten ska placeras på en stabil och slät yta (använda paketeringen). Tillämpa inte tryck på kontrollerna som sticker ut från spishällen.

Fixera spishällen på arbetsytan genom att skruva fast de fyra fästena på botten av spishällen (se bilden) efter installation. Justera fästernas position för att anpassa dem efter olika arbetsytors tjocklek.



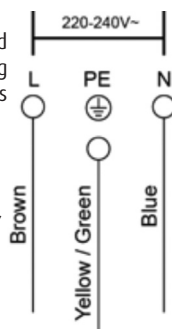
### Varningar

- 1 Den keramiska spishällen måste installeras av kvalificerad personal eller kvalificerade tekniker. Vi har proffs som kan hjälpa dig. Utför aldrig installationen själv.
- 2 Den keramiska spishällen ska inte fästas ovanpå kylutrustning, diskmaskiner eller roterande torktumlare.
- 3 Den keramiska spishällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att förbättra hällens tillförlitlighet.
- 4 Väggen och den sekundära uppvärmningszonen ovanför arbetsytan ska tåla värme.
- 5 För att undvika skada så måste sandwich-skiktet och fästmedlet tåla värme.
- 6 Ångrengöring får inte användas.
- 7 Denna keramik kan endast anslutas till en späningskälla med systemimpedans på högst 0,427 ohm. Om det behövs ska du kontakta din lokala myndighet för information om systemimpedans.

### Att koppla spishällen till elnätet

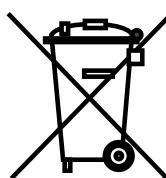
Strömmen ska kopplas in i enlighet med relevanta standarder eller en enpolig strömbrytare. Metoden för anslutning visas nedan.

- 1 Om sladden är skadad och behöver ersättas ska detta göras av en service-tekniker med hjälp av lämpliga verktyg, för att undvika olyckor.
- 2 Om enheten kopplas direkt till det allmänna elnätet måste en flerpölig strömbrytare installeras med ett minigap på 3 mm mellan kontaktarna.



- 3 Installatören måste säkerställa att rätt elanslutning har gjorts och att denna överensstämmer med säkerhetsföreskrifter.
- 4 Sladden får inte böjas eller tryckas ihop.
- 5 Sladden måste kontrolleras regelbundet och får endast ersättas av en lämpligen kvalificerad person.

### AVFALLSHANTERING:



Släng inte den här produkten som osorterat kommunalt avfall. Upphämtning av sådant avfall separat för specialbehandling är nödvändigt.

Denna enhet är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Genom att säkerställa att denna enhet slängs korrekt kommer du att hjälpa till att förhindra möjliga skador på miljön och på människors hälsa som skulle uppstått om enheten slängts på fel sätt.

Symbolen på produkten visar att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska tas till en samlingscentral för återvinning av elektronik.

Denna enhet kräver specialiserad avfallshandling. För ytterligare information gällande behandling och återvinning av denna enhet ska du kontakta din kommun, din hushållstjänst för avfallshandling eller den affär du köpte enheten.

För ytterligare information gällande behandling och återvinning av denna enhet ska du kontakta din kommun, din hushållstjänst för avfallshandling eller den affär du köpte enheten.

## 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- 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.
- **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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

#### Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

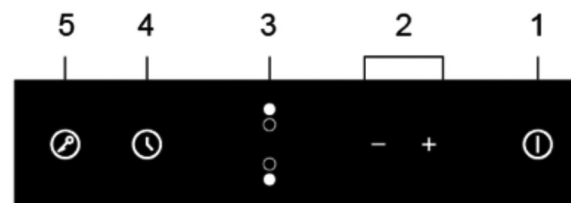
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

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

## Product Introduction

### Top View

1. Max. 1800 W zone
2. Max. 1200 W zone
3. Glass plate
4. ON / OFF
5. Control panel



### Control Panel

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

### Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

## 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.

## Technical Specification

Cooking Hob	.....K51
Cooking Zones	.....2 Zones
Supply Voltage	..... 220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	.....3000 W
Product Size D×W×H(mm)	.....288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	.....268X500

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

## Operation of Product

### 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.

## How to use

### 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.

- Touch the **"ON/OFF"** control. all the indicators show **"-"**
- 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.
- Touching the heating zone selection control
- 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.

### Finish cooking

- Touching the heating zone selection control that you wish to switch off
- Turn the cooking zone off by scrolling down to **"0"** or touching **"-"** and **"+"** control together.
- 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 lock control
- The timer indicator will show **"Lo"**
- To unlock the controls
- Make sure the ceramic hob is turned on
- Touch and hold the lock control for a while.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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.

### Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a 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.
  - b You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

- Make sure the cooktop is turned on.

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

- Touch the timer control, the timer indicator will flash ;
- Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display
- Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” 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 will flash for 5 seconds
- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

### Hint:

- A Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- B Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- C If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

## Setting the timer to turn one or more cooking zones off

### Set one zone

- Touch the zone you want to set
- Touch the timer control, the timer indicator show “10”
- Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer
- Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the 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

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

### Note:

- A The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- B If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- C The method for setting two zones is the same as mentioned above.

## 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.

## Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. 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

## 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.

## 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.

## 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.

## 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.

- 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.
- 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

- Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- 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.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

### 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 Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	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	saut�eing 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)

- Switch the power to the cooktop off.
- Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)
- Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
- 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:

- Switch the power to the cooktop off at the wall.
- Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.
- Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
- 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

- Switch the power to the cooktop off.
- Soak up the spill
- Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
- Wipe the area completely dry with a paper towel.
- 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 ceramic 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 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.

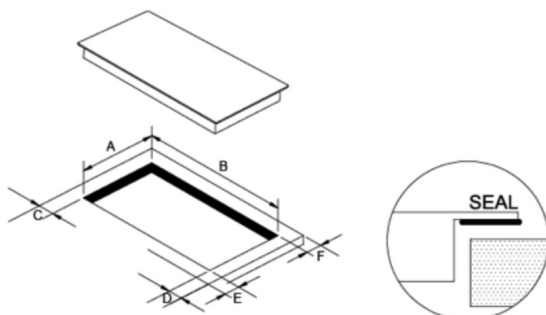
- This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). This is normal for cookware and does not indicate a fault.

## 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.



A 268±4 mm

B 500±4 mm

C 50mm mini

D 50mm mini

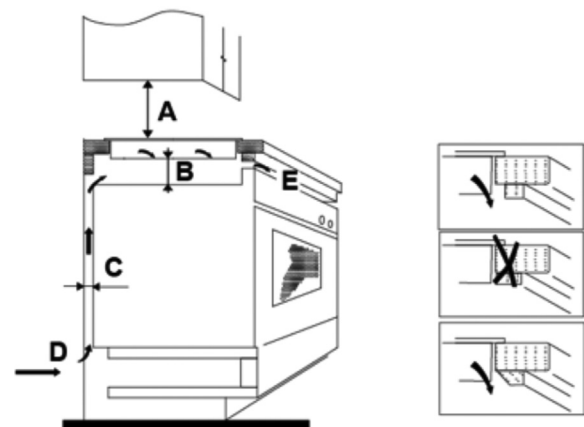
E 50mm mini

F 50mm mini

The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally.

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 760mm.



A 760 mm

B 50 mm min.

C 30 mm min.

D Air intake

E Air exit 10 mm

### 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.

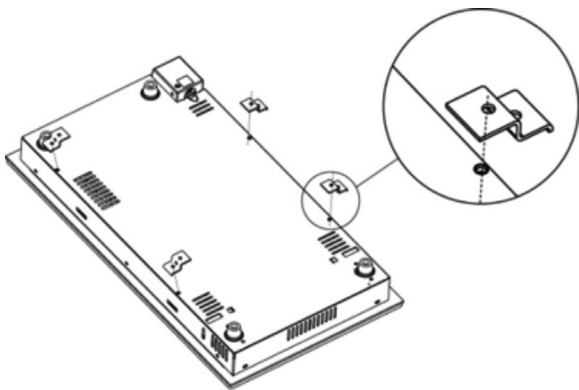
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

### Cautions

- 1 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.
- 2 The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- 3 The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.



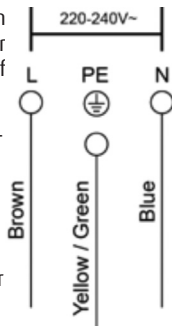
- 4 The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- 5 To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- 6 A steam cleaner is not to be used.
- 7 This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. 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.

- 1 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.
- 2 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.
- 3 The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- 4 The cable must not be bent or compressed.
- 5 The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



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.

### 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 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.