

DE	Gebrauchsanweisung	2-24
GB	Instruction manual	25-47
FR	Mode d'emploi	48-71
IT	Istruzioni per l'uso	72-94
NL	Gebruiksaanwijzing	95-116

Gebrauchsanweisung
Instruction Manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

NKT61.C, NKT62.D
NKT 62.L, PKE 64.E
PKF 64.E, PKN 64.E



800 390 34

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Einbau	4
Sicherheitshinweise	4
So können Sie Schäden vermeiden	6
So können Sie Energie sparen	8
Das Kochfeld	9
Halogen-Kochstelle	11
Einstellbereich	12
Bedienfelder	12
Feld ① "Stand-by"	13
Feld ☉ und Feld ☺	14
Restwärme-Anzeige	14
Automatische Sicherheitsabschaltung	14
Kochen	15
So stellen Sie ein:	15
Kochstelle ausschalten:	15
Ankoch-Elektronik	16
So stellen Sie ein	16
Beispiel:	17
Tipps zur Ankoch-Elektronik	17
Tabellen	18

Inhaltsverzeichnis

Pflege und Reinigung	19
Pflege	19
Reinigung	20
Einstellbereich	21
Kochfeldrahmen	22
Eine Störung, was tun?	22
Hinweise:	23
Kundendienst	24
Umweltschutz	24
Verpackung und Altgerät	24

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Einbau

Bevor Sie das neue Kochfeld benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit und Informationen zum Gebrauch und zur Pflege des Kochfeldes.

- ☐ Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Kochfeld falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Im Falle einer Reparatur finden Sie wichtige Angaben für den Kundendienst auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- ☐ Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Sicherheitshinweise

- ☐ Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.
- ❑ Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ❑ Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät grundsätzlich über die Herdsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus oder trennen Sie eine eventuell vorhandene Steckvorrichtung.
- ❑ Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen sauber und trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- ❑ Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- ❑ Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.
- ❑ Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus. Rufen Sie den Kundendienst.
- ❑ Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

So können Sie Schäden vermeiden

Geschirr

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte:

- ☐ Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- ☐ Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- ☐ Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.
- ☐ Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- ☐ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Kochfläche

- ☐ Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z.B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- ☐ Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- ☐ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glaschaber. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.
- ☐ Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand, d.h. wenn die Restwärme-Anzeige nicht mehr leuchtet. Auf das heiße Kochfeld aufgetragene Reinigungs- und Pflegemittel verursachen Flecken.
- ☐ Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- ☐ Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf die Anzeigefelder, den Einstellbereich oder den Kochfeldrahmen.
- ☐ Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge. Gehen Sie damit nicht zu nahe an den Kochfeldrahmen. Er könnte beschädigt werden.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidel Die Stahlpflege" oder "Stahl- Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.

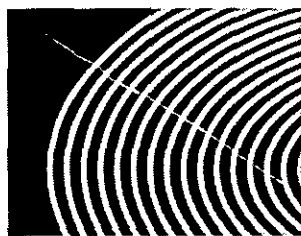
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



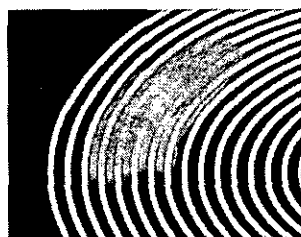
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



Kratzer durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



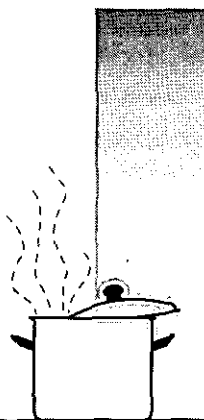
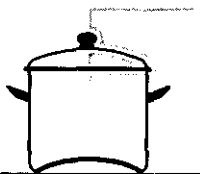
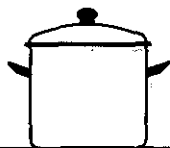
Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

So können Sie Energie sparen

- ☐ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ☐ Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- ☐ Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- ☐ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- ☐ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. Wenn Sie Wasser kochen, sollte es möglichst nicht sprudeln. So können Sie z.B. auch Nudeln mit geschlossenem Deckel kochen.
- ☐ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ☐ Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.



Stromverbrauch

normal

1½fach

4fach

Topf mit ebenem
Boden und Deckel

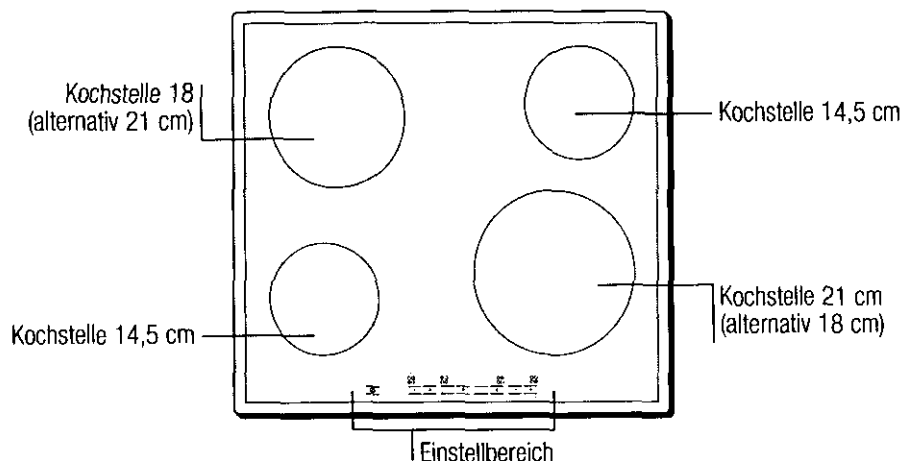
Topf mit
unebenem Boden

Topf ohne
Deckel

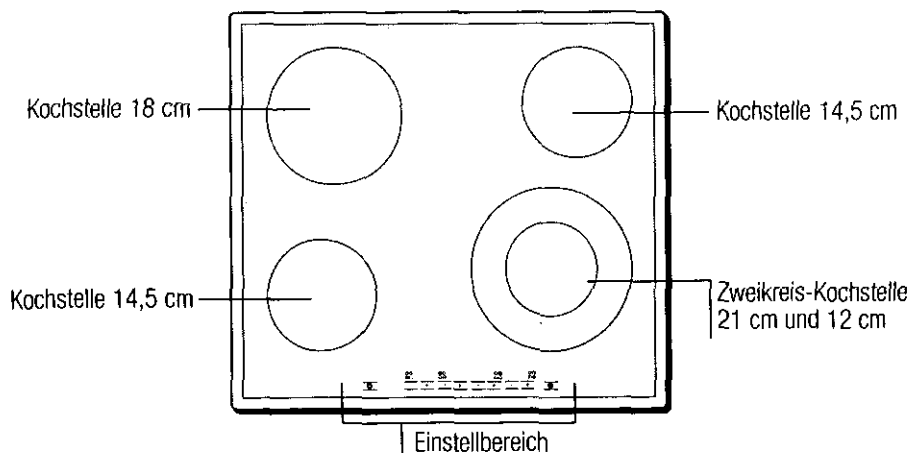
Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder.

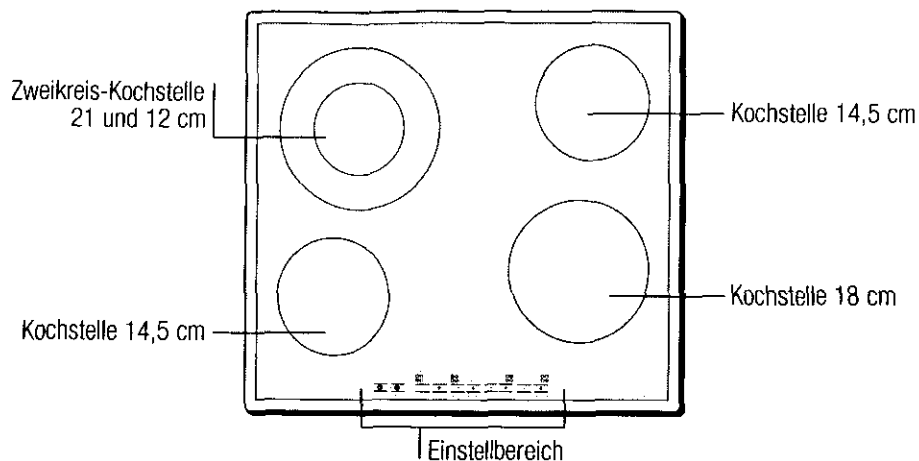
PKE64.E, NKT61.C



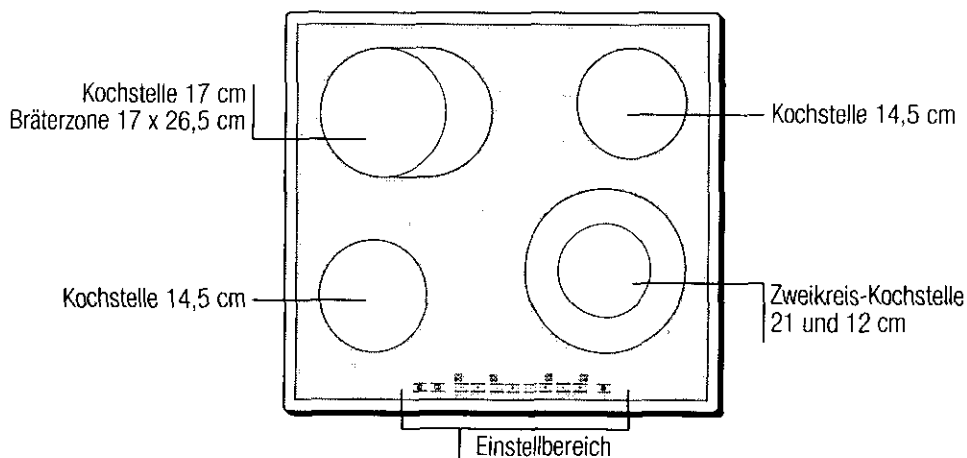
PKF64.E

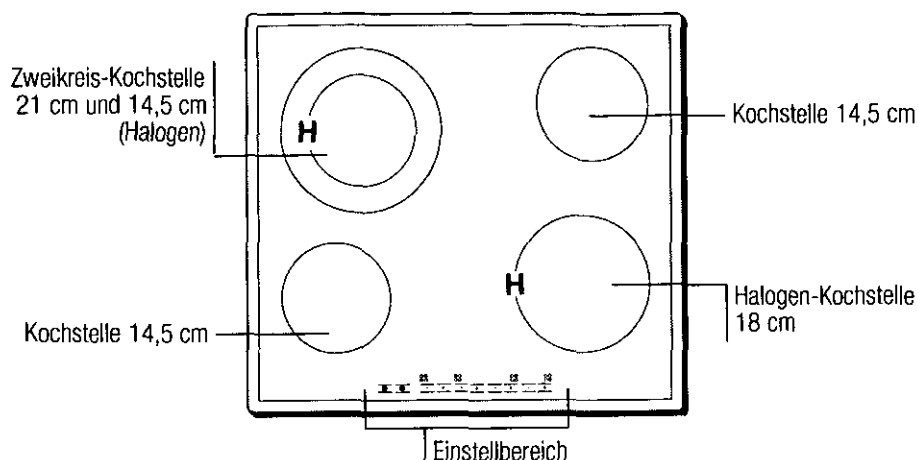


NKT62..D



PKN64.E



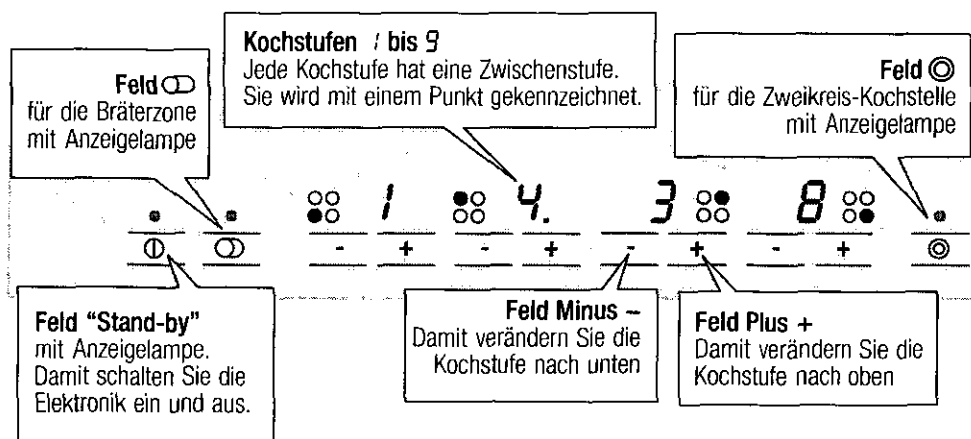


Ⓜ Halogen-Kochstelle

Bei Kochstellen mit Halogenheizung erreicht das Heizsystem bereits nach wenigen Sekunden seine volle Leistung.

Der Halogenheizring leuchtet sehr hell. Das Glühen der Heizung in der Mitte der Kochstelle ist deshalb nicht sichtbar. Bitte schauen Sie nicht in das Halogenlicht. Es blendet.

Einstellbereich



Bedienfelder

Berühren Sie das Bedienfeld mit dem Finger im Bereich des Symbolen.

Hinweise:

Werden kurzfristig mehrere Felder gleichzeitig berührt, bleiben die Einstellungen unverändert. So können Sie z.B. Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Werden ein oder mehrere Felder länger als 5 Sekunden berührt, ertönt ein Signal, nach weiteren 5 Sekunden schalten die betroffenen Kochstellen ab. In der Anzeige blinkt ein **E**. Dies kann passieren, wenn Sie z.B. einen Gegenstand auf dem Einstellbereich abgelegt haben.

Eingabebestätigung ausschalten

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt.

Diesen Ton können Sie wegschalten:

Stand-by muss eingeschaltet sein.

1. Alle 4 Kochstellen auf Stufe 3 stellen.
Dazu Feld "**-**" jeder Kochstelle berühren. In der Anzeige erscheint eine blinkende **3**.
Wieder Feld "**-**" solange berühren, bis Stufe **3** erscheint.

2. Alle Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
Berühren Sie dazu Feld "–" bis die Null erscheint.
3. Feld Stand-by ① mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt das Bestätigungssignal.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genauso vor, wie beim Wgschalten.

Hinweis:

Falls nach dem Bestätigungssignal in allen Anzeigen ein E blinkt (Dauerbetätigung).
Berühren Sie ein beliebiges Bedienfeld, die Anzeige erlischt.

Feld ① "Stand-by"

Mit dem Feld "Stand by" ① schalten Sie die Elektronik für den Einstellbereich ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

Einschalten:

Berühren Sie das Feld "Stand by" ① bis die Anzeigelampe leuchtet.

Ausschalten:

Berühren Sie das Feld "Stand by" ① bis die Anzeigelampe erlischt. Die Anzeigen sind dunkel. Nur die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis:

- ☐ Wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich auch die Elektronik aus.
Die Anzeigelampe neben dem Feld ① erlischt.

Feld und Feld

Mit dem Feld  können Sie die Größe der Zweikreis-Kochstelle verändern.

Mit dem Feld  können Sie die Bräterzone zu- oder wegschalten.

Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle:

Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten der Bräterzone

Berühren Sie das Feld , bis die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Wenn Sie das Feld  bzw. das Feld  wieder berühren, schalten Sie den äußeren Heizkreis bzw. die Bräterzone ab. Die Anzeigelampe erlischt.

Hinweis:

Die letzte Einstellung wird gespeichert und beim nächsten Einschalten der Kochstelle automatisch gewählt.

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind.

Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

Erscheint in der Anzeige ein *H*, ist die Kochstelle noch so heiß, dass Sie Speisen warmhalten können. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu *h*. Die Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Auch dann, wenn Stand-by  ausgeschaltet wurde.

Achtung!

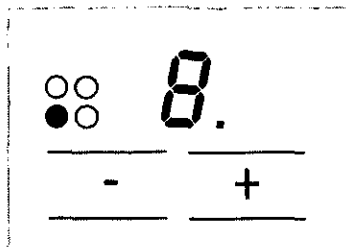
Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch ab. In der Anzeige blinkt abwechselnd ein *F* und eine *B*. Wenn Sie das Feld + oder Feld - berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Kochen



Mit dem Feld + oder Feld – aktivieren Sie die Kochstelle und stellen danach die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet. Die eingestellte Kochstufe sehen Sie in der Anzeige.

So stellen Sie ein:

1. Feld + oder Feld – der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige blinkt eine 0. Die Kochstelle ist aktiviert.
2. Innerhalb der nächsten 5 Sekunden wieder das Feld + oder Feld – berühren.
Feld + = Kochstufe 9 (Grundeinstellung)
Feld – = Kochstufe 4 (Grundeinstellung)

Wenn Sie eine andere Kochstufe wünschen

3. Feld + oder Feld – berühren, bis die gewünschte Kochstufe in der Anzeige erscheint.

Sie können die Kochstufe jederzeit ändern.

Kochstelle ausschalten:

Mit dem Feld –

Berühren Sie das Feld – bis die Null erscheint.

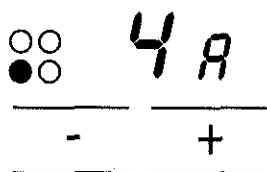
Mit dem Feld +

Berühren Sie das Feld +. Die Anzeige bleibt bei 9 stehen. Berühren Sie nochmals das Feld +. In der Anzeige sehen Sie eine 0. Etwa 5 Sekunden später erscheint die Restwärme-Anzeige.

Kochfeld ausschalten

Ist keine Kochstelle mehr in Betrieb, schaltet sich das ganze Kochfeld nach 20 Sekunden aus. Sie können das Kochfeld auch jederzeit mit dem Feld 0 ausschalten.

Ankoch-Elektronik



Dieses Kochfeld hat für alle vier Kochstellen eine Ankoch-Elektronik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

Fortkochstufe 1 bis 5. 2 bis 12 Minuten Ankochzeit

Fortkochstufe 6 bis 8. 3 Minuten, damit beim Braten das Fett nicht überhitzt wird.

So stellen Sie ein

1. Feld "+" oder Feld "-" der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige blinkt eine **8**. Die Kochstelle ist aktiviert.
2. Innerhalb der nächsten 5 Sekunden wieder das Feld "+" oder Feld "-" berühren.
Feld "+" = Kochstufe 9 (Grundeinstellung)
Feld "-" = Kochstufe 4 (Grundeinstellung)

Wenn Sie eine andere Kochstufe wünschen

3. Feld "+" oder Feld "-" berühren, bis die gewünschte Kochstufe in der Anzeige erscheint.
4. Feld "+" und Feld "-" gleichzeitig berühren. **A**, für Ankoch-Elektronik, in der Anzeige leuchtet. Das **A** erlischt, wenn die Kochstelle zurückschaltet.

Beispiel:

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe),
250 ml Wasser, Salz.

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen.

ohne Ankoch-Elektronik

1. Kochstelle auf Stufe 9 stellen.
Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.
2. Zurückschalten auf Kochstufe 4..
Die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen lassen.

mit Ankoch-Elektronik

Kochstelle aktivieren, Fortkochstufe 4. einstellen.
Feld "+" und Feld "-" gleichzeitig berühren, A in der Anzeige leuchtet.

Nach 30 bis 40 Minuten sind die Kartoffeln fertig.
Schalten Sie die Kochstelle aus.

Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt. Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise. Reis garen Sie am besten in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden müssen (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Milch oder Ähnliches kocht über.

Verwenden Sie bei stark schäumenden Speisen einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne (das Fett läuft in Schlieren über den schräggehaltenen Pfannenboden). Wenden Sie nicht zu früh - Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet bzw. nicht geeignet ist, sehen Sie in den folgenden Tabellen.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g-800 g	R 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	R 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	R 2.-3.	3-6
Milch	200 ml-400 ml	R 1.-2.	4-7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf, z. B. Linseneintopf	400 g-800 g	R 1-2	5-10
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	R 2.-3.	8-15
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	R 2.-3.	20-30
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	R 5-6	20-25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	R 1.-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	R 2.-3.	10-20
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	R 4.-5.	50-60
Schmorbraten	1 kg	R 4-5	80-100
Braten			
Fischstäbchen		R 6-7	8-11
Pfannkuchen (Flädle)		R 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert		R 7-8	7-10

Gerichte ohne Ankoch-Elektronik	Menge	Ankochstufe 9 in Minuten	Fortkoch- stufe	gesamte Garzeit in Minuten
Schmelzen				
Schokolade, Butter, Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten				
Milch	½ ltr.-1 ltr.	3-4	1.-2.	8-12 Min.
Garziehen				
Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-15	4.-5.	30-40 Min.
Kochen				
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g-400 g	8-12	5-6	10-15 Min.
Braten				
Steaks	2-4 Stück	3-4	7.-8.	5-10 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	400 g pro Füllung	10-15	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400 g pro Füllung	10-15	4-5	fortlaufend frittieren

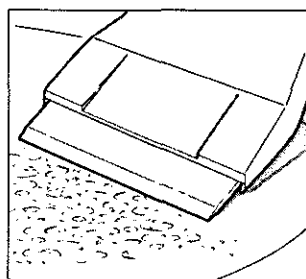
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruck-
reiniger oder Dampfstrahler!

Pflege

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskera-
mik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzab-
weisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit
schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir
empfehlen Ihnen „Hakasil“ oder „cera-fix“, das Sie in
Drogerien, im Eisen-/ Haushaltswarenhandel, in
Groß- oder Supermärkten kaufen können.

Reinigung



Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

- ☐ Gehen Sie nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.
- ☐ Erneuern Sie beschädigte Klingen sofort.

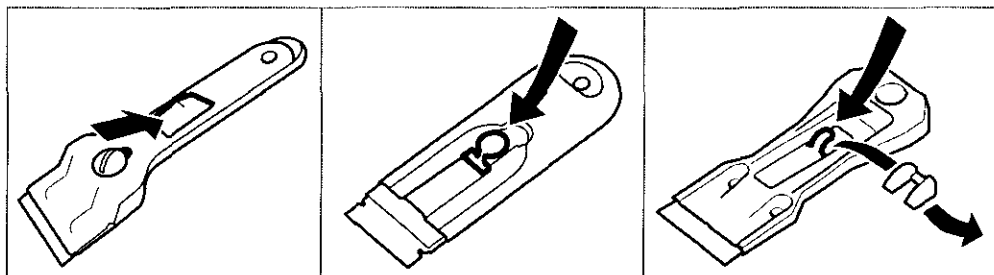
Achtung:

So gehen Sie vor

- ☐ Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
 - ☐ Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.
1. Alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.
 2. Die handwarme Kochfläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier reinigen. Achtung: Die Kochfläche darf nicht mehr heiß sein, sonst entstehen Flecken.
 3. Das Kochfeld nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf den Rahmen tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobbymärkte, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobbymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungs lotion, Sidol für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil.	Drogerien, Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

Ungeeignete Reinigungsmittel:

Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Einstellbereich

Halten Sie den Einstellbereich immer sauber und trocken. Jede Verschmutzung, besonders überlaufenes Kochgut, beeinträchtigt die Funktion.

Kochfeldrahmen

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwarmen Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Kochfeld funktioniert nicht	Sicherung defekt Stromausfall	Überprüfen Sie die entsprechende Haussicherung. Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige blinkt ein E. Ein Signal ertönt. Die Kochstelle schaltet aus.	Ein Feld oder mehrere wurden für länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt.	Das kann geschehen, wenn eine Speise überläuft oder ein Gegenstand auf den Bedienfeldern abgelegt wurde. Wischen Sie die Bedienfelder gründlich ab bzw. nehmen Sie den Gegenstand weg. Berühren Sie das Feld + oder das Feld -. Das E erlischt.
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet.	Das Feld "Stand-by" ① wurde irrtümlich berührt.	Feld ① berühren und neu einstellen.

Wenn in den Anzeigefeldern ein E und Zahlen erscheinen, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

Wenn im Anzeigefeld ein *F* und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
<i>F2</i>	Die Kochstelle hat sich abgeschaltet.	Warten Sie, bis sich die Kochstelle abgekühlt hat. <i>F2</i> erlischt. Stellen Sie neu ein.
<i>FB</i>	Die Einstellung der Kochstelle wurde lange Zeit nicht verändert.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Berühren Sie Feld + oder Feld -.

Hinweise:

- ☐ Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.
- ☐ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.
Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus.
Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- ☐ Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.
- ☐ Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

- ☐ Kochfeld mit weißer Glaskeramik:
Die Kochstellen verfärben sich gelbgrün, wenn sie heiß werden. Beim Abkühlen verschwindet die Färbung wieder.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

Bosch Info-Team:

DE ☎ 01805/304050 0,12 EUR/min

AT ☎ 0660/5995

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Table of contents

Important information	27
Before installation	27
Safety information	27
How to prevent damage to your appliance	29
How to save energy	30
The hob	32
Halogen-hotplate	34
Control area	35
Control panels	35
① "Stand-by" pad	36
⊙ pad and ⊕ pad	36
Residual heat indicator	37
Automatic safety switch-off	37
Cooking	38
Setting procedure:	38
Switching off the hotplate:	38
Electronic boil start control	39
Setting procedure	39
Example:	40
Advice on electronic boil start control	40
Tables	41

Table of contents

Care and cleaning	42
Care	42
Cleaning	43
Control area	44
Hob surround	44
Troubleshooting	45
Note:	46
After-sales service	47
Protection of the environment	47
Packaging and old appliances	47

Important information

Before installation

Please read this instruction manual carefully before using the hob for the first time. It contains important safety advice and information on using and caring for your hob.

- ☐ The electrical connection must be made by an approved specialist. Improper connection will invalidate your warranty.
- ☐ Please keep the operating and installation instructions. In case of repair, you can find all the necessary information on the after-sales service on the cover of the instruction manual. Keep the installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.
- ☐ Do not switch the hob on if transport damage is apparent.

Safety information

- ☐ This appliance complies with all regulations relevant to electrical appliances. Repairs should only be carried out by service engineers trained by the manufacturer. Repairs that have not been carried out properly represent a considerable hazard to the user.
- ☐ This appliance must be used for the preparation of food only.
- ☐ The hob and pans or utensils can become very hot while it is in use. Make sure that children are always kept away from the hob.
- ☐ Do not leave the hob unattended if you are cooking with fat or oil. Oil can catch fire if it overheats. Never pour water onto burning oil or fat. Burns hazard! Cover the pan in order to smother the flames and switch off the cooking zone. Leave the pan to stand on the hob until it has cooled down.

- ❑ The connecting cords of electrical appliances must not come into contact with the hot cooking surfaces, as this could result in damage to the hob and the connecting cord's insulating jacket.
- ❑ In the event that a drawer is located beneath the hob, you must not store any combustible items or spray cans in the drawer. Do not place any combustible items on top of the hob.
- ❑ If any cracks, fissures or other breaks appear on the hob, it must be rendered inoperable immediately. The hob should be switched off either via the cooker fuse or circuit-breaker in the main fuse box, or unplugged from its source of power, whichever is applicable.
- ❑ Caution! The saucepan base and the hotplate must be dry whilst cooking. Any liquid between the cookware base and the hotplate will vaporize. The ensuing steam pressure can cause the saucepan to jump violently. Risk of injury!
- ❑ Observe the residual heat indicator. This provides an indication of which hotplates are still hot.
- ❑ After to a power failure, the residual heat indicator will not switch on again. The hotplates may still be hot!
- ❑ Switch off the hotplate if the indicator does not work when the hotplate is heating.
Call the after-sales service.
- ❑ If the hob switches itself off and can then no longer be used, disconnect it from the power supply immediately. Switch off the circuit breaker in the consumer unit and call the after-sales service.

How to prevent damage to your appliance

Cookware

Please heed the following information in order to prevent damage to your hob and to keep it in good condition:

- ☐ Saucepans and pans must not have rough bases. These will scratch the hob.
- ☐ Never prepare food in aluminium foil or plastic containers. The material melts on.
- ☐ The bottom of the saucepan, and the hotplate, must be clean and dry.
- ☐ Avoid boiling enamel saucepans dry. This could cause damage to the base of the saucepan and the ceramic hob.
- ☐ Please observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Cooking zone

- ☐ Do not use the hob as a storage space or work surface. Salt, sugar or sand (can occur when vegetables are cleaned) can cause scratches on the hob.
- ☐ Ensure that no hard or sharp object is dropped onto the hob, otherwise it could become damaged as a result.
- ☐ Remove any boiled over food immediately using the glass scraper. This applies in particular to melted foodstuffs, sugar, and foodstuffs with high sugar contents.
- ☐ Only clean the hob when it has cooled, i.e., when the residual heat display no longer illuminates. If used when the hotplate is hot, agents used for cleaning and care of the hotplate will cause stains.
- ☐ Do not use a protective foil on the hob.
- ☐ Do not put any hot pans on the display panels, the adjustment range or the hob surround.
- ☐ The glass scraper has a sharp blade. It is best not to use it too near the hob surround, as this could be damaged.

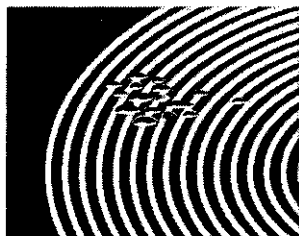
Hob discoloration

Iridescent discoloration (metallic shimmer) is caused by particles rubbing off the bases of some pans or by using unsuitable cleaners. This can be removed with Sainsbury's CERAMIC Hob CLEANER or Hob Clean but it is a time-consuming job. Aggressive or abrasive cleaning agents will rub off the decor, causing dark patches.

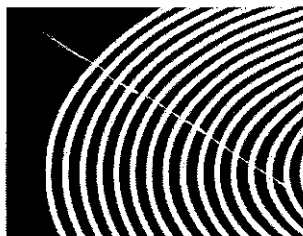
Any food remains that were not removed and have become baked on will also cause hob discoloration.

Examples of possible damage

They do not influence the function or stability of the glass ceramic.



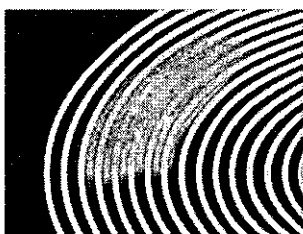
Pitting caused by melted sugar or food with a high sugar content.



Scratches caused by salt, sugar, sand or rough pan bases



Metallic shimmering discoloration due to wear from pan bases or use of an unsuitable cleaning agent.

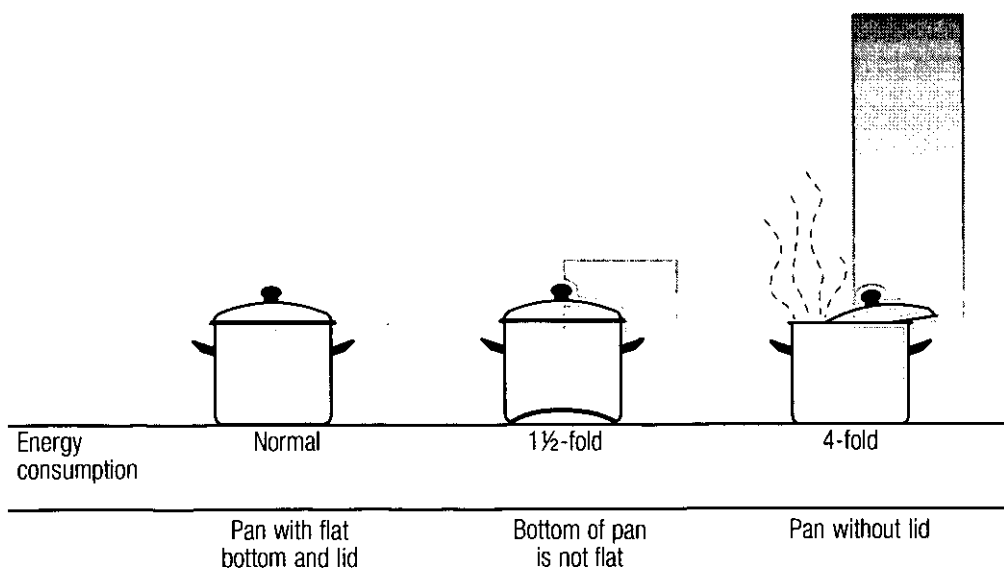


Decor rubbed off due to use of an unsuitable cleaning agent.

How to save energy

- ☐ We recommend that you use saucepans and frying pans with thick flat bases. Uneven bases increase cooking times.
- ☐ Always select a saucepan that is the right size for the food to be cooked. A large saucepan that is only half-filled will consume more energy.

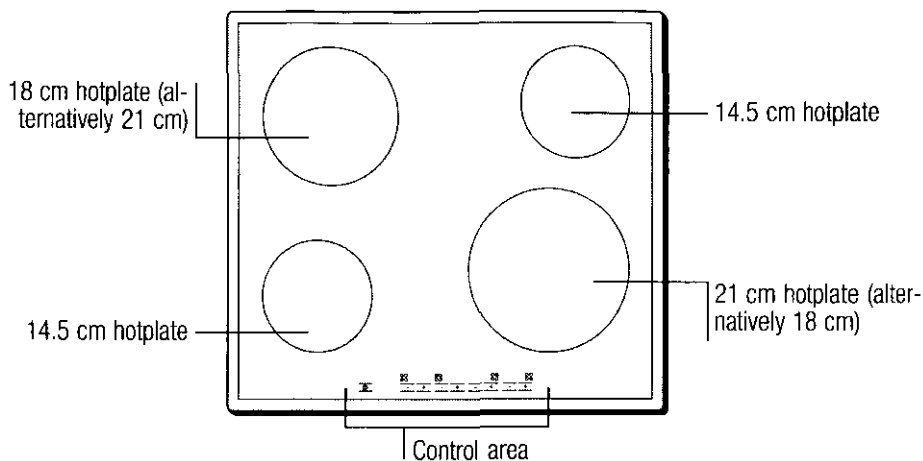
- ☐ Saucepans and frying pans should always be covered by a matching lid.
- ☐ Using a saucepan base that is the same size as the hotplate ensures the optimum transfer of heat. When purchasing saucepans, check that the manufacturer frequently specifies the top diameter of the pan rim. Generally, this value is greater than the diameter of the pan base.
- ☐ Switch the hotplate down to a lower setting in good time. When you are heating water, avoid as far as possible boiling it so briskly that it forms bubbles. You will then be able to cook noodles, for example, with a lid on the saucepan.
- ☐ Make use of the residual heat. For longer cooking times, it is possible to switch off the hotplate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time.
- ☐ Even though the hotplate has been switched off, you can use it for as long as the residual heat indicator is illuminated to warm dishes or melt ingredients.



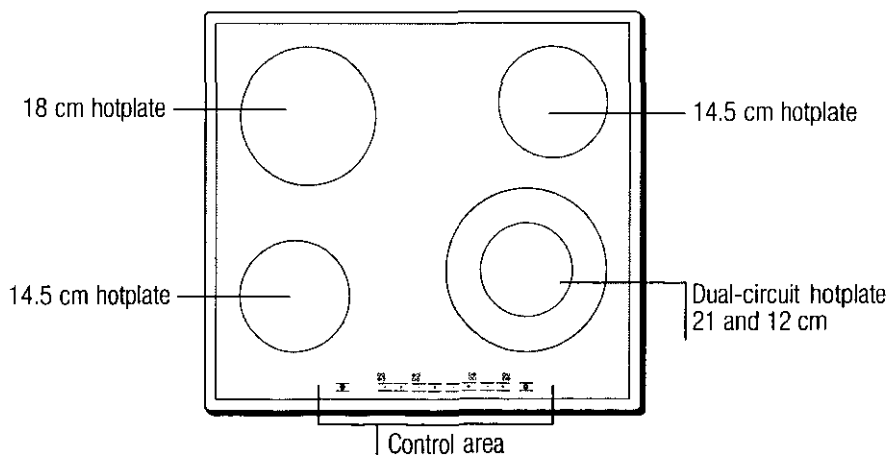
The hob

These operating instructions apply to different hobs.

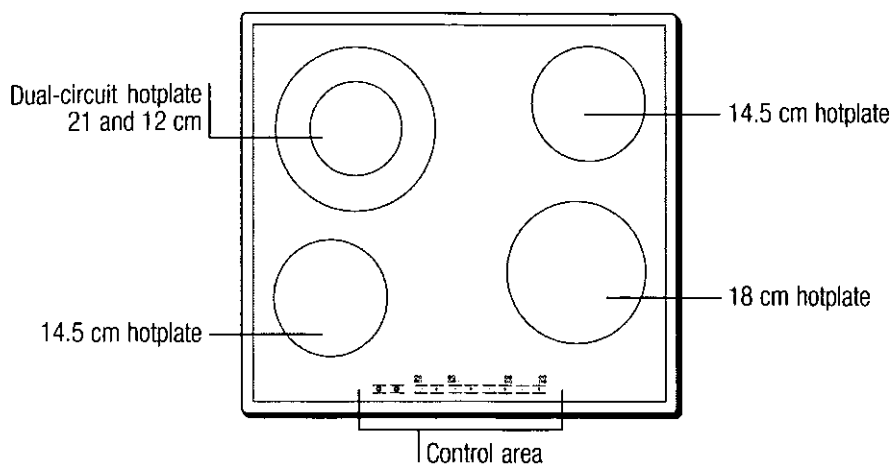
PKE64.E, NKT61.C



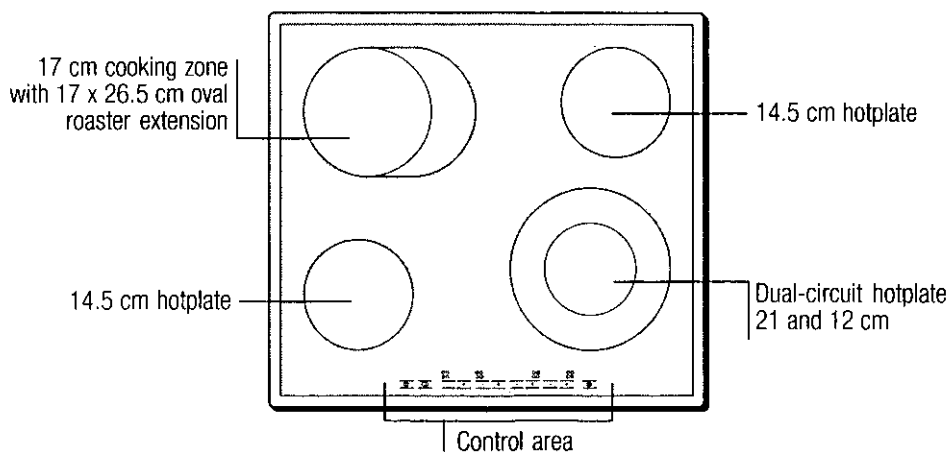
PKF64.E

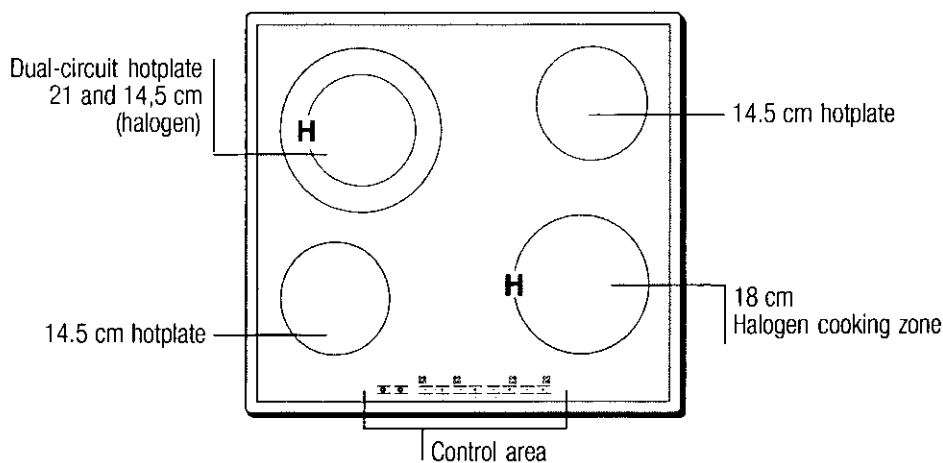


NKT62..D



PKN64.E



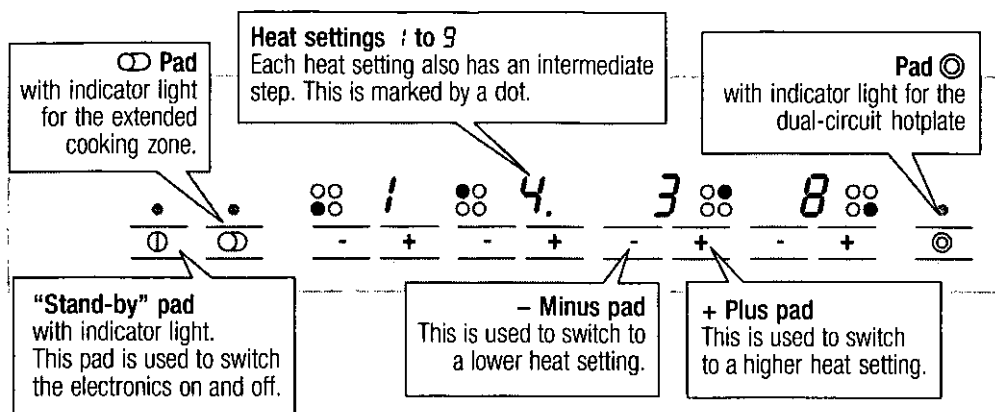


(H) Halogen-hotplate

When using hotplates with halogen heating, the heating system reaches full power in just a few seconds.

The halogen heating ring lights up very quickly. For this reason, the heat glow in the middle of the hotplate remains invisible. Please do not look directly at the halogen light. It dazzles.

Control area



Control panels

Touch the symbol on the control panel.

Notes:

If several touch keys are touched briefly at the same time, the settings remain unchanged. You can therefore mop up spills on the control panel.

If one or more touch keys are touched for more than 5 seconds, a buzzer will sound, and the hotplates concerned will switch off after a further 5 seconds. An *E* flashes in the display. This may occur if, for example, you have placed an object on the control panel.

Switching off input confirmation

A short buzz confirms that a touch key has been touched.

To turn this buzzer off:

Stand-by ① must be switched on.

1. Set all 4 hotplates at setting 3.
To do this touch "-" for each hotplate. A *E* flashes in the display.
Touch "-" again until setting 3 appears.
2. Switch off all the hotplates one by one from right to left.
Touch "-" until zero appears.

3. Touch Stand-by ① for at least 5 seconds until the confirmation signal sounds.

You may also switch the input confirmation on again. Proceed in the same manner as for switching off.

Note:

If an *E* flashes in all displays following the confirmation signal (permanent operation).

Touch any control panel and the display will extinguish.

① “Stand-by” pad

Touching the Stand-by ① pad switches on the electronics for the control area. The hob is now ready for operation.

Switching on:

Touch the Stand-by ① pad until the indicator light illuminates.

Switching off:

Touch the Stand-by ① pad until the indicator light goes out. The displays are now dark. Only the residual heat indicator remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Note:

- ❑ In the event that all the hotplates are switched off for more than 20 seconds, the electronics will also switch off.

The indicator light next to the ① pad goes out.

⊙ pad and ⊞ pad

The ⊙ pad is used to change the size of the dual-circuit hotplate.

The ⊞ pad is used to switch on or off the extended cooking zone.

Switching on the outer heating ring of the dual-circuit hotplate:

Touch the ⊙ pad until the indicator light illuminates.

Switching on the extended cooking zone

Touch the ⊞ pad until the indicator light illuminates.

Switching off:

Pressing the  or  pad for a second time will result in the outer heating ring/extended cooking zone being switched off. The indicator light now goes out.

Note:

The last setting is saved and automatically selected when the hotplate is switched on again.

Residual heat indicator

The hob features a residual heat indicator for each hotplate. This provides an indication of which hotplates are still hot.

The residual heat indicator has two levels.

If an *H* appears in the display, this means that the hotplate is still hot enough to be used for keeping meals warm. When the hotplate has cooled further, an *h* appears in the display. This continues to be displayed until the hotplate has cooled sufficiently. This applies even if Stand-by  has been switched off.

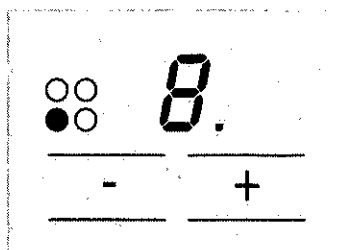
Caution! Following a power failure, the residual heat indicator will not switch on again. The hotplates may still be hot!

Automatic safety switch-off

A hotplate will automatically be switched off if it is operated for a long, uninterrupted period. An *F* and an *8* will flash alternately in the display. Pressing the + or - pad results in the display being extinguished. New settings can now be made.

After how long the hotplate switches off (1 to 10 hours) depends on the heat setting being used.

Cooking



Activate the hotplate by touching the + panel or the – panel and then select the desired heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

Each heat setting features an intermediate step which is marked by a dot. The selected heat setting is shown in the display.

Setting procedure:

1. Touch the + panel or the – panel of the desired hotplate. A  flashes. The hotplate is activated.
2. Within the next five seconds, press the
+ or – pad again.
+ pad = Heat setting 9 (basic setting)
– pad = Heat setting 4 (basic setting)

Should you wish to select another heat setting:

3. Press the + or – pad until the required heat setting appears in the display.

The heat setting can be changed at any time.

Switching off the hotplate:

Using the – pad

Press the – pad until the zero appears.

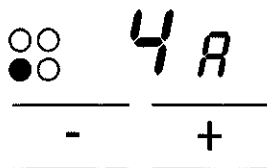
Using the + pad

Press the + pad. The display continues to show 9. Now press the + pad again. A  now appears in the display. The residual heat indicator will appear after about 5 seconds.

Switching off the hob

The entire hob will switch off automatically after 20 seconds if none of the hotplates are in operation. The hob can also be switched off at any time by pressing the  pad.

Electronic boil start control



This hob features electronic boil start control for all four hotplates.

It is no longer necessary to switch on the hotplate, wait for the meal to cook and then change the setting. You simply start with the desired heat setting for simmering.

The hotplate initially heats up using the highest heat setting, and then automatically switches back to the selected heat setting.

The time taken for the hotplate to heat up depends on the selected simmer setting.

Ongoing cooking 1 to 5. 2 to 12 minutes boil start time

Ongoing cooking 6 to 8. 3 minutes, ensuring that the fat does not overheat when frying.

Setting procedure

1. Touch the + pad or the - pad of the desired hotplate. A *B* flashes. The hotplate is activated.
2. Within the next five seconds, press the + or - pad again.
+ pad = Heat setting 9 (basic setting)
- pad = Heat setting 4 (basic setting)

Should you wish to select another heat setting:

3. Press the + or - pad until the required heat setting appears in the display.
4. Touch the + and - pads simultaneously. An *A*, denoting electronic boil start control, will appear in the display.

The *A* extinguishes when the hotplate switches back.

Example:

750 g new potatoes (medium-sized)
250 ml water, salt.

Place the potatoes, water and salt into an appropriate saucepan on the 14.5 cm hotplate.

Without electronic boil start control

1. Set the hotplate to heat setting 9.
The water boils in 4 to 6 minutes.

2. Switch back to heat setting 4..

Allow the potatoes to cook for a further 30 to 35 minutes.

With electronic boil start control

Activate the hotplate and select simmer setting 4.. Simultaneously touch the + panel and the - panel, *R* is displayed.

The potatoes are ready in 30 to 40 minutes. Switch off the hotplate.

For long cooking times, it is possible to switch off the hotplate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time.

Advice on electronic boil start control

The food does not boil using electronic boil start control.

The electronic boil system is designed to retain vitamins and minerals by using less water. When using the large-surface hotplate, add approximately 3 cups of water to the food, and approximately 2 cups for the small-surface hotplate. For rice, it is best to add twice the amount of liquid. Place a lid on the saucepan. Electronic boil start control is unsuitable for food items requiring large quantities of water (e.g. pasta).

Milk or similar liquids boil over.

Use a deeper pan for foods that tend to froth up.

The milk burns.

Before filling the pan, rinse it out with cold water.

The food sticks to the pan when roasting.

Make sure that the pan is sufficiently heated before adding the food (the fat should run in streaks across the pan base when held at an angle). Do not turn the food too soon – meat or potatoe fritters will “free” themselves from the pan base after a while.

Tables

The following tables illustrate which meals are suitable/not suitable for electronic boil start control.

The lower values stated in the table under "amount" relate to the small hotplates, and the upper values to the large hotplates. All stated values are approximate.

Meals using electronic boil start control	Amount	Heat setting	Duration, in minutes
Heating			
Tinned vegetables	400 g - 800 g	R 1. - 2.	5 - 10
Stock	500 ml - 1 l.	R 7 - 8	4 - 7
Thickened soup	500 ml - 1 l.	R 2. - 3.	3 - 6
Milk	200 ml - 400 ml	R 1. - 2.	4 - 7
Heating and keeping warm			
Stew (e.g. lentil dish)	400 g - 800 g	R 1 - 2	5 - 10
Defrosting and heating			
Frozen spinach	300 g - 600 g	R 2. - 3.	8 - 15
Frozen goulash	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	20 - 30
Poaching			
Fish	300 g - 600 g	R 5 - 6	20 - 25
Boiling			
Rice (with twice the amount of water)	125 g - 250 g	R 1. - 3	20 - 35
New potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	30 - 40
Boiled potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	20 - 30
Fresh vegetables with 1 - 3 cups of water	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	10 - 20
Roasting			
Beef rolls	4 pcs.	R 4. - 5.	50 - 60
Pot roast	1 kg	R 4 - 5	80 - 100
Frying			
Fish fingers		R 6 - 7	8 - 11
Pancakes		R 6 - 7	Ongoing frying
Cutlets (in breadcrumbs)		R 7 - 8	7 - 10

Meals without electronic boil start control	Amount	Boil start setting 9 in minutes	Ongoing cooking	Total cooking time in minutes
Melting				
Chocolate, butter, honey	100 g	—	1 - 2	—
Gelatine	1 packet	—	1 - 2	—
Heating and keeping warm				
Milk	½ l. - 1 l.	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Poaching				
Dumplings (in 2 - 3 l. of water)	4 - 8 pcs.	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Boiling				
Pasta (in 1 - 2 l. of water)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
Roasting				
Steaks	2 - 4 pcs.	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
Deep-fat frying (in 1-2 l. of oil)				
Frozen products	400 g per load	10 - 15	8 - 9	Ongoing deep-fat frying
Others	400 g per load	10 - 15	4 - 5	Ongoing deep-fat frying

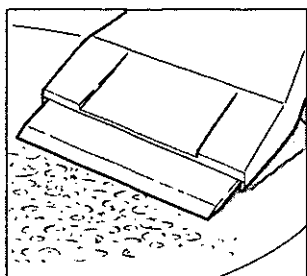
Care and cleaning

Do not under any circumstances use a high pressure or steam cleaner.

Care

A protective cleaning agent will coat the glass-ceramic hob with a gleaming, dirt-repellent film. This will help to preserve the attractive appearance of your hob over a long period of time and make it easier to clean as well. We recommend you use "cerafix" which can be purchased from chemists, hardware stores or supermarkets.

Cleaning



Warning!

This is what to do

Clean the hob every time that you use it, so that food remains are prevented from being baked on to the surface.

To clean a very dirty ceramic surface, it is best to use the glass scraper.

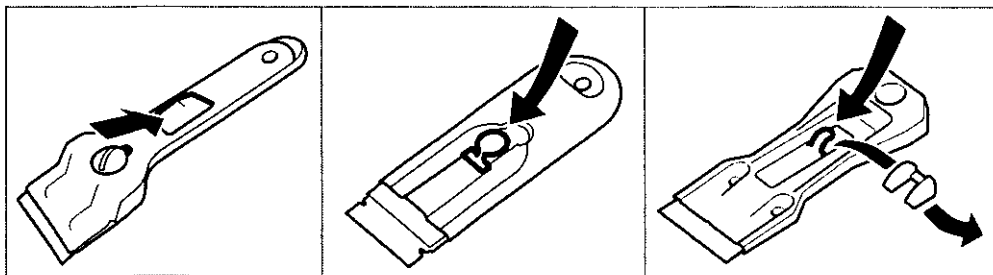
- ☐ Only use the blade on the glass-ceramic hob. Do not use it on the housing, as this may scratch.
- ☐ Replace damaged blades promptly.

- ☐ The blade is very sharp. Risk of injury!
- ☐ Always cover the blade of the glass scraper after use.

1. Remove all leftover pieces of food and grease spatters using the glass scraper.
2. Clean the lukewarm hob with a cleaning agent and paper towels. Attention: The hob should no longer be hot at this point, as this would cause stains to form.
3. Wipe the hob with a wet cloth and rub dry with a soft cloth.

Water spots can also be removed using lemon juice or vinegar. If you accidentally spill acidic liquids onto the hob frame, please wipe off immediately using a damp cloth. Otherwise dull areas may appear on the hob surface.

Your hob will have been supplied with one of the following types of glass scraper.



Suitable cleaners for ceramic hobs:

Cleaning agent	Supply source
Glass scraper	DIY stores/hobby markets, electric appliance stores, specialist kitchen stores, after-sales service
Replacement blades	DIY stores/hobby markets, drugstores, painting accessory stores, after-sales service
HOB BRITE, RESCUE Glass Keramik & Halogen Hob Cleaner, SWISS CLEANER, VITRO CLEN	Drugstores, domestic appliance stores, electric appliance stores, super-markets/hypermarkets grocery stores, department stores.

Unsuitable cleaning agents:

Do not under any circumstances use an abrasive sponge or a scouring agent. Nor should any chemically aggressive cleaners such as oven sprays or stain removers be used.

Iridescent discoloration (metallic shimmering) is caused by the bases of some pans or by using unsuitable cleaners. This can be removed with Sainsbury's CERMAIC Hob CLEANER or Hob Clean but it is a time-consuming job.

Our after-sales service will also remove such discolourations for a small fee.

Control area

Always keep the control area clean and dry. Any dirt, and in particular boiled-over food or liquid, can be detrimental to appliance operation.

Hob surround

The hob surround is best cleaned with lukewarm soapy water. Do not use a sharp or abrasive cleaning agent.

Troubleshooting

In the event of appliance malfunction, it is often the case that this is due to a minor fault only. Please read the following information before calling the after-sales service:

Fault	Possible cause	Note/advice
The hob does not work	Fuse defective	Check the corresponding house fuse panel.
	Power failure	Check whether the kitchen light switches on.
An "E" flashes in the display. An acoustic signal sounds. The hotplate switches off.	One or several pads were pressed continuously for more than 10 seconds.	This could happen if food boils over or if an object is placed against the control area. Wipe the control area thoroughly and/or remove the object from the control area. Now press the + or - pad. The "E" will disappear.
The hob has switched itself off.	The "Stand-by" ① pad was touched unintentionally.	Press the ① pad and reset the hob.

If an *E* followed by numbers appears in the display unit, this denotes a fault in the electronics. Switch off the appliance via the master fuse or the safety switch in the fuse box, and then switch on the appliance again. If the same message appears in the display again, you should call the after-sales service.

If an *F* followed by a digit flashes in the display, this means that a fault has been identified by the appliance. The following table provides information for the elimination of these faults.

Display	Fault	Measure
<i>F2</i>	The hotplate switched itself off.	Wait until the hotplate has cooled. <i>F2</i> now extinguishes. Make the setting again.
<i>F8</i>	The hotplate setting has not been changed for a long time.	The automatic Safety-OFF function has been activated. Touch the + panel or the – panel.

Note:

- ❑ The temperature of the hotplate is controlled via the switching on and off of the heater; This means that the hotplate does not always glow red. If you select a lower heat setting, the heater will switch off more often than with a higher heat setting. The heater still switches on and off even on the highest setting.
- ❑ A quiet buzzing sound may be heard when the hotplates are heating up.
The heater of the individual hotplates may glow to varying degrees of brightness. It may appear to extend outside the borders defining the cooking zone, depending on the angle from which it is observed.
This represents a technical characteristic and has no influence on quality or function.
- ❑ Depending on the worktop surface, a small uneven gap may form between the worktop and hob. This is why the hob is provided with an all-round flexible seal.
- ❑ Irregularities on the surface are a natural characteristic of glass-ceramic products. The hob's mirror finish can mean that even the smallest bubble, less than 1 mm in diameter, is more or less visible. They neither impair the performance nor the durability of the glass-ceramic hob.

- ❑ Hob with white ceramic:
The hotplates will turn yellow/green when heated.
This discoloration will disappear when the
hotplates are cooled.

After-sales service

When calling upon our after-sales service, please specify the E number and FD number of your appliance.

The nameplate containing these numbers can be found on the back page of these operating instructions.

Protection of the environment

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish.

Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution, scrap".

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Table de matières

Remarques importantes	50
Avant l'encastrement	50
Consignes de sécurité	50
Prenez soin de votre table de cuisson	52
Economies d'énergie	54
La table de cuisson	55
Foyer halogène	57
Plage de réglage	58
Bandeau de commande	58
Zone ① «Veille»	59
Zone ② et zone ③	60
Indicateur de chaleur résiduelle	60
Coupure automatique de sécurité	60
Cuire	61
Réglages:	61
Coupure du foyer:	61
Préchauffage booster	62
Réglages	62
Exemple:	63
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	63
Tableaux	64

Table de matières

Entretien et nettoyage	66
Entretien	66
Nettoyage	66
Zone de réglage	68
Cadre de la table de cuisson	68
Incidents et dépannage	68
Remarques:	69
Service après-vente	70
Protection de l'environnement	71
Emballage et appareil usagé	71

Remarques importantes

Avant l'encastrement

Avant d'utiliser la nouvelle table de cuisson, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes pour votre sécurité et des informations pour l'utilisation et l'entretien de la table de cuisson.

- ☐ Le branchement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Si la table de cuisson est branchée de manière incorrecte, nous déclinons toute demande de garantie en cas de dommage.
- ☐ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. En cas de réparation, vous trouverez des indications importantes pour le SAV sur l'enveloppe de la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- ☐ Ne mettez pas la table de cuisson en service si vous constatez une avarie due au transport.

Consignes de sécurité

- ☐ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ☐ Cet appareil ne doit être affecté qu'à des activités culinaires.
- ☐ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes. Éloignez systématiquement les enfants.
- ☐ Surveillez les aliments qui cuisent dans de l'huile ou des matières grasses car ces dernières risquent de s'enflammer si elles sont surchauffées. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée. Vous risquez des brûlures graves. Plaquez un couvercle sur le récipient enflammé.

pour étouffer les flammes puis éteignez le foyer. Laissez le récipient refroidir sur le foyer.

- ☐ Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- ☐ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, vous ne devez y ranger aucun objet inflammable ni aérosol. Ne déposez aucun objet inflammable sur la table de cuisson.
- ☐ Si la table de cuisson est fêlée, fissurée ou cassée, mettez l'appareil immédiatement hors service. Dans ce cas, éteignez toujours l'appareil par les fusibles du secteur de la maison, par le disjoncteur situé dans le boîtier à fusibles ou en débranchant la fiche mâle de la prise de courant si elles ont été installées.
- ☐ Attention: le fond de la casserole et le foyer doivent être propres et secs. Le liquide qui s'est infiltré entre le fond de la casserole et la surface du foyer s'évapore. Sous l'effet de la pression de la vapeur, la casserole peut sauter subitement. Risque de blessures!
- ☐ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il vous indique quels foyers sont encore chauds.
- ☐ Après une panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne se réenclenche pas. Les foyers peuvent être encore très chauds.
- ☐ Si un foyer chauffe sans que l'affichage fonctionne, éteignez ce foyer puis prévenez le service après-vente.
- ☐ Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ensuite ne peut plus être commandée, vous devez la séparer immédiatement du secteur. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et appelez le SAV.

Prenez soin de votre table de cuisson

Vaisselle

Afin que votre table de cuisson conserve longtemps son esthétique et pour éviter tous dégâts, veuillez respecter les consignes suivantes:

- ☐ Les casseroles et poêles ne doivent pas avoir un fond rugueux. Ils rayent la table de cuisson.
- ☐ Ne pas préparer des mets dans du film aluminium ou dans des récipients en plastique. Le matériau fond sur l'appareil.
- ☐ Le dessous de la casserole et le foyer doivent être propres et secs.
- ☐ Eviter la cuisson à vide dans des casseroles émaillées. Le fond de la casserole et la vitrocéramique peuvent être endommagés.
- ☐ En cas d'utilisation de vaisselle spéciale, respecter les indications du fabricant.

Table de cuisson

- ☐ N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- ☐ Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.
- ☐ Avec le râcloir à verre, retirez immédiatement les aliments qui ont débordé. Ceci vaut en particulier pour les aliments fondus, pour le sucre et les aliments contenant beaucoup de sucre.
- ☐ Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est refroidie, c'est à dire lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Si la table de cuisson est chaude, les détergents et produits d'entretien y laisseront des taches.
- ☐ N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.
- ☐ Ne posez pas de poêles ou casseroles brûlantes sur les zones d'affichage, la zone de réglage ou le cadre de la table de cuisson.

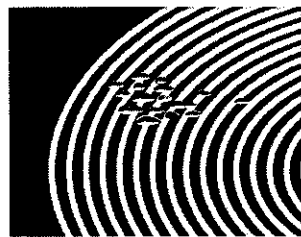
- ❑ Le râcloir à verre présente une lame aiguisée. Ne l'approchez pas trop du cadre de la table de cuisson car vous risqueriez de l'endommager.

Modifications de couleur de la table de cuisson

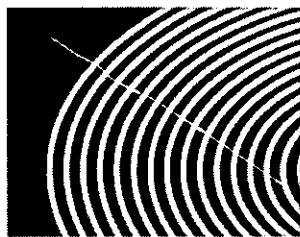
Les miroitements métalliques sont dûs soit au frottement du fond des casseroles sur la table, soit à l'utilisation d'un produit de nettoyage non approprié. Ces taches partent difficilement même avec «Stahl-fix». Notre service après-vente n'enlève ces taches que contre facturation.

Le décor de la table s'altère si vous employez des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des taches sombres apparaissent. Les restes calcinés qui n'ont pas été enlevés provoquent également des variations de couleur de la table.

Exemples de dégâts possibles



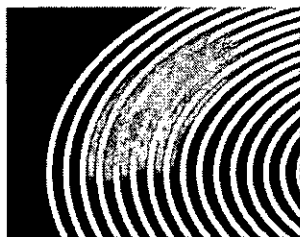
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou à des fonds de casserole trop rugueux.



Miroitements métalliques dûs à l'abrasion des fonds de casserole ou à des détergents inappropriés.

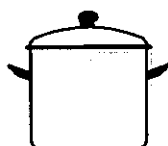


Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

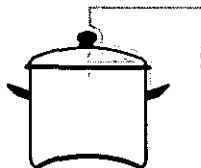
Economies d'énergie

- ❑ Nous vous recommandons d'utiliser des casseroles et poêles à fonds épais et plats. Les fonds irréguliers rallongent inutilement les temps de cuisson.
- ❑ Choisissez toujours une casserole d'une taille adaptée à la quantité d'aliments à faire cuire. Une grande casserole presque vide consomme beaucoup d'énergie inutilement.
- ❑ Coiffez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle approprié.
- ❑ Lorsque le fond de la casserole et le foyer font le même diamètre, cela garantit une transmission de chaleur optimale. Au moment d'acheter des casseroles, rappelez-vous que les fabricants n'indiquent fréquemment que le diamètre du haut de la casserole. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre du fond.
- ❑ Ramenez le chauffage suffisamment tôt sur une moindre puissance. Si vous faites chauffer de l'eau, évitez qu'elle entre en ébullition. De cette manière et couvercle en place, vous pouvez aussi faire cuire des pâtes par exemple.
- ❑ Profitez de la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson.
- ❑ Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez en profiter pour réchauffer ou faire fondre des mets sur le foyer récemment éteint.

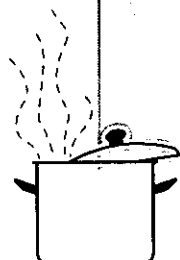
Consommation
de courant



normale



1 fois et $\frac{1}{2}$



4 fois

Casserole à fond plat,
avec couvercle

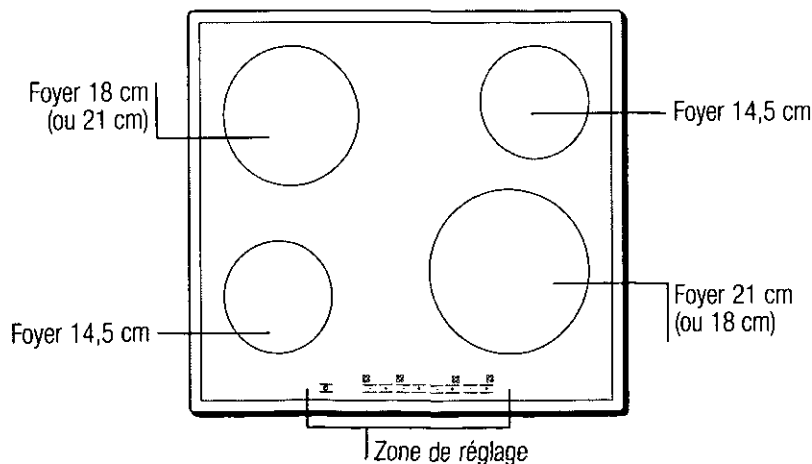
Casserole à fond
irrégulier

Casserole sans
couvercle

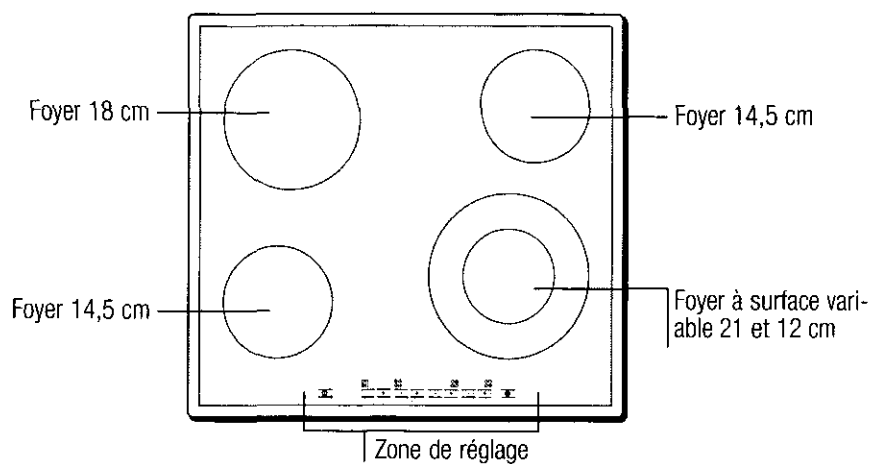
La table de cuisson

La présente notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson.

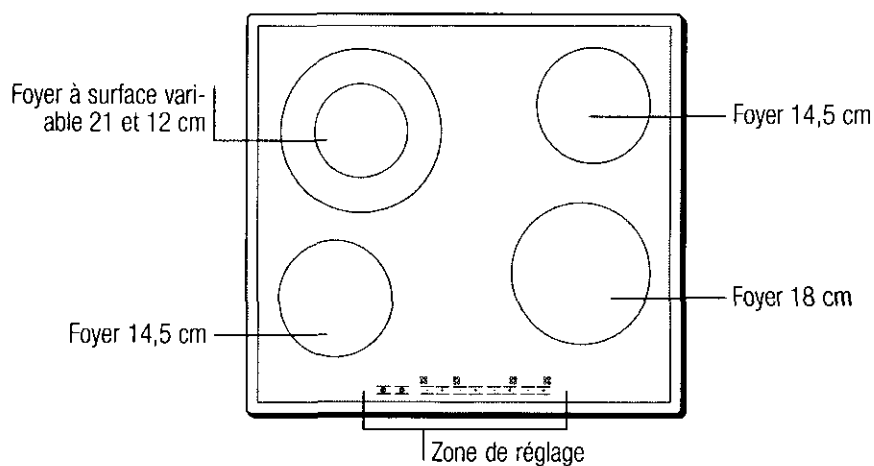
PKE64.E, NKT61.C



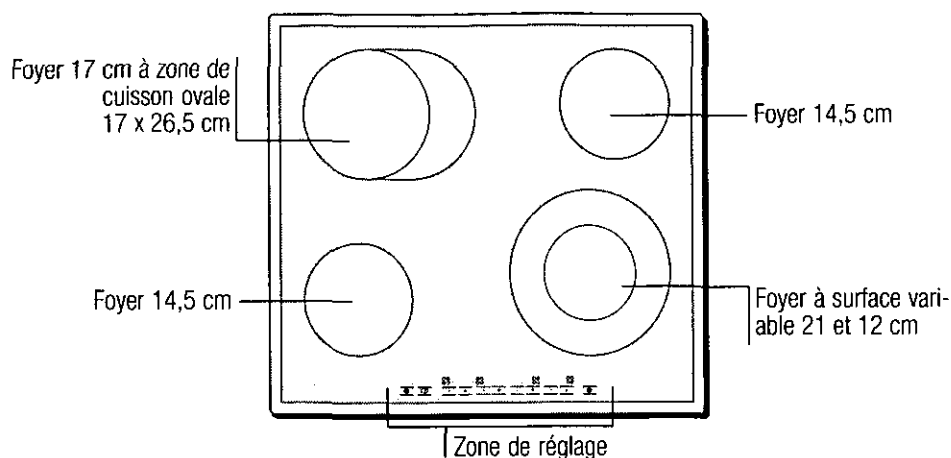
PKF64.E



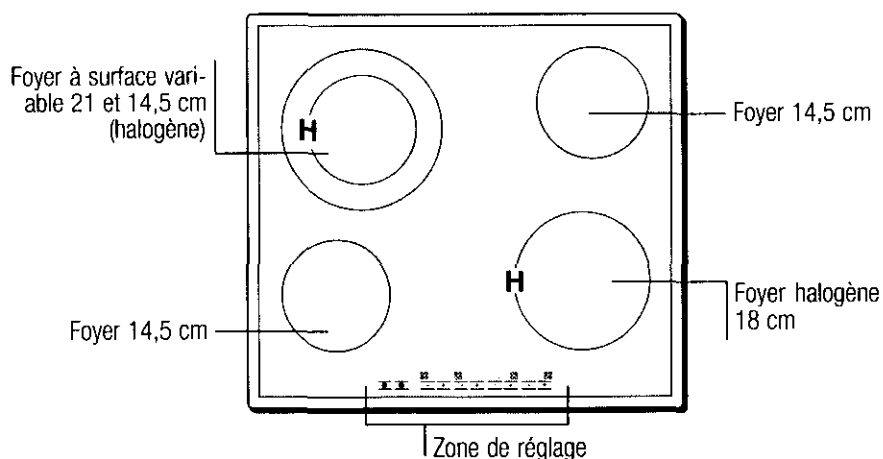
NKT62..D



PKN64.E



NKT62.L

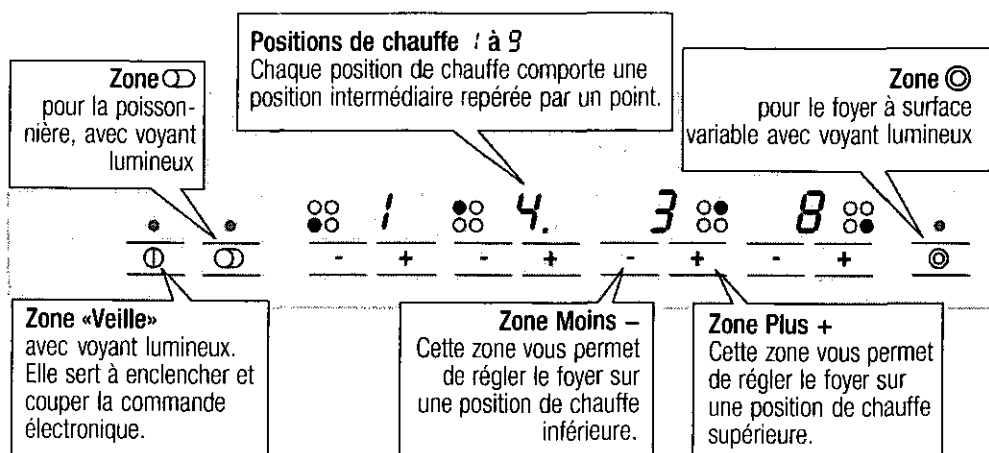


(H) Foyer halogène

Sur les foyers à chauffage halogène, le système de chauffage atteint sa pleine puissance en quelques secondes seulement.

L'anneau de chauffage halogène est très brillant. Pour cette raison, le rougeoiement de la résistance au centre du foyer n'est pas visible. Ne fixez pas la lumière halogène car elle est aveuglante.

Plage de réglage



Bandeau de commande

Avec un doigt, effleurez le bandeau de commande dans la zone du symbole.

Remarques:

Si vous effleurez une ou plusieurs zones simultanément, les réglages ne changent pas. Vous pouvez ainsi par exemple essayer des aliments qui ont débordé sur la zone de réglage.

Si vous effleurez une ou plusieurs zones pendant plus de 5 secondes, un signal sonore retentit. Au bout de 5 secondes supplémentaires, les foyers concernés s'éteignent. Un E clignote à l'affichage. Cela peut se produire par ex. si vous avez déposé un objet sur la zone de réglage.

Désactiver le signal sonore confirmant un réglage

L'effleurement d'une zone est confirmé par un signal sonore bref.

Vous pouvez désactiver ce signal sonore:

Le mode Veille ① doit être enclenché.

1. Réglez les 4 foyers sur la position 3.

Pour ce faire, effleurez la touche «-» de chaque foyer. A l'indicateur apparaît un E clignotant. Effleurez à nouveau la touche «-» jusqu'à ce que la position 3 s'affiche.

2. Coupez tous les foyers les un après les autres en commençant par la droite.
Pour cela, effleurez la zone Moins «-» jusqu'à ce que le zéro s'affiche.
3. Effleurez la zone «Veille» ① pendant 5 secondes minimum. Au bout de cette période, le signal sonore de confirmation retentit.

Vous pouvez réactiver la fonction Confirmation de programmation. Suivez les instructions de coupure. Même procédure que pour la désactiver.

Remarque:

Si dans tous les indicateurs un E clignote après le signal de confirmation (effleurement permanent). Effleurez une touche de commande quelconque et le E disparaît des indicateurs.

Zone ① «Veille»

Lorsque vous effleurez la zone «Veille» ①, vous enclenchez la commande électronique de cette zone de réglage. Maintenant, le foyer est prêt à marcher.

Enclenchement:

Effleurez la zone «Veille» ① jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Coupure:

Effleurez la zone «Veille» ① jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Les affichages sont sombres. Seul l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le foyer ait suffisamment refroidi.

Remarque:

- ❑ Si tous les foyers restent éteints pendant plus de 20 secondes, la commande électronique s'éteint elle aussi.
Le voyant lumineux situé à côté de la zone ① s'éteint.

Zone et zone

La zone  vous permet de faire varier la surface du foyer à surface variable.

La zone  vous permet d'ajouter et de supprimer la poissonnière.

Pour rajouter l'anneau extérieur chauffant sur le foyer à surface variable:

Effleurez la zone  jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Rajouter la poissonnière

Effleurez la zone  jusqu'à ce que le voyant lumineux s'allume.

Supprimer la poissonnière:

Si vous effleurez à nouveau la zone  ou la zone , vous éteignez l'anneau chauffant extérieur ou la poissonnière. Le voyant lumineux s'éteint.

Remarque:

Le dernier réglage est mémorisé. La commande le sélectionne automatiquement lorsque vous enclenchez ce foyer la fois suivante.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet accessoire indique quels sont les foyers encore chauds. L'indicateur de chaleur résiduelle comporte deux positions.

Si un *H* apparaît à l'affichage, le foyer est encore assez chaud pour garder les mets au chaud. Si le foyer continue à refroidir, l'affichage indique alors la lettre *h*. Cet affichage reste actif jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi, ceci même si vous avez coupé le mode veille .

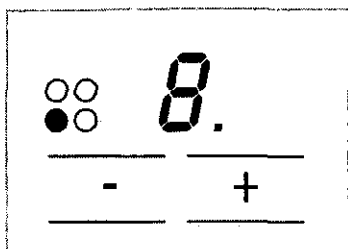
Attention: Après une coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne se rallume plus. Les foyers peuvent être encore très chauds.

Coupure automatique de sécurité

Si un foyer reste allumé une période prolongée sans interruption, il s'éteint automatiquement. A l'affichage clignote alternativement un *F* et un *B*. Lorsque vous effleurez la zone + ou la zone -, l'affichage s'éteint, vous pouvez régler à nouveau le foyer.

Le nombre d'heures au bout desquelles le foyer s'éteint dépend de la position de chauffe que vous avez choisie (1 à 10 heures).

Cuire



A l'aide de la touche + ou bien de la touche -, activez le foyer puis réglez la position de chauffe souhaitée.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe comporte une position intermédiaire repérée par un point. L'affichage indique sur quelle position de chauffe le foyer est réglé.

Réglages:

1. Effleurez la touche + ou bien la touche - du foyer souhaité. Un  clignote à l'affichage. Le foyer est activé.
2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurez à nouveau la zone + ou la zone -.
La zone + = position de chauffe 9
(réglage de base)
La zone - = position de chauffe 4
(réglage de base)

Si vous voulez régler le foyer sur une autre position de chauffe:

3. Effleurez la zone + ou la zone - jusqu'à ce que la position de chauffe voulue apparaisse à l'affichage.

Vous pouvez modifier la position de chauffe à tout moment.

Coupure du foyer:

Par la zone -

Effleurez la zone - jusqu'à ce que le zéro s'affiche.

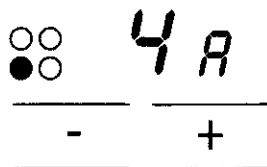
Par la zone +

Effleurez la zone +. L'affichage s'immobilise sur 9.

Effleurez à nouveau la zone +. A l'affichage apparaît un . Environ 5 secondes plus tard, l'indicateur de chaleur résiduelle s'active.

Coupure de la table de cuisson

Préchauffage booster



Si plus aucun foyer n'est allumé, la table de cuisson s'éteint complètement au bout de 20 secondes. Vous pouvez aussi à tout moment éteindre la table de cuisson en effleurant la zone ①.

Les 4 foyers de cette table de cuisson sont équipés du préchauffage booster.

Vous n'avez plus à enclencher le foyer, attendre que le plat cuise puis abaisser la température. Réglez dès le début de la cuisson le niveau de mijotage souhaité.

Le foyer chauffe à la puissance maximum puis revient automatiquement sur la position de chauffe que vous avez réglée.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

Position de mijotage 1 à 5. 2 à 12 minutes maximum de chauffage rapide

Position de mijotage 6 à 8. pendant 3 minutes, de sorte que la graisse ne surchauffe pas pendant le rôtissage.

Réglages

1. Effleurez la touche + ou bien la touche – du foyer souhaité. Un «» clignote à l'affichage. Le foyer est activé.
2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurez à nouveau la zone + ou la zone –.
La zone + = position de chauffe 9 (réglage de base)
La zone – = position de chauffe 4 (réglage de base)

Si vous voulez régler le foyer sur une autre position de chauffe.

3. Effleurez la zone + ou la zone – jusqu'à ce que la position de chauffe voulue apparaisse à l'affichage.
4. Effleurez simultanément la zone + et la zone –.
Un «» pour «préchauffage booster» apparaît à l'affichage.

Le «» s'éteint dès que le foyer revient sur une position de chauffe moins élevée.

Exemple:

750 g de pommes de terre en robe de chambre
(de moyenne grosseur),
250 ml d'eau, sel.

Mettez les pommes de terre, l'eau et le sel dans une casserole appropriée. Placez cette dernière sur le foyer de 14,5 cm.

sans préchauffage booster

1. Amenez le foyer sur la position 9.
L'eau bout après 4 à 6 minutes.
2. Ramenez l'interrupteur sur la position de chauffe 4..
Laissez cuire les pommes de terre 30 à 35 minutes de plus.

avec préchauffage booster

Activez le foyer, réglez la position de mijotage 4.
Effleurez simultanément la touche + et la touche -,
un *H* est allumé à l'affichage.

Les pommes de terre sont prêtes au bout de 30 à 40 minutes. Eteignez le foyer.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster

**Avec le préchauffage
booster, le mets ne cuit
pas.**

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments. Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits. Faites cuire de préférence le riz dans deux fois son volume de liquide. Couvrez la casserole. Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour les mets dont la cuisson nécessite beaucoup d'eau (par ex. les pâtes).

**Le lait ou aliment similaire
déborde.**

Avec les mets qui produisent beaucoup de mousse, utilisez une casserole haute.

Le lait brûle.

Avant de remplir, rincez la casserole à l'eau froide.

Pendant la cuisson, le plat adhère à la poêle.

Placez les mets dans une poêle suffisamment chaude (la graisse fait des stries sur le fond de la poêle lorsque vous inclinez cette dernière). Ne les tournez pas trop tôt; la viande et les beignets de pommes de terre se détachent pratiquement d'eux-mêmes après un certain temps.

Tableaux

Pour connaître les plats appropriés ou non au préchauffage booster, reportez-vous aux tableaux suivants.

La petite quantité indiquée convient aux petits foyers et la plus importante aux grands. Les valeurs sont indicatives.

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
Réchauffer			
Légumes en conserve	400 g - 800 g	R 1. - 2.	5 - 10
Bouillon	500 ml - 1 l	R 7 - 8	4 - 7
Soupe liée	500 ml - 1 l	R 2. - 3.	3 - 6
Lait	200 ml - 400 ml	R 1. - 2.	4 - 7
Réchauffer et maintenir au chaud			
Ragoût (par ex. ragoût aux lentilles)	400 g - 800 g	R 1 - 2	5 - 10
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300 g - 600 g	R 2. - 3.	8 - 15
Plat de viande surgelé	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	20 - 30
Etuver			
Poisson	300 g - 600 g	R 5 - 6	20 - 25
Cuire			
Riz (quantité d'eau = 2 fois la quantité de riz)	125 g - 250 g	R 1. - 3	20 - 35
Pommes de terre en robe de chambre (plus 1 - 3 tasses d'eau)	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	30 - 40
Pommes de terre gros sel (plus 1 - 3 tasses d'eau)	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	20 - 30
Légumes frais (plus 1 - 3 tasses d'eau)	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	10 - 20
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	R 4. - 5.	50 - 60
Rôti à braiser	1 kg	R 4 - 5	80 - 100

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
Poêler			
Poisson pané		R 6 - 7	8 - 11
Crêpes épaisses (galettes)		R 6 - 7	Cuissons répétitives
Escalopes panées		R 7 - 8	7 - 10

Plats sans préchauffage booster	Quantité	Position chauffage rapide 9 en minutes	Position de mijotage	Temps de cuisson total, en minutes
Faire fondre				
Chocolat, beurre, miel	100 g	-	1 - 2	-
Gélatine	1 paquet	-	1 - 2 -	-
Réchauffer et maintenir au chaud				
Lait	½ l - 1 l	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Etuver				
Quenelles (2 à 3 l d'eau)	4 - 8 pièces	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Cuisson				
Pâtes (1 à 2 l d'eau)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
Poêler				
Steaks	2 - 4 poulets	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
Friture (dans 1 à 2 l d'huile)				
Produits surgelés	400 g par friture	10 - 15	8 - 9	Fritures répétitives
Divers	400 g par friture	10 - 15	4 - 5	Fritures répétitives

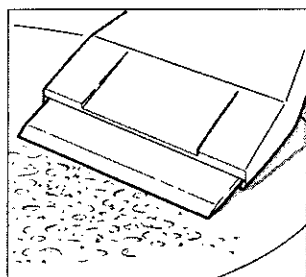
Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

Entretien

Une pellicule de produit de protection et d'entretien recouvre la vitrocéramique de votre table pour lui conférer du brillant et empêcher les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson conservera longtemps son élégance et sera plus facile à nettoyer. Nous vous conseillons d'employer «cera-fix» que vous trouverez dans les drogueries, les quincailleries/magasins d'appareils électroménagers, dans les supermarchés/hypermarchés.

Nettoyage



Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter la carbonisation des résidus de cuisson.

Si la vitrocéramique est très sale, utilisez de préférence un râcloir à verre.

- ☐ Passez uniquement la lame sur la table de cuisson vitrocéramique car le boîtier du racloir pourrait rayer la vitrocéramique.
- ☐ Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Attention!

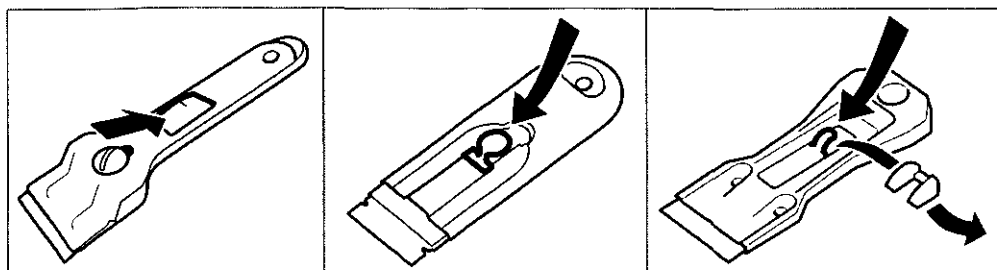
- ☐ La lame est très coupante. Risques de blessures!
- ☐ Après utilisation du racloir à verre, bloquez toujours la lame en position de sécurité.

Procédure

1. Enlevez tous les résidus alimentaires et les éclaboussures de graisse à l'aide du racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson tiède avec du détergent et un essuie-tout. Attention: la table de cuisson ne doit plus être chaude car sinon elle se tacherait.
3. Essuyez la table de cuisson avec un torchon humide puis séchez-la avec un torchon doux.

Les taches d'eau s'en vont avec du citron ou du vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre, essuyez-le immédiatement avec un torchon mouillé, faute de quoi des taches mates risquent d'apparaître.

Votre table de cuisson est livrée accompagnée de l'un des râcloirs illustrés ci-après.



Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Râcloir à verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, service après-vente.
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, service après-vente
BUHLER nettoyant vitrocéramique, JEX vitrocéramique, SPADO Nettoyant Plaques Vitrocéramique, VITRO CLEN	Granes Surfaces Supermarchés, Hypermarchés, Drogueries, Magasins Spécialisés

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Sont également proscrits les détergents chimiques agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients sur la table de cuisson ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent mais difficilement avec «Stahl-fix».

Notre service après-vente enlève ces décolorations contre remboursement des frais.

Zone de réglage

Maintenez toujours la zone de réglage propre et sèche. Toute salissure, en particulier les aliments qui ont débordé, en gênent le bon fonctionnement.

Cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de préférence à l'eau tiède additionnée de produit pour la vaisselle. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou de produits récurants.

Incidents et dépannage

Si une anomalie de fonctionnement se produit, la cause est bien souvent mineure. Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez d'abord les points suivants:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Fusible Grillé/Disjoncteur coupé.	Vérifiez le fusible/disjoncteur protégeant la table de cuisson.
	Coupure de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Un E clignote à l'affichage. Un signal sonore retentit. Le foyer s'éteint.	Une ou plusieurs zones ont été effleurées pendant plus de 5 secondes sans interruption.	Cela peut se produire quand l'aliment déborde ou qu'un objet a été déposé sur le bandeau de commande. Essayez le bandeau de commande soigneusement ou retirez les objets perturbateurs. Effleurez la zone + ou la zone -. Le E s'éteint.
La table de cuisson s'est éteinte toute seule.	Vous avez effleuré la zone «Veille» ① par erreur.	Effleurez la zone ① puis refaites le réglage.

Si un **E** et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, c'est l'indice d'un défaut dans les circuits électroniques. Eteignez immédiatement l'appareil du secteur en coupant le fusible ou le disjoncteur situé dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs de la maison puis remettez l'appareil en marche. Appelez le service après-vente si les mêmes mentions apparaissent de nouveau à l'affichage.

Si dans la zone d'affichage un **F** et un chiffre clignotent en alternance, cela signifie que votre appareil a détecté un défaut. Le tableau ci-après indique quelles mesures prendre pour y remédier.

Affichage	Défaut	Mesure
F2	Le foyer s'est éteint.	Attendez que le foyer se soit refroidi. La mention F2 s'éteint. Réglez à nouveau le foyer.
FB	Vous n'avez pas modifié le réglage du foyer depuis longtemps.	La coupure de sécurité automatique s'est activée. Effleurez la touche + ou bien la touche -.

Remarques:

- ❑ Le chauffage sous le foyer module sa puissance par un enclenchement et une coupure périodiques. Cela signifie que le chauffage rougeoyant n'est pas toujours visible. Si vous avez choisi une faible puissance de chauffage, ce dernier s'éteint plus souvent. Si vous avez choisi une forte puissance, il s'éteint rarement. Le chauffage s'allume et s'éteint aussi lorsque vous l'avez réglé sur la puissance maximum.
- ❑ Pendant l'échauffement des foyers, un léger bourdonnement peut se faire entendre. Chaque foyer peut avoir une luminosité différente. Suivant votre angle de vision, le chauffage rougeoyant peut donner l'impression qu'il déborde les limites du foyer marquées sur la table. Ce phénomène technique est normal. Il n'influe en rien sur la qualité de la cuisson et sur le fonctionnement du foyer.

- ❑ Suivant la surface du plan de travail, un petit interstice irrégulier peut apparaître entre le plan de travail et la table de cuisson. Pour cette raison, la table de cuisson a été équipée d'un joint périmétrique.
- ❑ Comme toute céramique, la vitrocéramique est un produit naturel qui peut présenter des irrégularités superficielles issues de sa fabrication. Le côté de la table recevant les casseroles est, lui, lisse comme du verre, ce qui permet de voir plus ou moins clairement d'éventuelles petites bulles d'air d'un diamètre inférieur au millimètre. Ces bulles n'influent aucunement sur le bon fonctionnement et la durée de vie de votre table de cuisson vitrocéramique.
- ❑ Table de cuisson en vitrocéramique blanche: Lorsque les foyers sont chauds, ils prennent un couleur jaune-verte. Une fois refroidis, la coloration disparaît à nouveau.

Service après-vente

Lorsque vous faites appel au service après-vente, indiquez-lui toujours les numéros E (numéro du produit) et FD (numéro de fabrication) de l'appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros figure au dos de la présente notice.

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage ou rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Indice

Raccomandazioni	74
Prima del montaggio	74
Istruzioni di sicurezza	74
Per evitare danni	76
Per risparmiare energia	78
Il piano di cottura	79
Zona di cottura alogena	81
Zona sensori	82
Zone comandi	82
Zona sensore ① «Stand-by»	83
Zona ② e zona ③	84
Indicazione di calore residuo	84
Spegnimento automatico di sicurezza	84
Cucinare	85
Così voi regolate:	85
Spegnere la zona di cottura:	85
Dispositivo elettronico di prima cottura rapida	86
Regolazione	86
Esempio:	87
Consigli per il dispositivo elettronico di prima cottura rapida	87
Tabellas	88

Indice

Manutenzione e pulizia	90
Manutenzione	90
Pulizia	90
Zona sensori	92
Cornice del piano di cottura	92
Che fare in caso di guasto?	92
Avvertenze:	93
Assistenza tecnica	94
Tutela ambientale	94
Imballaggio e apparecchio usato	94

Raccomandazioni

Prima del montaggio

Prima di utilizzare il nuovo piano di cottura, si raccomanda di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Queste ultime contengono importanti informazioni sulla sicurezza, sull'uso e la manutenzione del piano di cottura.

- ☐ Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale esperto autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un errato allacciamento del piano di cottura.
- ☐ Conservare con cura il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Ai fini di un eventuale intervento di riparazione, importanti dati per il servizio di assistenza sono riportati sull'involucro delle istruzioni per l'uso. Nel caso in cui l'apparecchio venga ceduto a terzi, si raccomanda di allegarvi anche le istruzioni per l'uso e per il montaggio.
- ☐ Non mettere in funzione l'apparecchio qualora si sia rilevato un danno imputabile al trasporto.

Istruzioni di sicurezza

- ☐ Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti qualificati dalla casa produttrice. Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causare danni considerevoli all'utente.
- ☐ Usare l'apparecchio solo per la preparazione di alimenti.
- ☐ Le superfici degli apparecchi da cucina e da riscaldamento si surriscaldano durante il funzionamento. Per principio tenere lontano i bambini.

- ❑ Sorvegliate continuamente le pietanze in preparazione con olio o grassi. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versate mai acqua nell'olio o nei grassi in fiamme. Pericolo di ustioni! Coprite la stoviglia, per soffocare il fuoco e disattivate la zona di cottura. Fate raffreddare la stoviglia sulla zona di cottura.
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde. Il piano di cottura e l'isolamento del cavo possono subire danni.
- ❑ Se sotto il piano di cottura vi è un cassetto, non conservate in esso oggetti infiammabili o bombolette spray. Non deponete oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ❑ Se sul piano di cottura si manifestano screpolature, incrinature o rotture, l'apparecchio deve essere messo subito fuori uso. È indispensabile togliere il fusibile della cucina, disinserire l'interruttore, o estrarre la spina di alimentazione.
- ❑ Attenzione! Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere puliti ed asciutti. Il liquido, che penetra tra il fondo della pentola e la zona di cottura, evapora. A causa della pressione del vapore la pentola può saltare improvvisamente. Pericolo di ferite!
- ❑ Fare attenzione all'indicazione di calore residuo. Segnala se vi sono zone di cottura calde.
- ❑ Dopo un'interruzione di corrente, l'indicazione di calore residuo non si riaccende. Le zone di cottura possono essere ancora calde.
- ❑ Se la zona di cottura è accesa, ma l'indicatore non funziona, spegnete la zona di cottura. Rivolgetevi all'assistenza tecnica.
- ❑ Se il piano di cottura si disattiva da solo e non è successivamente più possibile utilizzare, è necessario staccarlo immediatamente dalla rete elettrica. Disattivare il fusibile della valvoliera e contattare il servizio di assistenza tecnica.

Per evitare danni

Stoviglie

Per conservare a lungo la bellezza del piano di cottura e per evitare danni, osservare quanto segue:

- ☐ Le pentole e i tegami non devono avere un fondo ruvido. In caso contrario, graffierebbero il piano di cottura.
- ☐ La preparazione degli alimenti non deve avvenire in pellicole di alluminio né all'interno di contenitori in plastica. Questo tipo di materiale fonderebbe.
- ☐ La parte interna della pentola e la zona di cottura devono essere pulite e asciutte.
- ☐ Durante la cottura, le pentole smaltate non devono essere vuote. Il fondo della pentola e la vetroceramica potrebbero danneggiarsi.
- ☐ Nel caso in cui si utilizzino stoviglie speciali, si raccomanda di osservare le istruzioni del costruttore.

Superficie di cottura

- ☐ Non utilizzare il piano di cottura come superficie d'appoggio o di lavoro. Sale, zucchero e granelli di sabbia – p. es. dalla pulizia di verdura – possono provocare graffi sul piano di cottura.
- ☐ Badare che sul piano di cottura non cadano oggetti duri o acuminati. Il piano può subire danni.
- ☐ Eliminate subito gli alimenti traboccati con il raschietto per vetro. Ciò è necessario in particolare per cibi fusi attaccaticci, zucchero o alimenti molto ricchi di zucchero.
- ☐ Pulite il piano di cottura solo dopo il raffreddamento, cioè quando l'indicazione di calore residuo si è spenta. I prodotti di pulizia e conservanti applicati sul piano di cottura provocano macchie.
- ☐ Non usare fogli protettivi per il piano di cottura.
- ☐ Non mettete padelle o pentole calde sui display, sulla zona comandi o sulla cornice del piano di cottura.
- ☐ Il raschietto ha una lama affilata. Usandolo non avvicinatevi troppo alla cornice del piano cottura. Potreste danneggiarla.

Alterazioni di colore del piano di cottura

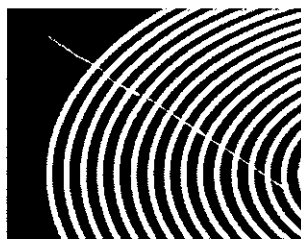
Decolorazioni con iridescenza metallica si formano a causa dello sfregamento dei fondi delle pentole, oppure a causa di detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo a fatica con Stahl-Fix. Il nostro servizio assistenza clienti rimuove queste macchie con addebito del rimborso spese. La decorazione viene abrasa da detersivi corrosivi o abrasivi. Essi provocano macchie oscure. Anche residui di alimenti non rimossi, attaccati e bruciati, causano alterazioni cromatiche del piano di cottura.

Esempi di possibili danni

Esse non influenzano né la funzionalità, né la durata del piano di cottura.



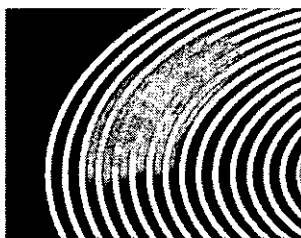
Formazioni conoidali, a causa di zucchero fuso attaccato o di alimenti contenenti molto zucchero.



Graffi, a causa di sale, zucchero o di granelli di sabbia, oppure a causa di fondi di pentole ruvidi.



Decolorazioni con iridescenza metallica, a causa dello sfregamento delle pentole, o di detersivi non adatti.



Decorazione abrasa da detersivi non adatti.

Per risparmiare energia

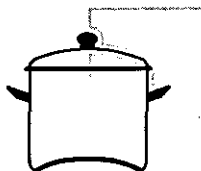
- ❑ Consigliamo pentole e padelle con fondo piano e spesso. I fondi non piani prolungano i tempi di cottura.
- ❑ Scegliere sempre una pentola di grandezza proporzionata alla quantità delle pietanze. Una pentola grande, poco piena, richiede molta energia.
- ❑ È opportuno chiudere sempre pentole e tegami con un coperchio adatto.
- ❑ La migliore trasmissione del calore è assicurata se il fondo della pentola e la zona di cottura hanno la stessa grandezza. Nell'acquisto delle pentole, tenere presente che la casa produttrice spesso indica il diametro superiore della pentola, che solitamente è maggiore del diametro del fondo.
- ❑ Ridurre il riscaldamento al momento giusto. Evitare possibilmente di fare ribollire l'acqua. P. es. anche la pasta può essere cotta in pentola chiusa con coperchio.
- ❑ Sfruttate il calore residuo. Nei lunghi tempi di cottura la zona di cottura può essere spenta già 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- ❑ Finché l'indicatore di calore residuo è illuminato, la zona di cottura spenta può essere usata anche per riscaldare o per fondere.



Consumo
di corrente

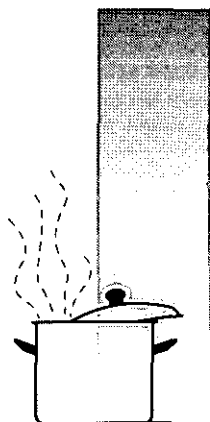
normale

Pentola con fondo
piano e coperchio



1 volta e ½

Pentola con fondo
non piano



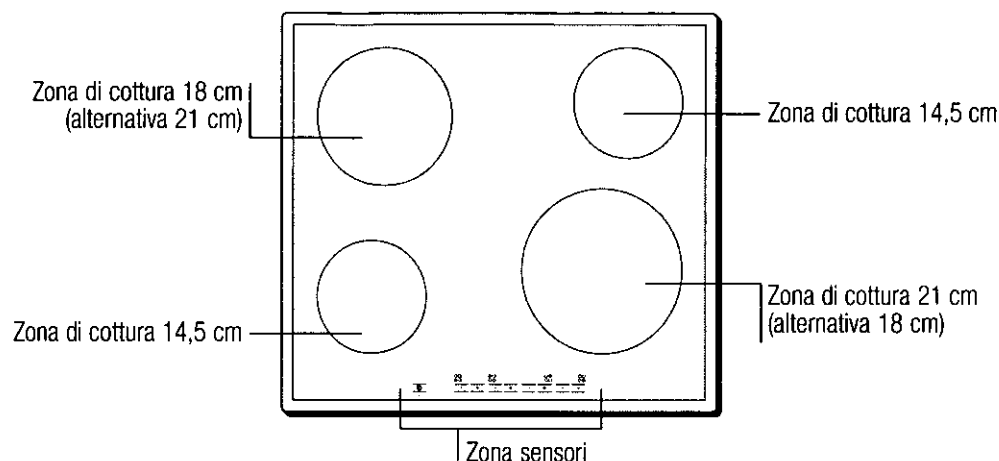
4 volte

Pentola senza
coperchio

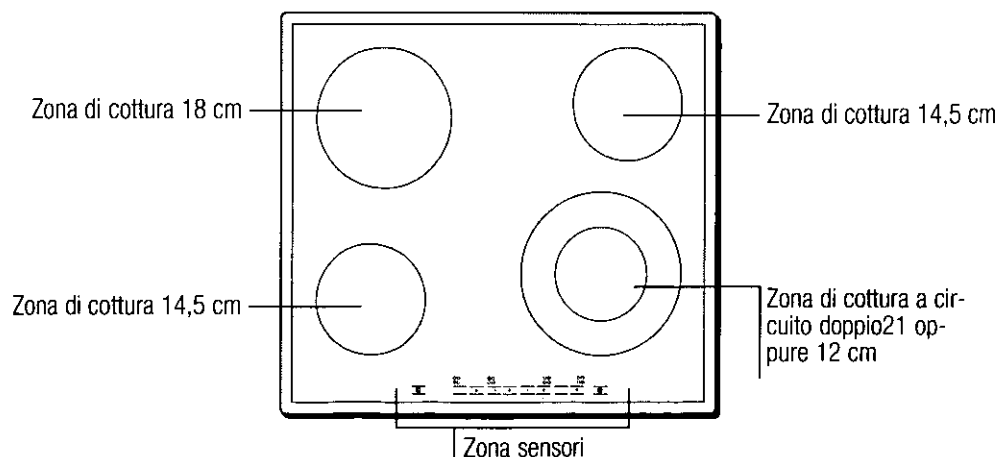
Il piano di cottura

Questo libretto d'istruzioni per l'uso è valido per diversi piani di cottura.

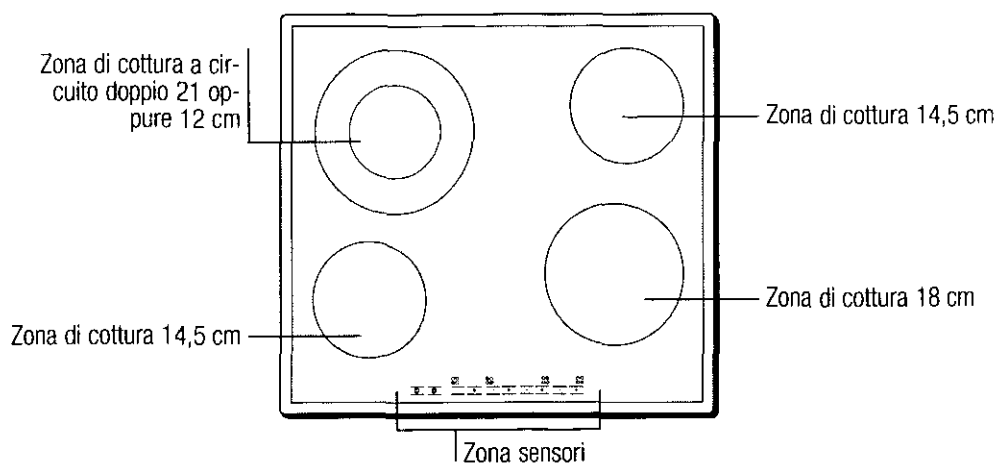
PKE64.E, NKT61.C



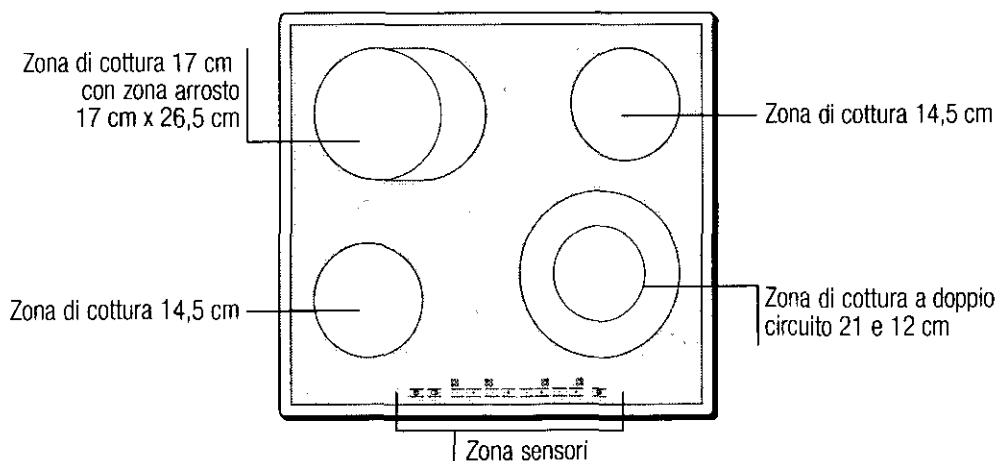
PKF64.E

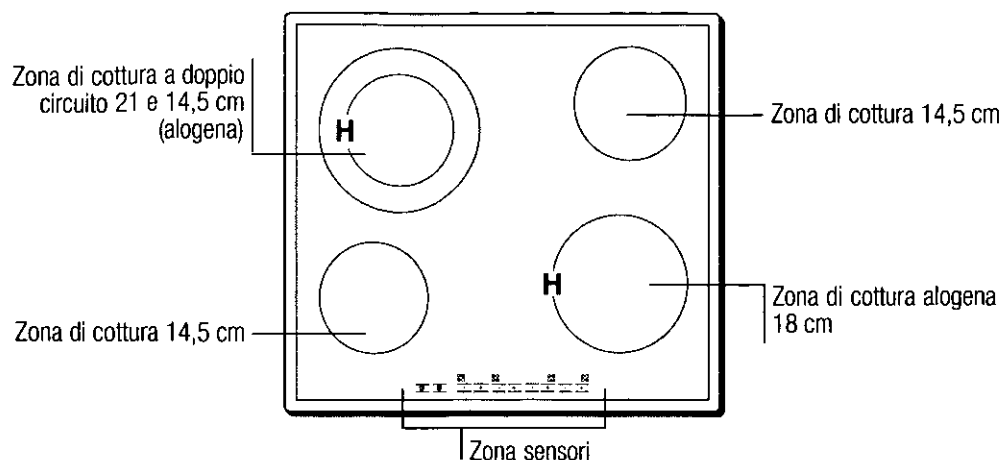


NKT62..D



PKN64.E



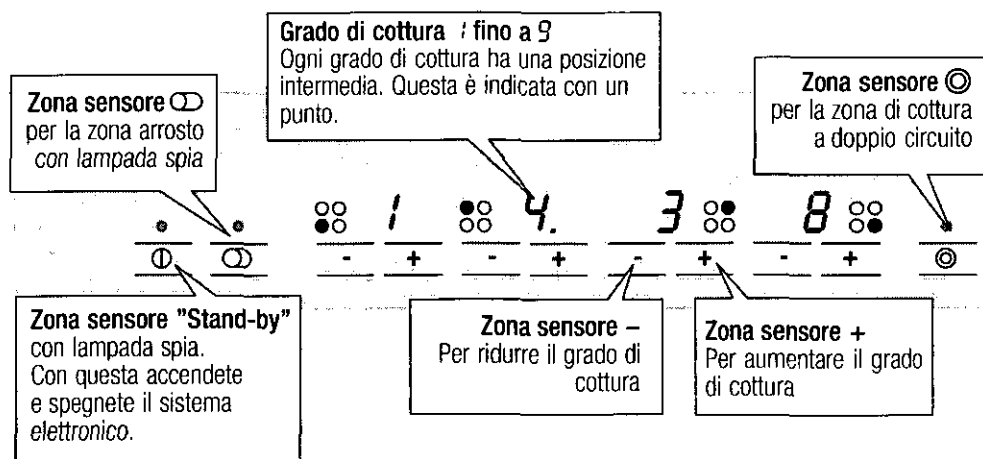


(H) Zona di cottura alogena

Nelle zone di cottura con riscaldamento alogeno, il sistema di riscaldamento raggiunge la sua piena potenza già dopo pochi secondi.

Il fuoco circolare alogeno brilla molto forte. Perciò non si vede più il rosso del fuoco al centro della zona di cottura. Non guardate la luce alogena. È abbagliante.

Zona sensori



Zone comandi

Sfiorate con il dito il campo laddove è raffigurato il simbolo.

Avvertenza:

Se contemporaneamente si toccano più zone sensori, le regolazioni restano invariate. In questo modo potete asciugare senza problemi per es. alimenti traboccanti durante la cottura.

Se si toccano uno o più tasti a sensore per oltre 5 secondi viene emesso un segnale acustico, dopo altri 5 secondi le relative zone di cottura si spengono. Nell'indicatore lampeggia una **E**. Ciò può accadere se per es. avete deposto un oggetto sulla zona comandi.

Esclusione della conferma acustica di digitazione

La digitazione di una zona viene confermata con un breve segnale acustico.

Questo segnale acustico può essere disattivato:

Stand-by ① deve essere attivato.

1. Regolare tutte le 4 zone di cottura al grado 3.
Toccare a tal fine il tasto sensore «—» di ciascuna zona di cottura. Nel display compare una  intermittente.
Toccare di nuovo il tasto sensore «—», finché compare il grado 3.
2. Spegnerne consecutivamente tutte le zone di cottura da destra verso sinistra.
Toccare la zona sensore «—» finché compare lo zero.
3. Toccare il tasto a sensore Stand-by ① per almeno 5 secondi, dopo i quali viene emesso un segnale acustico di conferma.

La conferma d'introduzione può essere anche di nuovo attivata. Procedere esattamente come nella disattivazione.

Avvertenza:

Se dopo il segnale di conferma in tutti i display compare una  intermittente (azionamento continuo). Toccate un tasto a sensore qualsiasi, l'indicazione scompare.

Zona sensore ① «Stand-by»

Se toccate la zona «Stand-by» ① accendete il sistema elettronico per la zona sensori. Ora il piano cottura è pronto per l'uso.

Inserire la zona per arrosti

Toccate la zona sensore «Stand-by» ① finché non si accende la lampada spia.

Spento:

Toccate la zona sensore «Stand-by» ① finché la lampada spia si spegne. Gli indicatori sono spenti. Resta accesa solo l'indicazione di calore residuo, finché la zona di cottura non si è raffreddata sufficientemente.

Avvertenza:

- ❑ Se tutte le zone di cottura restano disinserite per oltre 20 secondi, anche il comando elettronico si disattiva.
La lampada spia accanto alla zona ① si spegne.

Zona ☉ e zona ☽

Con la zona sensore ☉ potete variare la grandezza della zona di cottura a doppio circuito.

Con la zona sensore ☽ potete accendere o spegnere la zona per arrosti.

Inserire il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a doppio circuito:

Toccate la zona sensore ☉ finché non si accende la lampada spia.

Inserire la zona per arrosti

Toccate la zona sensore ☽ finché non si accende la lampada spia.

Spento:

Se toccate di nuovo la zona sensore ☉ oppure la zona sensore ☽, spegnete il circuito di riscaldamento esterno e la zona per arrosti. La lampada spia si spegne.

Avvertenza:

L'ultima regolazione viene memorizzata e selezionata automaticamente alla successiva accensione della zona di cottura.

Indicazione di calore residuo

Il piano di cottura dispone di una indicazione di calore residuo per ogni zona di cottura. Questa indica quali zone di cottura sono ancora calde.

L'indicazione di calore residuo ha due livelli. Se nell'indicazione compare una *H* la zona di cottura è ancora così calda, che potete mantenere al caldo i cibi.

Quando la zona di cottura si raffredda, l'indicazione cambia in *h*. Questa indicazione permane finché la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza. Ciò avviene anche se lo stand-by ① è stato disinserito.

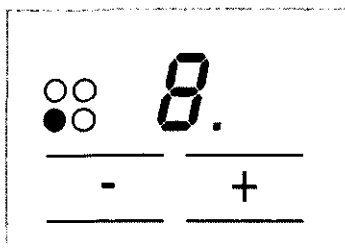
Attenzione! Dopo un'interruzione di corrente l'indicazione di calore residuo non si riaccende. Le zone di cottura possono essere ancora molto calde.

Spegnimento automatico di sicurezza

Una zona di cottura rimasta in funzione ininterrottamente per un lungo periodo, si spegne automaticamente. Nell'indicatore lampeggiano alternativamente una *F* ed un *g*. Se toccate la zona sensore + oppure la zona sensore - l'indicazione si spegne. Ora potete procedere alla nuova regolazione.

Il momento di spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura regolato (da 1 a 10 ore).

Cucinare



Con la zona sensore + con la zona sensore - attivate la zona di cottura e poi regolate il grado di cottura desiderato.

livello di cottura 1 = potenza minima

livello di cottura 9 = potenza massima

Ogni livello di cottura ha una posizione intermedia. Questa è indicata con un punto. Il livello di cottura regolato si legge nell'indicatore.

Così voi regolate:

1. Toccare la zona sensore + oppure zona sensore - della zona di cottura desiderata. Nel display lampeggia una 8. La zona di cottura è attivata.
2. Entro i 5 secondi seguenti toccare di nuovo la zona sensore + o zona sensore -.
Zona sensore + = livello di cottura 9 (impostazione base)
Zona sensore - = livello di cottura 4 (impostazione base)

Se desiderate utilizzare un altro livello di cottura:

3. Toccare la zona sensore + o zona sensore - finché nell'indicatore compare il livello di cottura desiderato.

Potete cambiare il livello di cottura in qualsiasi momento.

Spegnere la zona di cottura:

Con la zona sensore -

Toccare la zona sensore - finché compare lo zero.

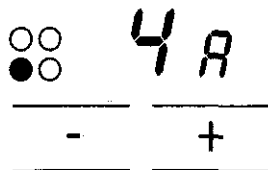
Con la zona sensore +

Toccare la zona sensore +. L'indicazione resta su 9. Toccare di nuovo la zona sensore +. Nell'indicatore compare uno 8. Circa 5 secondi dopo compare l'indicazione di calore residuo.

Spegnere il piano cottura

Quando nessun'altra zona di cottura è in funzione, dopo 20 secondi tutto il piano cottura si disattiva automaticamente. Potete attivare il piano cottura in qualsiasi momento con la zona sensore ①.

Dispositivo elettronico di prima cottura rapida



Questo piano di cottura dispone di un dispositivo elettronico di prima cottura rapida per tutte le quattro zone di cottura.

Non è più necessario accendere, attendere finché la pietanza bolle e poi ridurre la potenza. Potete impostare fin dall'inizio la posizione per cottura lenta desiderata.

La zona di cottura riscalda alla massima potenza e poi commuta automaticamente al grado di cottura che avete selezionato.

La durata di riscaldamento della zona di cottura dipende dalla posizione per cottura lenta regolata.

Posizione per cottura lenta da 1 a 5.

Da 2 a 12 minuti di riscaldamento rapido.

Posizione per cottura lenta da 6 a 8.

3 minuti, per non surriscaldare i grassi dell'arrosto.

Regolazione

1. Toccare la zona sensore + oppure zona sensore - della zona di cottura desiderata. Nel display lampeggia una ①. La zona di cottura è attivata.
2. Entro i 5 secondi seguenti toccare di nuovo la zona sensore + o zona sensore -.
Zona sensore + = livello di cottura 9 (impostazione base)
Zona sensore - = livello di cottura 4 (impostazione base)

Se desiderate utilizzare un altro livello di cottura:

3. Toccare la zona sensore + o zona sensore - finché nell'indicatore compare il livello di cottura desiderato.
4. Toccare contemporaneamente la zona sensore + e la zona sensore -. Nell'indicatore compare A per indicare il dispositivo elettronico di prima cottura rapida.

La *R* scompare quando la zona di cottura riduce il riscaldamento.

Esempio:

Senza dispositivo elettronico di prima cottura rapida

750 g di patate lesse con buccia (grandezza media)
250 ml d'acqua, sale

Mettete patate, acqua e sale in una pentola adatta sulla zona di cottura da 14,5 cm.

1. Regolare la zona di cottura al livello 9.
Dopo 4–6 minuti l'acqua bolle.
2. Ruotare indietro sul grado di cottura 4..
Fare cuocere le patate per altri 30–35 minuti.

Con dispositivo elettronico di prima cottura rapida

Attivare la zona di cottura, regolare il grado di cottura a fuoco lento 4.

Toccare insieme la zona sensore + e la zona sensore -. Nell'indicatore compare *R*.

Dopo 30–40 minuti le patate sono pronte. Spegnete la zona di cottura.

Con i tempi di cottura più lunghi si può spegnere la zona di cottura già da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Consigli per il dispositivo elettronico di prima cottura rapida

Con il dispositivo elettronico di prima cottura rapida la pietanza non giunge ad ebollizione.

Il dispositivo elettronico di prima cottura rapida è previsto per una cottura con poca acqua per salvare il valore nutritivo. Utilizzando le zone di cottura grandi aggiungere all'alimento solo ca. 3 tazze di acqua, sulle zone di cottura piccole ca. 2 tazze di acqua. Il riso cuoce meglio nella quantità doppia di liquido. Coprire la pentola con un coperchio. Il dispositivo elettronico di prima cottura rapida non è adatto per alimenti che devono essere bolliti in acqua abbondante (per es. pasta).

Il latte o simile trabocca.

Per le pietanze che fanno molta schiuma utilizzare una pentola alta.

Il latte bruciando si attacca.

Sciacquare la pentola con acqua fredda, prima di riempirla.

Durante la cottura degli arrosti, la carne si attacca al tegame.

Introdurre l'alimento nel tegame sufficientemente riscaldato. *Non girare troppo presto - la carne o le frittelle di patate dopo un poco si staccano quasi da sole.*

Tabellas

Dalle seguenti tabelle risulta per quali pietanze il dispositivo elettronico di prima cottura rapida è adatto.

La quantità minore indicata si riferisce alle zone di cottura più piccole, la quantità maggiore alle zone di cottura più grandi. I valori indicati sono valori orientativi.

Dispositivo elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
Riscaldamento			
verdura in barattolo	400 g - 800 g	R 1. - 2.	5 - 10
brodo	500 ml - 1 lt.	R 7 - 8	4 - 7
minestrà	500 ml - 1 lt.	R 2. - 3.	3 - 6
latte	200 ml - 400 ml	R 1. - 2.	4 - 7
Riscaldare e tenere in caldo			
piatto unico (per es. piatto unico di lenticchie)	400 g - 800 g	R 1 - 2	5 - 10
Scongellare e riscaldare			
Spinaci, surgelati	300 g - 600 g	R 2. - 3.	8 - 15
Gulash, surgelato	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	20 - 30
Cuocere a bassa temperatura			
pesce	300 g - 600 g	R 5 - 6	20 - 25
Cuocere			
riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g - 250 g	R 1. - 3	20 - 35
patate lesse con buccia con 1 - 3 tasse d'acqua	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	30 - 40
patate lesse con 1 - 3 tasse d'acqua	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	20 - 30
verdura fresca con 1 - 3 tasse d'acqua	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	10 - 20

Dispositivo elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
Brasare			
involtini	4 pezzi	R 4. - 5.	50 - 60
stufato	1 kg	R 4 - 5	80 - 100
Arrostire			
bastoncini di pesce		R 6 - 7	8 - 11
omelette		R 6 - 7	arrostire in ciclo continuo
cotoletta, impanata		R 7 - 8	7 - 10

Pietanze senza dispositivo elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Grado di riscaldamento rapido 9 in minuti	Grado di cottura a fuoco lento	Tempo di cottura totale in minuti
Fondere				
cioccolata, burro, miele	100 g	-	1 - 2	-
gelatina	1 pacchetto	-	1 - 2	-
Riscaldare e tenere in caldo				
latte	½ lt. - 1 lt.	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Stufare				
canederli (2-3 lt. di acqua)	4 - 8 pezzi	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Bollire				
pasta (1-2 lt. di acqua)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
Arrostire				
bistecche	2 - 4 interi	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
Friggere				
(in 1-2 lt. di olio)				
prodotti surgelati	400 g ogni dose	10 - 15	8 - 9	ciclo continuo di frittura
altro	400 g ogni dose	10 - 15	4 - 5	ciclo continuo di frittura

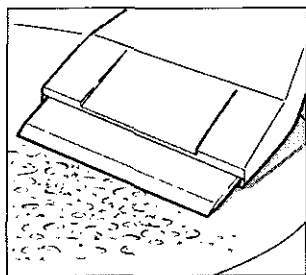
Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

Manutenzione

Un prodotto protettivo e conservante ricopre il piano di cottura in vetroceramica con un film splendente, antimacchia. Così il piano di cottura resta a lungo bello e la pulizia è più semplice. Consigliamo di usare «cera-fix», che può essere acquistato in drogherie, negozi di ferramenta/casalinghi e nei grandi magazzini e supermercati.

Pulizia



Attenzione:

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, per evitare che i residui di cottura possano attaccarsi bruciando.

Se la superficie in vetroceramica è molto sporca, usate preferibilmente il raschietto per vetro.

- ☐ Passate solo con la lama sulla superficie in vetroceramica. Il portalama potrebbe graffiare la vetroceramica.
- ☐ Cambiate immediatamente le lame danneggiate.

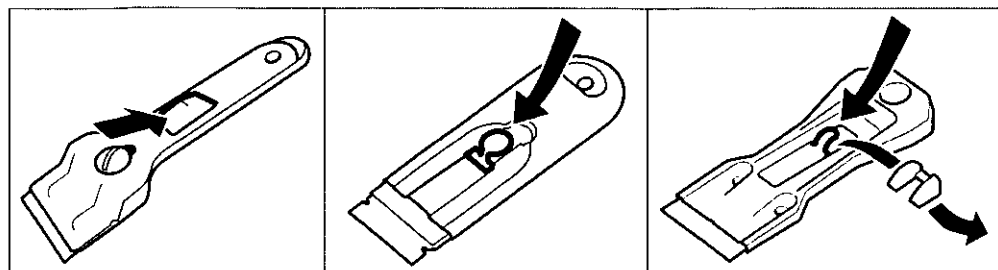
- ☐ La lama è molto affilata. Pericolo di ferite!
- ☐ Dopo l'uso del raschietto, mettere sempre la lama in posizione di sicurezza.

Procedere in questo modo

- 1.** Rimuovere tutti i residui di alimenti e gli spruzzi di grasso con il raschietto per vetro.
- 2.** Pulire la superficie di cottura tiepida con un pulitore e carta da cucina. Attenzione: la superficie di cottura non deve essere più che tiepida, altrimenti si macchia.
- 3.** Strofinare il piano di cottura con un panno umido ed asciugarlo con un panno morbido asciutto.

Le macchie d'acqua si possono rimuovere anche con limone, o con aceto. Se gocce di un liquido acido cadono sulla cornice, devono essere rimosse immediatamente strofinando con un panno umido. Queste potrebbero formare zone opache.

Al Vostro piano di cottura è accluso uno dei seguenti raschietti per vetro.



Prodotti per la pulizia idonei per superfici di cottura in vitroceramica:

Prodotto	Fornitori
Raschietto per vetro	Magazzini per bricolage/hobby, elettroforniture, negozi speciali per cucine, assistenza tecnica
Lame di ricambio	Magazzini per bricolage/hobby, drogherie, commercio di colori e vernici, assistenza tecnica
SWISSCLEANER, VITRO CLEN	casalinghi, ferramenta, supermercati, ipermercati, centri fai-da-te

Prodotti per la pulizia non idonei:

Non usare assolutamente spugne dure che graffiano o prodotti abrasivi. Non usare nemmeno detergenti chimicamente corrosivi, come spray per forni o smacchiatori.

A causa di detergenti inadatti o dell'abrasione del fondo della pentola, si formano alterazioni di colore con iridescenza metallica. Queste possono essere rimosse solo con difficoltà con «Stahl-fix».

La nostra assistenza tecnica rimuove queste macchie con addebito dei costi di intervento.

Zona sensori

Mantenete sempre pulita e asciutta la zona dei sensori. Qualsiasi impurità – specialmente pietanze traboccate durante la cottura – pregiudica il buon funzionamento.

Cornice del piano di cottura

La cornice si pulisce nel modo migliore solo con una soluzione tiepida di acqua e detersivo. Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.

Che fare in caso di guasto?

Se si verifica un malfunzionamento, si tratta spesso solo di una sciocchezza. Prima di chiamare l'assistenza tecnica, leggere le avvertenze seguenti:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il piano cottura non funziona	Dispositivo di sicurezza	Controllate il relativo interruttore di sicurezza.
	Interruzione di energia elettrica	Controllate se la lampada della cucina funziona.
Nell'indicatore lampeggia una E. Viene emesso un segnale acustico. La zona di cottura si spegne.	Una o più zone sensore sono state attivate ininterrottamente per oltre 5 secondi.	Ciò può accadere quando un alimento trabocca, oppure un oggetto è stato deposto sulla zona comandi. Asciugate con cura la zona comandi, o rimuovete l'oggetto. Toccate la zona sensore + o la zona sensore -. La E si spegne.
Il piano cottura si è spento.	La zona sensore "Stand-by" ① è stata toccata inavvertitamente.	Toccate la zona sensore ① e procedete ad una nuova regolazione.

Se nei display compare una *E* e numeri, il comando elettronico è difettoso. Disinserire ed inserire di nuovo l'apparecchio per mezzo dell'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico o dell'interruttore di sicurezza nel portafusibili. Rivolgersi al servizio assistenza clienti se ricompare la stessa indicazione.

Se nell'indicatore lampeggiano alternativamente una *F* ed un numero, l'apparecchio ha riconosciuto un malfunzionamento. Nella tabella seguente trovate le misure per porvi rimedio.

Indicazione	Errore	Rimedio
<i>F2</i>	La zona di cottura si è spenta.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi. <i>F2</i> si spegne. Regolare di nuovo.
<i>F8</i>	La regolazione della zona di cottura non è stata cambiata per molto tempo.	È stata attivata l'interruzione di sicurezza automatica. Toccate la zona sensore + oppure la zona sensore -.

Avvertenze:

- ❑ La temperatura della zona di cottura viene regolata mediante accensione e spegnimento del riscaldamento; ciò significa che il riscaldamento incandescente non è sempre visibile. Se scegliete un grado di cottura inferiore, il riscaldamento si spegne più spesso, con i gradi di cottura superiori solo raramente. Il riscaldamento si accende e si spegne anche al massimo grado di cottura.
- ❑ Durante il riscaldamento delle zone di cottura può manifestarsi un ronzio.
Il riscaldamento delle singole zone di cottura può apparire più o meno luminoso. A seconda dell'angolo di osservazione, esso sembra superare la traccia che delimita la zona di cottura.
Queste sono caratteristiche tecniche. Esse non influenzano la qualità ed il funzionamento.
- ❑ A seconda della superficie del piano di lavoro, tra piano di lavoro e piano di cottura può formarsi una piccola fessura disuguale. Perciò il piano di cottura deve essere dotato tutt'intorno di una guarnizione elastica.

- ❑ Come ogni altro materiale ceramico, la vetro-ceramica è un prodotto naturale. Questi prodotti possono presentare sulla superficie irregolarità caratteristiche di questa produzione. La superficie del piano di cottura può presentare delle bollicine piccolissime, con meno di 1 mm di diametro. Queste non pregiudicano né la funzionalità, né la durata del piano di cottura.
- ❑ Piano di cottura con vetroceramica bianca:
Le zone di cottura riscaldandosi assumono una colorazione giallo-verde. Questa colorazione scompare con il raffreddamento.

Assistenza tecnica

Se chiedete l'intervento del servizio assistenza clienti siete pregati d'indicare la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. La targhetta d'identificazione con queste sigle si trova a tergo di questo libretto d'istruzioni per l'uso.

Tutela ambientale

Imballaggio e apparecchio usato

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento rispettoso dell'ambiente si possono recuperare materie prime pregiate. Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva "Attenzione: rottami!"

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato, oppure presso la propria amministrazione comunale.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	97
Voor het inbouwen	97
Veiligheidsvoorschriften	97
Zo kunt u schade voorkomen	99
Zo kunt u energie sparen	101
De kookplaat	102
Halogeenkookzone	104
Bedieningsveld	104
Bedieningsvelden	105
Veld ① „Stand-by”	106
Veld ② en veld ③	106
Restwarmteindicatie	106
Automatische veiligheidsuitschakeling	107
Koken	107
Zo stelt u in:	107
Kookzone uitschakelen:	108
Elektronische aankookautomaat	108
Zo stelt u in	108
Voorbeeld:	109
Tips voor de elektronische aankookautomaat	109
Tabellen	110

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	112
Onderhoud	112
Reiniging	112
Instelbereik	114
Omlijsting van het kookplateau	114
Wat te doen bij storing?	114
Opmerkingen:	115
Klantenservice	116
Milieubescherming	116
De verpakking en uw oude apparaat	116

Hierop moet u letten

Voor het inbouwen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de nieuwe kookplaat in gebruik neemt. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke tips voor uw veiligheid en informatie over het gebruik en het onderhoud van de kookplaat.

- ☐ Het toestel moet door een vakman met een vergunning aan het elektriciteitsnet aangesloten worden. Wordt de kookplaat verkeerd aangesloten, dan vervalt uw aanspraak op garantie.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. In het geval van een reparatie vindt u belangrijke informatie voor de klantendienst op de omslag van de gebruiksaanwijzing. Als u het toestel doorgeeft, dan moet u de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies erbij leveren.
- ☐ Neem de kookplaat niet in gebruik als u transport-schade hebt geconstateerd.

Veiligheidsvoorschriften

- ☐ Dit apparaat voldoet aan de geldende voorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door klantenservicemonteurs die zijn opgeleid door de fabrikant. Door ondeskundige reparaties kunnen ernstige defecten het gevolg zijn voor de gebruiker.
- ☐ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- ☐ Het oppervlak van kook- en verwarmings-apparatuur wordt bij gebruik heet. Zorg dat kinderen uit de buurt blijven.

- ❑ Blijf in de buurt als u gerechten met vet of olie bereidt. Als olie zeer heet is, kan de vlam in de pan slaan. Giet nooit water in brandend vet of brandende olie. Verbrandingsgevaar! Plaats een deksel op de pan om de vlammen te doven en schakel de kookzone uit. Laat de pan op de kookzone afkoelen.
- ❑ De aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken. De kookplaat en de isolatie van de kabel kunnen beschadigd raken.
- ❑ Als zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren. Leg geen brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- ❑ Als het kookplateau gesprongen is of als er scheuren of breuken optreden, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld. Schakel het apparaat uit met behulp van de zekering of de aardlekschakelaar in de meterkast of trek de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig.
- ❑ Attentie! De onderkant van de pan en de kookzone moeten schoon en droog zijn. Vloeistof die tussen de onderkant van de pan en de kookzone komt, verdampt. Door de druk kan de pan plotseling opspringen. Verwondingsgevaar!
- ❑ Neem de restwarmte-indicatie in acht. Deze waarschuwt tegen hete kookzones.
- ❑ Na een stroomstoring schakelt de restwarmte-indicatie niet opnieuw in. De kookzones kunnen nog heet zijn.
- ❑ Indien de kookzone opwarmt, maar de indicatie niet werkt, schakelt u de kookzone uit. Neem contact op met de klantenservice.
- ❑ Als de kookplaat vanzelf uitschakelt en daarna niet meer bediend kan worden, dan moet de stroomtoevoer onmiddellijk onderbroken worden. Schakel de zekering in de zekeringkast uit en neem contact op met de klantenservice.

Zo kunt u schade voorkomen

Serviesgoed

Neem het volgende in acht om de kookplaat lang mooi te houden en schade te voorkomen:

- ☐ Kook-, en bakpannen mogen geen ruwe bodem hebben. Deze maken krassen op de kookzone.
- ☐ U mag geen gerechten in aluminiumfolie of kunststof klaarmaken. Dit materiaal smelt.
- ☐ De onderkant van de pan en de kookzone dienen schoon en droog te zijn.
- ☐ Voorkom dat emailpannen leegkoken. De bodem en het glaskeramiek kunnen worden beschadigd.
- ☐ Wanneer u speciaal serviesgoed gebruikt, lees dan zorgvuldig de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

Kookplateau

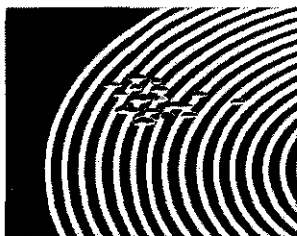
- ☐ Gebruik het kookplateau niet om dingen neer te zetten of als aanrecht. Door zout, suiker en door zandkorrels die achterblijven na het schoonmaken van groente, kunnen krassen op het kookplateau ontstaan.
- ☐ Zorg er voor dat er geen harde of spitse voorwerpen op het kookplateau vallen. Het kan beschadigd worden.
- ☐ Verwijder overgestroomde resten direct met de schraper. Dit geldt vooral voor gesmolten resten, suiker en gerechten met veel suiker.
- ☐ Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze is afgekoeld, d.w.z. wanneer de aanduiding van de restwarmte niet meer brandt. Reinigingsmiddelen die op de hete kookplaat terechtkomen veroorzaken vlekken.
- ☐ Gebruik geen fornuisbeschermingsfolie.
- ☐ Zet geen hete pannen of schalen op de display, het bedieningsveld of de omlijsting van de kookplaat.
- ☐ De schraper heeft een scherp mes. Beweeg het mes niet te dicht langs de omlijsting van de kookplaat. Deze zou beschadigd kunnen raken.

Verkleuringen van het kookplateau

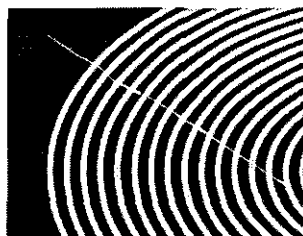
Metaalachtig glinsterende verkleuringen ontstaan door afwrijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen slechts met de grootste moeite worden verwijderd met speciale reinigingsmiddelen. De servicedienst verwijdert dergelijke verontreinigingen tegen betaling van de kosten. Door agressieve of krassende reinigingsmiddelen wordt het decor afgeslepen. Er ontstaan donkere vlekken. Ook niet-verwijderde, ingebrande resten leiden tot verkleuringen van het kookplateau.

Voorbeelden van mogelijke schade

U hebt geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramisch materiaal.



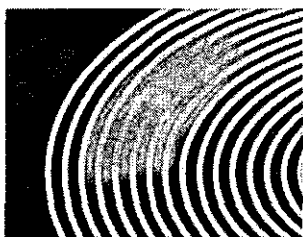
Aantasting van het glasoppervlak door gesmolten suiker of gerechten die veel suiker bevatten.



Krassen door zout, suiker of zandkorrels of door een pan met een ruwe bodem.



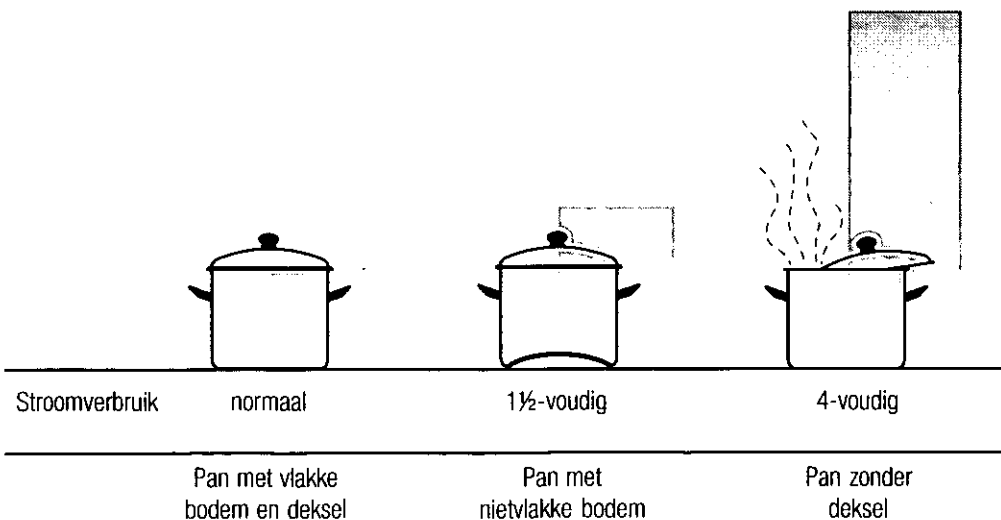
Metaalachtige verkleuringen door afwrijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



Afgeslepen decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Zo kunt u energie sparen

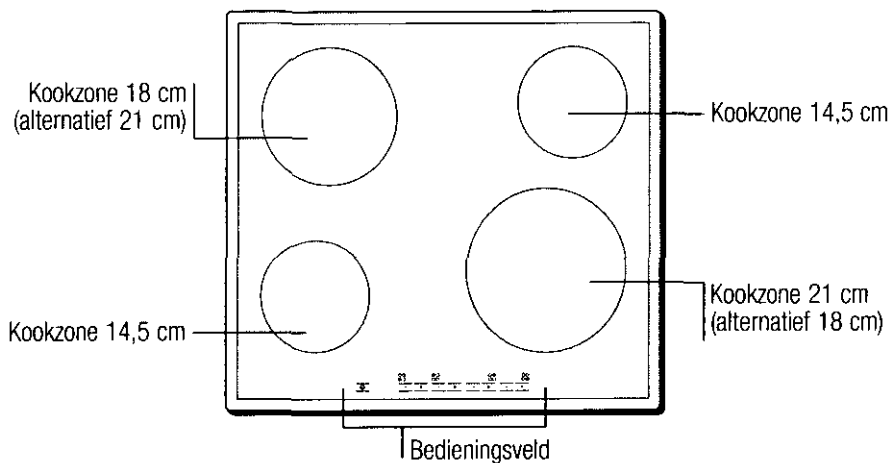
- ☐ Wij adviseren kook- en braadpannen met een dikke, vlakke bodem. Een niet-vlakke bodem leidt tot langere kooktijden.
- ☐ Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor de hoeveelheid voedsel. Grote pannen die slechts voor een klein deel zijn gevuld, verbruiken veel energie.
- ☐ Schotels en pannen altijd afsluiten met een passend deksel.
- ☐ De warmteoverdracht is optimaal wanneer de bodem van de pan even groot is als de kookzone. Houdt er bij het kopen van pannen rekening mee dat de fabrikant vaak de diameter van bovenzijde van de pan vermeldt. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.
- ☐ Schakel op tijd terug naar een lagere kookstand. Als u water kookt, hoeft het niet te borrelen. U kunt bijvoorbeeld aardappels ook met een gesloten pan koken.
- ☐ Maak gebruik van de restwarmte. Bij lange bereidingstijden kunt u de kookzone al 5 tot 10 minuten voor afloop van de bereidingstijd uitschakelen.
- ☐ Zolang de restwarmte-indicatie brandt, kunt u de uitgeschakelde kookzone ook gebruiken om gerechten op te warmen of te smelten.



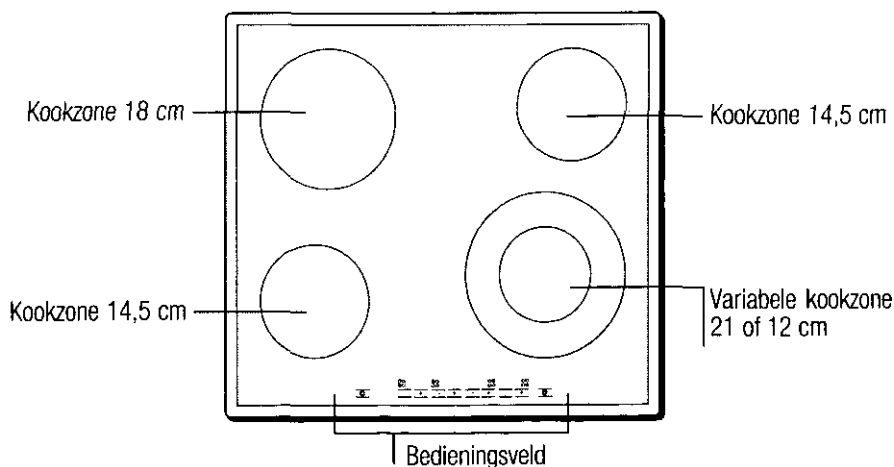
De kookplaat

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

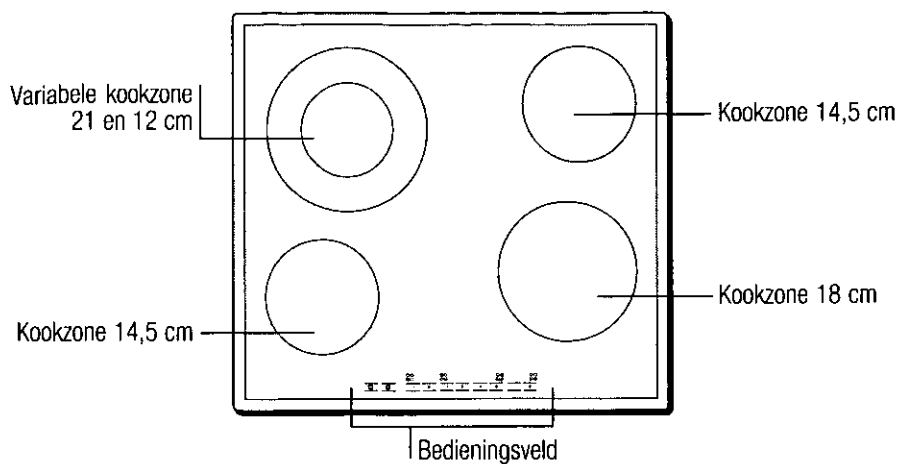
PKE64.E, NKT61.C



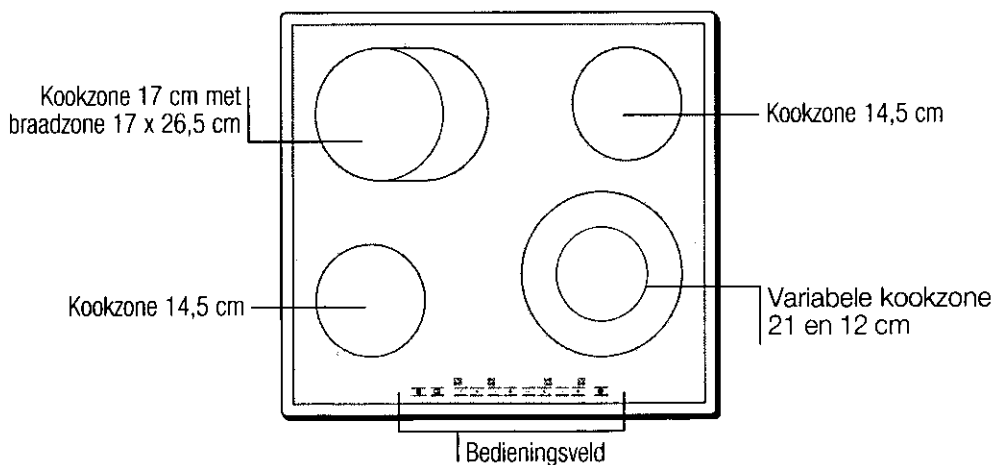
PKF64.E

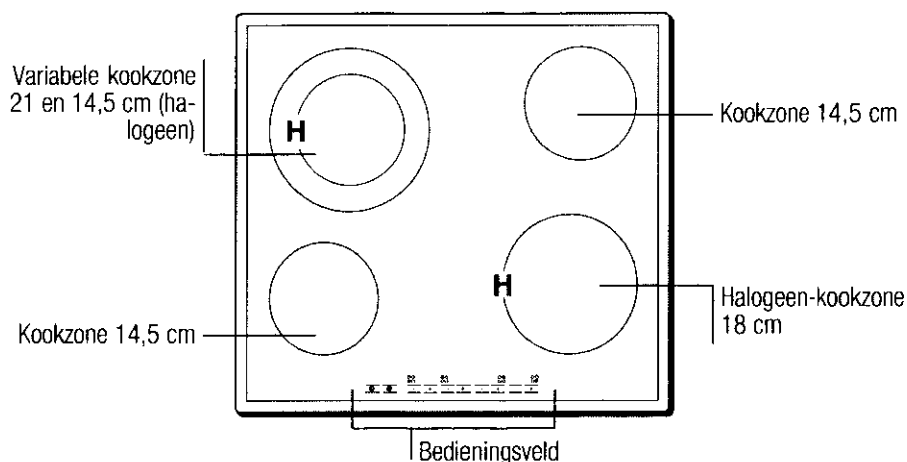


NKT62..D



PKN64.E



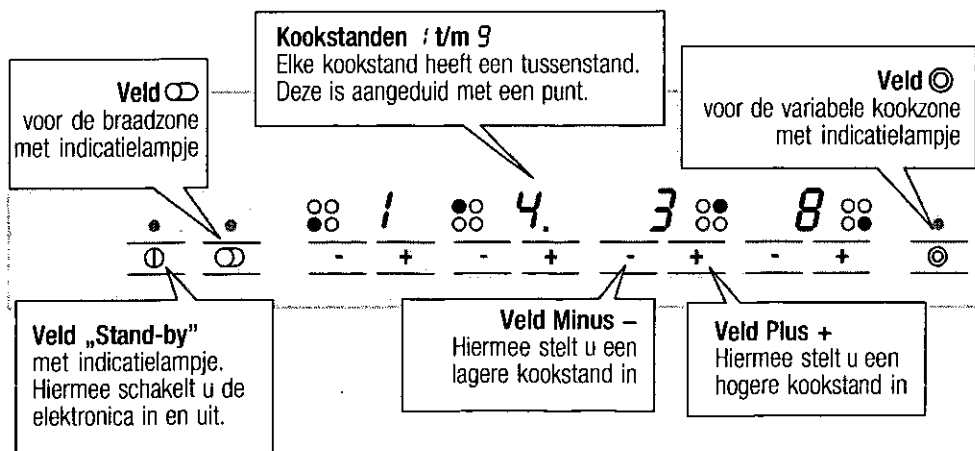


Halogeen-kookzone

Bij kookzones met halogeenverwarming bereikt het verwarmingssysteem al na korte tijd zijn volledige vermogen.

De halogeen-verwarmingsring geeft fel licht. Daarom is het licht van de verwarming in het midden van de kookzone niet zichtbaar. Kijk niet in het halogeenlicht. Dit heeft een verblindend effect.

Bedieningsveld



Bedieningsvelden

Raak het bedieningsveld bij het symbool met de vinger aan.

Opmerkingen:

Als meerdere velden kort na elkaar worden aangeraakt, blijven de instellingen ongewijzigd. Zo kunt u probleemloos bijvoorbeeld snel overgekookte vloeistof afwissen van het bedieningsveld.

Als een of meer velden langer dan 5 seconden worden aangeraakt, klinkt er een signaal. Na nogmaals 5 seconden worden de desbetreffende kookzones uitgeschakeld. Op de display knippert een E . Dit kan gebeuren wanneer u bijv. een voorwerp op het bedieningsveld hebt gelegd.

Het aanraken van een veld wordt bevestigd door een kort signaal.

Dit signaal kunt u uitschakelen:

Stand-by ① moet zijn ingeschakeld.

1. Alle 4 kookzones op stand 3 zetten.
Hiertoe veld „-” van elke kookzone aanraken.
Op de display wordt een knipperende E weergegeven.
Opnieuw veld „-” aanraken tot 3 wordt weergegeven.
2. Alle kookzones van rechts naar links na elkaar uitschakelen.
Raak hiertoe veld „-” aan totdat de nul wordt weergegeven.
3. Veld Stand-by ① minstens 5 seconden aanraken; daarna klinkt het bevestigingssignaal.

U kunt de invoerbevestiging ook weer inschakelen. Dit doet u op dezelfde manier als bij het uitschakelen.

N.B.:

Als na het bevestigingssignaal op alle displays een E knippert (continu gebruik):
Raak een willekeurig bedieningsveld aan, de indicatie gaat uit.

Invoerbevestiging uitschakelen

Veld ① „Stand-by”

Wanneer u het veld Stand-by ① aanraakt, schakelt u de elektronica voor de instelvelden in. De kookplaat is nu klaar voor gebruik.

Inschakelen:

Raak veld Stand-by ① aan totdat het indicatielampje brandt.

Uitschakelen:

Raak veld Stand-by ① aan totdat het indicatielampje uitgaat. De indicaties zijn donker. Alleen de restwarmte-indicatie blijft zichtbaar totdat de kookzone voldoende is afgekoeld.

N.B.:

- ❑ Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden zijn uitgeschakeld, schakelt ook de elektronica uit. Het indicatielampje naast veld ① gaat uit.

Veld ② en veld ③

Met het veld ② kunt u de grootte van de variabele kookzone veranderen.

Met het veld ③ kunt u de braadzone in- of uitschakelen.

Inschakelen van de buitenste verwarmingsring van de variabele kookzone:

Raak veld ② aan totdat het indicatielampje brandt.

Inschakelen van de braadzone

Raak veld ③ totdat het indicatielampje brandt.

Uitschakelen:

Wanneer u veld ② of veld ③ opnieuw aanraakt, schakelt u de buitenste verwarmingsring resp. de braadzone uit. Het indicatielampje gaat uit.

N.B.:

De laatst gebruikte instelling wordt opgeslagen en automatisch gekozen wanneer de kookzone opnieuw wordt ingeschakeld.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een aanduiding van de restwarmte. Deze toont welke kookzones nog heet zijn.

De aanduiding van de restwarmte heeft twee standen. Als er op de indicatie een *H* wordt weergegeven, is de kookzone nog warm genoeg om gerechten warm te houden. Wanneer de kookzone verder afkoelt, verandert de indicatie in een *h*. Dit wordt weergegeven

totdat de kookzone voldoende is afgekoeld, ook indien Stand-by ① is uitgeschakeld.

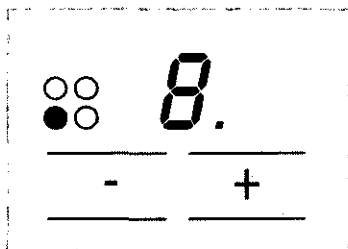
Attentie! Na een stroomstoring wordt de restwarmte-indicatie niet opnieuw ingeschakeld. De kookzones kunnen ondanks dat toch nog heet zijn!

Automatische veiligheids- uitschakeling

Wanneer een kookzone lange tijd ononderbroken in gebruik is geweest, wordt deze automatisch uitgeschakeld. Op de display knipperen in dat geval afwisselend een *F* en een *B*. Wanneer u veld + of veld - aanraakt, gaat de indicatie uit. U kunt opnieuw instellen.

De ingestelde kookstand (1 tot 10 uur) bepaalt wanneer de kookzone wordt uitgeschakeld.

Koken



Met veld + of veld - activeert u de kookzone en stelt u daarna de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt. De ingestelde kookstand wordt weergegeven op de display.

Zo stelt u in:

1. Veld + of veld - van de gewenste kookzone aanraken. Op de display knippert een *B*. De kookzone is geactiveerd.
2. Binnen 5 seconden opnieuw het veld + of het veld - aanraken.
Veld + = kookstand 9 (basisinstelling)
Veld - = kookstand 4 (basisinstelling)

Indien u een andere kookstand wenst:

3. Veld + of veld - aanraken totdat de gewenste kookstand wordt weergegeven op de display.

U kunt de kookinstelling op elk gewenst moment wijzigen.

Kookzone uitschakelen:

Met het veld –

Raak het veld – aan totdat de nul wordt weergegeven.

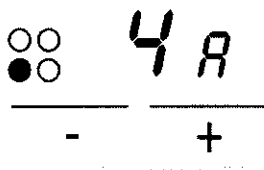
Met het veld +

Raakt het veld + aan. De indicatie blijft op 9 staan. Raak nogmaals het veld + aan. Op de display ziet u een 0. Na ongeveer 5 seconden wordt de restwarmte-indicatie weergegeven.

Kookplaat uitschakelen

Indien alle kookzones buiten bedrijf zijn, wordt de gehele kookplaat na 20 seconden uitgeschakeld. U kunt de kookplaat ook op elk gewenst moment uitschakelen met veld ①.

Elektronische aankookautomaat



Deze kookplaat beschikt voor alle vier de kookzones over een elektronische aankookautomaat.

Schakel niet opnieuw in, maar wacht tot het gerecht kookt en schakel dan terug. U stelt aan het begin de gewenste doorkookstand in.

De kookzone verwarmt op de hoogste vermogensstand en schakelt automatisch terug naar de door u gekozen kookstand.

De ingestelde doorkookstand bepaalt hoe lang de kookzone wordt verwarmd.

Doorkookstand 1 t/m 5. 2 tot 12 minuten aankooktijd

Doorkookstand 6 t/m 8. 3 minuten, om te voorkomen dat het vet te heet wordt bij het braden.

Zo stelt u in

1. Veld + of veld – van de gewenste kookzone aanraken. Op de display knippert een 0. De kookzone is geactiveerd.
 2. Binnen 5 seconden opnieuw het veld + of het veld – aanraken.
Veld + = kookstand 9 (basisinstelling)
Veld – = kookstand 4 (basisinstelling)
- Indien u een andere kookstand wenst:

3. Veld + of veld – aanraken totdat de gewenste kookstand wordt weergegeven op de display.
4. Veld + en veld – gelijktijdig aanraken. Op de display brandt de *R* van de elektronische aankookautomaat.

De *R* gaat uit wanneer de kookzone terugschakelt.

Voorbeeld:

**zonder elektronische
aankookautomaat**

750 g in de schil gekookte aardappels (middelgroot),
250 ml water, zout.

Aardappels, water en zout in een passende pan doen
en deze op de kookzone van 14,5 cm zetten.

1. Kookzone op stand 9 zetten.
Na 4 tot 6 minuten kookt het water.
2. Terugschakelen naar kookstand 4..
De aardappels 30 tot 35 minuten laten doorkoken.

**met elektronische
aankookautomaat**

Kookzone activeren, doorkookstand 4. instellen.
Veld + en veld – tegelijkertijd aanraken, op de display
brandt een *R*.

Na 30 tot 40 minuten zijn de aardappels gaar. Schakel
de kookzone uit.

Bij langere bereidingstijden kunt u de kookzone al
5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd
uitschakelen.

Tips voor de elektronische aankookautomaat

**Het gerecht raakt niet aan
de kook met de
elektronische
aankookautomaat.**

De elektronische aankookautomaat is speciaal
geschikt voor het koken met weinig water, waardoor
de voedingswaarde behouden blijft. Voeg bij de grote
kookzones slechts ca. 3 kopjes water toe aan het
gerecht en bij de kleine kookzones 2 kopjes. Rijst kunt
u het best koken met de dubbele hoeveelheid water.
Sluit de pan af met het deksel. De elektronische
aankookautomaat is niet geschikt voor het bereiden
van gerechten die in veel water gekookt moeten
worden (bijv. pasta).

Melk of andere vloeistof kookt over.

Gebruik bij sterk schuimende gerechten een hoge pan.

De melk brandt aan.

Spoel de pan om met koud water voordat u hem vult.

Bij het braden kleeft het gerecht vast in de pan.

Doe het gerecht in de voldoende verwarmde pan (het vet loopt dan in straaltes over de schuingehouden panbodem). Keer het gerecht niet te vroeg – vlees en bijv. aardappelkoekjes laten na enige tijd bijna vanzelf los.

Tabellen

In de volgende tabellen ziet u voor welke gerechten de elektronische aankookautomaat wel of niet geschikt is.

De kleinste vermelde hoeveelheid heeft betrekking op de kleine kookzones, de grootste hoeveelheid op de grote kookzones. De vermelde waarden zijn richtwaarden.

Gerechten met de elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Duur, minuten
Opwarmen			
Blikgroente	400 g - 800 g	R 1. - 2.	5 - 10
Bouillon	500 ml - 1 ltr.	R 7 - 8	4 - 7
Gebonden soep	500 ml - 1 ltr.	R 2. - 3.	3 - 6
Melk	200 ml - 400 ml	R 1. - 2.	4 - 7
Opwarmen en warmhouden			
Eenpansgerechten (bijv. erwtensoep)	400 g - 800 g	R 1 - 2	5 - 10
Ontdooien en opwarmen			
Diepvriesspinazie	300 g - 600 g	R 2. - 3.	8 - 15
Diepvriesgoulash	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	20 - 30
Gaarstoven			
Vis	300 g - 600 g	R 5 - 6	20 - 25
Koken			
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125 g - 250 g	R 1. - 3	20 - 35
Aardappels in de schil met 1-3 kopjes water	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	30 - 40
Geschilde aardappels met 1-3 kopjes water	750 g - 1,5 kg	R 4 - 5	20 - 30
Verse groente met 1-3 kopjes water	500 g - 1 kg	R 2. - 3.	10 - 20

Gerechten met de elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Duur, minuten
Sudder			
Rollade	4 stuks	R 4. - 5.	50 - 60
Gestoofd vlees	1 kg	R 4 - 5	80 - 100
Braden			
Vissticks		R 6 - 7	8 - 11
Pannenkoeken (flensjes)		R 6 - 7	ononderbroken braden
Schnitzel, gepaneerd		R 7 - 8	7 - 10

Gerechten zonder elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Aankookstand 9 in minuten	Doorkook-s tand	totale kooktijd in minuten
Smelten				
Chocolade, boter, honing	100 g	-	1 - 2	-
Gelatine	1 pakje	-	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden				
Melk	½ ltr. - 1 ltr.	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Gaarstoven				
Vis	4 - 8 stuks	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Koken				
Pasta (1-2 ltr. water)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
Braden				
Biefstuk	2 - 4 stuks	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
Frituren (in 1-2 ltr. olie)				
Diepvriesproducten	400 g per vulling	10 - 15	8 - 9	ononderbroken frituren
Overige	400 g per vulling	10 - 15	4 - 5	ononderbroken frituren

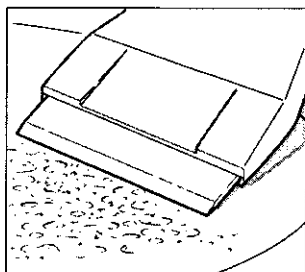
Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Onderhoud

Een beschermings- en verzorgingsmiddel voorziet het keramische kookplateau van een glanzende, vuilafstotende laag. Zo blijft uw kookplateau lang mooi en wordt het schoonmaken vergemakkelijkt. Wij adviseren u „cera-fix“, dat u kunt kopen in drogisterijen, gereedschapswinkels en supermarkten.

Reiniging



Reinig het kookplateau na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

Bij hardnekkig vuil op het glaskeramiek kunt u het best de schraper gebruiken.

- ☐ Raak de keramische kookplaat alleen aan met het mes van de schraper. Het handvat kan het glaskeramiek beschadigen.
- ☐ Beschadigde schrapermessen onmiddellijk vervangen.

Attentie:

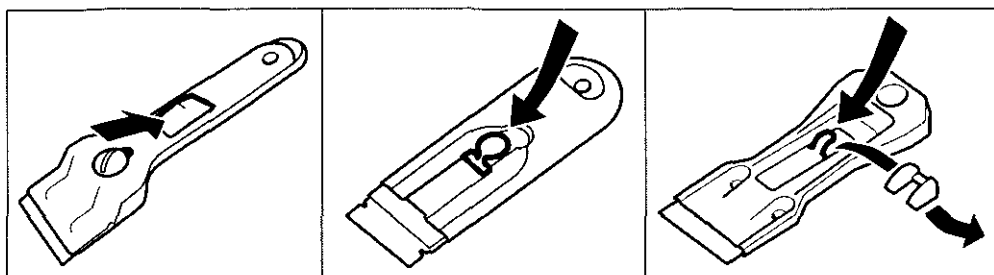
- ☐ Het schrapermes is zeer scherp. Verwondingsgevaar!
- ☐ Breng na gebruik van de schraper altijd een bescherming aan op het schrapermes.

Zo gaat u te werk

1. Alle voedselresten en vetspatten verwijderen met de schraper.
2. De handwarme kookplaat schoonmaken met reinigingsmiddel en keukenpapier. **Attentie:** De kookplaat mag niet meer heet zijn, anders ontstaan er vlekken.
3. De kookplaat afvegen met een vochtige doek en daarna droogwrijven met een zachte doek.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroensap of azijn. Als er zuurhoudende vloeistof op de omlijsting drupt, dit onmiddellijk afvegen met een natte doek. Anders kunnen er matte plekken ontstaan.

Bij uw kookplateau is een van de onderstaande glasschrappers meegeleverd.



Geschikte reinigingsmiddelen voor het keramische kookplateau:

Reinigingsmiddel	Verkrijgbaar bij
Schraper	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, elektro-speciaalzaken, keukenspeciaalzaken, klantenservice
Vervangende schrapermessen	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, drogisterijen, verf- winkels, klantenservice
VITRO CLEN, Jif Keramische Kookplatenreiniger, Staal-Fix, cera-fix	drogisten, huishoudsspeciaalzaken, supermarkten

Ongeschikte reinigingsmiddelen:

Gebruik in geen geval krassende sponsjes of schuurmiddelen. Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen als ovenspray of vlek-verwijderingsmiddelen mag u niet gebruiken.

Door ongeschikte reinigingsmiddelen of afwrijving van de bodem van de pan ontstaan metaalachtig glinsterende verkleuringen. Deze kunnen slechts met grote moeite worden verwijderd met behulp van „Steel-fix”.

Onze klantenservice verwijdert dergelijke verkleuringen tegen betaling van de kosten.

Instelbereik

Houd het instelbereik altijd schoon en droog. Vuil en vooral overgekookte vloeistof heeft een nadelige invloed op de werking.

Omlijsting van het kookplateau

Reinig de omlijsting van het kookplateau bij voorkeur alleen met een lauwwarm sopje. Gebruik geen scherpe of schurende middelen.

Wat te doen bij storing?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
De kookplaat werkt niet	Huiszekering defect	Controleer de desbetreffende huiszekering in de meterkast.
	Stroomstoring	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Op de display knippert een E. Er klinkt een signaal. De kookzone schakelt zichzelf uit.	Een of meer velden zijn langer dan 5 seconden geactiveerd.	Dit kan gebeuren wanneer een gerecht overkookt of een voorwerp op het bedieningspaneel ligt. Maak het bedieningspaneel goed schoon of verwijder het voorwerp. Raak het veld + of het veld - aan. De E gaat uit.
De kookplaat is uitgeschakeld.	Het veld „Stand-by” ① is per ongeluk aangeraakt.	Veld ① aanraken en opnieuw instellen.

Indien de display een E en cijfers weergeeft, bestaat er een fout in de elektronica. Schakel het apparaat via de huiszekering of de aardlekschakelaar in de zekeringkast uit en dan weer in. Neem contact op met de klantenservice als deze aanduiding opnieuw wordt weergegeven.

Wanneer op de display afwisselend een *F* en een getal knipperen, heeft het apparaat een fout ontdekt. In de onderstaande tabel vindt u maatregelen voor het verhelpen van de fout.

Indicatie	Fout	Maatregel
<i>F2</i>	De kookzone heeft zichzelf uitgeschakeld.	Wacht totdat de kookzone is afgekoeld. <i>F2</i> gaat uit. Stel opnieuw in.
<i>F8</i>	De instelling van de kookzone is lange tijd niet gewijzigd.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Raak veld + of veld - aan.

Opmerkingen:

- ❑ De temperatuur van de kookzone wordt geregeld door het in- en uitschakelen van de verwarming; d.w.z. dat de roodgloeiende verwarming niet altijd zichtbaar is. Wanneer u een lage kookstand kiest, wordt de verwarming vaker uitgeschakeld, bij hogere kookstanden gebeurt dit maar af en toe. Ook op de hoogste stand wordt de verwarming in- en uitgeschakeld.
- ❑ Bij het opwarmen van de kookzones kan een zacht zoemgeluid hoorbaar zijn.
De afzonderlijke kookzones kunnen meer of minder fel gloeien. Afhankelijk van de blikhoek kan de gloed over de markeringsrand van de kookzone schijnen.
Dit heeft technische oorzaken die geen invloed hebben op de kwaliteit en de werking.
- ❑ Afhankelijk van het oppervlak van het aanrechtblad kan er een kleine, ongelijkmatige opening ontstaan tussen het aanrechtblad en de kookplaat. Daarom is de kookplaat rondom voorzien van een elastische afdichting.
- ❑ Het oppervlak van glaskeramisch materiaal kan onregelmatigheden vertonen. Door het spiegelgladde oppervlak van het kookplateau kan het voorkomen dat zelfs zeer kleine blaasjes met een diameter van minder dan 1 mm sterk opvallen. Deze hebben geen nadelige invloed op de functie of op de levensduur van het glaskeramische kookplateau.

- ☐ Kookplaat met witte glaskeramiek:
De kookzones verkleuren geelgroen wanneer ze heet worden. Bij het afkoelen verdwijnt de verkleuring weer.

Klantenservice

Als u contact opneemt met de klantenservice, dient u het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat door te geven.
Het typeplaatje met deze nummers vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Milieubescherming

De verpakking en uw oude apparaat

Op weg naar u werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst "Let op, afval!"

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit dan na bij uw vakhandelaar of gemeente- of deelraadkantoor.

NKT615CEU/



U523828