DE	Gebrauchsanweisung	2–14
GB	Instruction manual	15–27
FR	Mode d'emploi	28–41
IT	Istruzioni per l'uso	42–54
NL	Gebruiksaanwijzing	55–67
DK	Brugsanvisning	68–79
ES	Instrucciones para el uso	80–94
PT	Instruções de serviço	95–108

Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Instrucciones para el uso
Instruções de serviço



NKE 61..

DE,GB,FR,IT,NL,DK,ES,PT 800 528 00

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz **3**

Hinweise zur Entsorgung 3

So können Sie Energie sparen 3

Vor dem Anschluss **4**

Worauf Sie achten müssen **5**

Sicherheitshinweise 5

So können Sie Schäden vermeiden 6

Hinweise: 8

Das Kochfeld **9**

Restwärmeanzeige 9

So stellen Sie ein **10**

Kochstellen-Schalter 10

Pflege und Reinigung **11**

Pflege 11

Reinigung 11

Kochfeldrahmen 13

Kundendienst **14**

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

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.

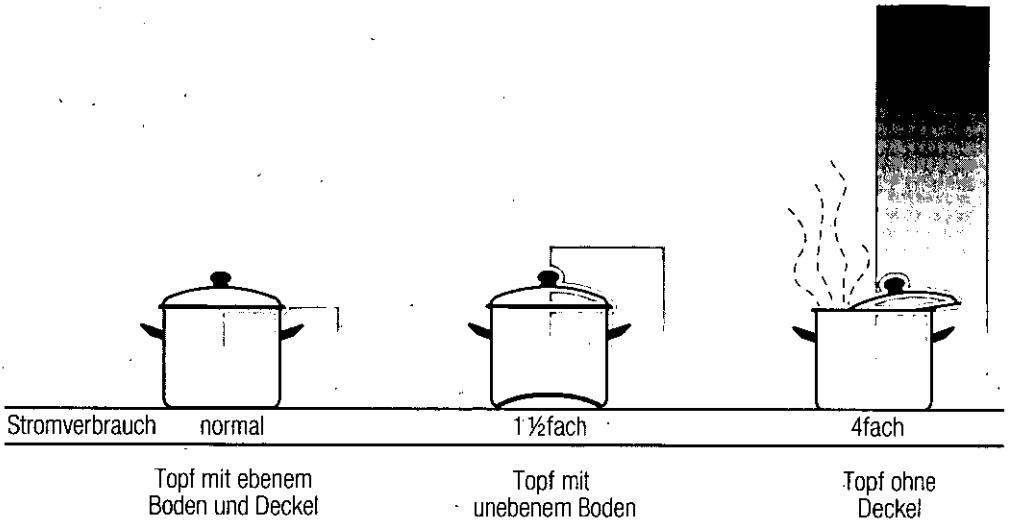
Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung: Das Gerät ist defekt!"

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

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.
- ❑ 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.



Vor dem Anschluss

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.

Worauf Sie achten müssen

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.
- 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.

So können Sie Schäden vermeiden

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

Geschirr

- Töpfe und Pfannen dürfen keine rauhen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Kochfläche

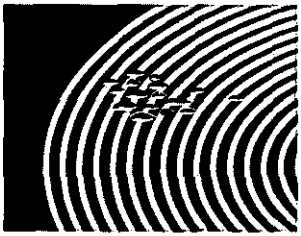
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z. B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.
- Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Kochfeldrahmen.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

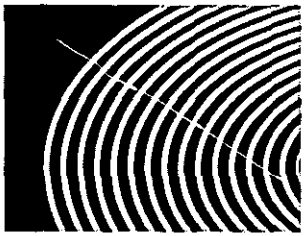
Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Stahl-Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung. Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

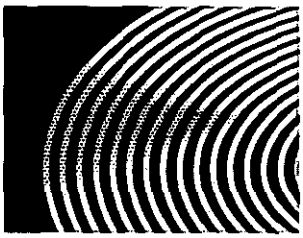
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



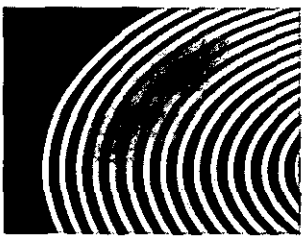
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



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



Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



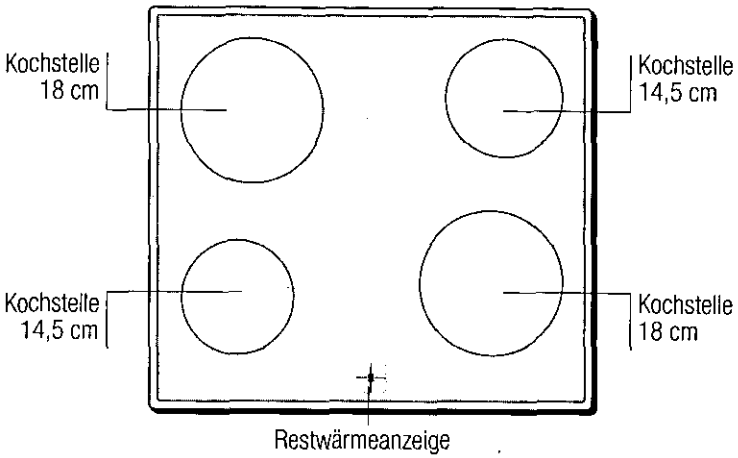
Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

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.

Das Kochfeld

NKE 61..

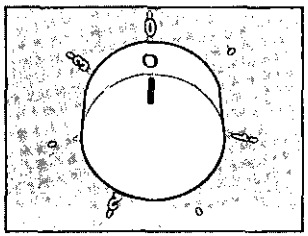


Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen heiß sind.
Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

So stellen Sie ein

Kochstellen- Schalter



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Je nach Herdtyp sind die Kochstellen mit Stufenschaltern oder stufenlos regelbaren Schaltern ausgestattet.

Stufenschalter

Sie können den Schalter nach rechts oder links drehen.

½ = niedrigste Leistung

3 = höchste Leistung

Wärmen je nach Menge	½ oder 1
Ankochen	3
Fortkochen nach Bedarf höher oder niedriger	1
Braten	
Fett erhitzen/Anbraten	3
Weiterbraten	2

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Pflege

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden 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

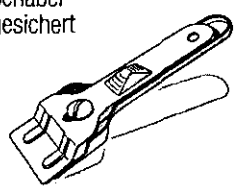
Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

Bei starker Verschmutzung der Glaskeramik benutzen Sie am besten den Glasschaber.

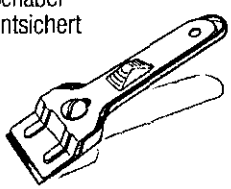
Vorsicht, die Klinge ist sehr scharf!

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.

Schaber gesichert

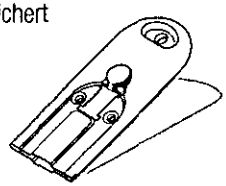


Schaber entsichert

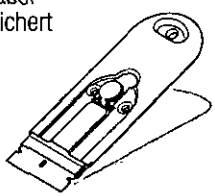


Sichern: Schieben Sie mit dem Daumen das Gehäuse nach vorn.

Schaber gesichert



Schaber entsichert



Sichern: Ziehen Sie den gedrückten Knopf nach hinten.

Entfernen Sie zuerst alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber. Gehen Sie dabei nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen. Beschädigte Klingen sollten Sie gleich erneuern.

Nach der Benutzung des Glasschabers sichern Sie bitte immer die Klinge.

Anschließend reinigen Sie die Kochfläche in handwarmem Zustand mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Küchenpapier. Wischen Sie danach das Kochfeld nass ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.

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.

Anschließend reinigen Sie die Kochfläche in handwarmem Zustand mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Küchenpapier. Wischen Sie danach das Kochfeld nass ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.

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.

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobbymärkte, Elektrofachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobbymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
Cillit, COLLO luneta, Dr. Beckmann Pflegereiniger, ENABLITZ, Frisch Aktiv, Sidol Die Stahlpflege, Stahl-Fix, WECO, WK TOP, ZEKOL Glaskeramik-Reiniger, Glaskeramik-Reiniger (Dr. Becher).	Drogerien, Eisen-/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.

Kochfeldrahmen

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

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 ☎ 0180/5304050
AT ☎ 0660/5995

Contents

Protection of the Environment **16**

Notes on disposal 16

How to save energy 16

Before connecting your new appliance **17**

Important information **18**

Safety information 18

How to prevent damage to your appliance 19

Note: 21

The hob **22**

Residual heat indicator 22

Setting procedure **23**

Cooking zone controls 23

Care and cleaning **24**

Care 24

Cleaning 24

Hob surround 26

After-sales service **27**

Protection of the Environment

Notes on disposal

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

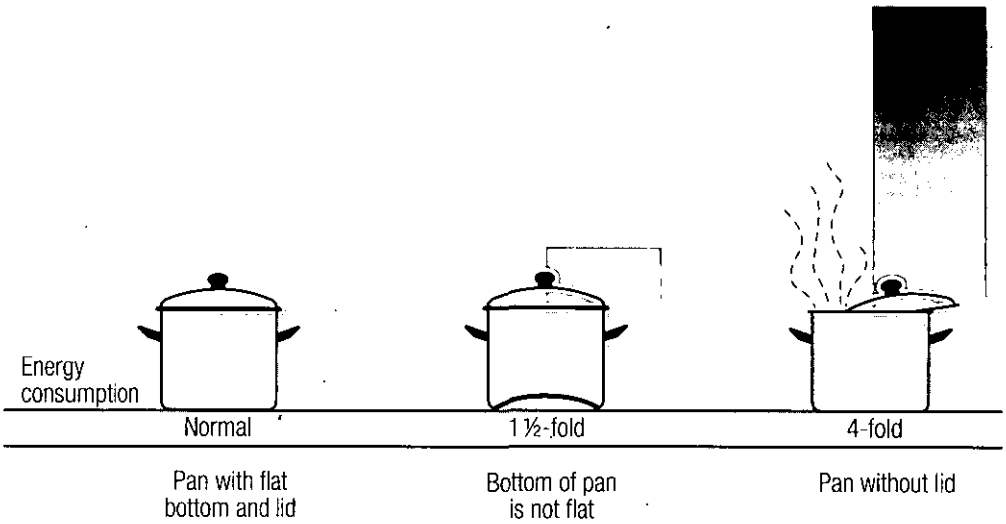
Old appliances are not worthless rubbish! Environment-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.
Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution: This appliance is defective!"

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 municipal office.

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 back to a lower heat setting at the appropriate time.

- 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.



Before connecting your new appliance

Please read this instruction manual carefully before using your new hob for the first time. The instructions contain important information with regard to user safety and appliance use and care.

- The electrical connection of your appliance must be carried out by an approved technician only. Incorrect connection invalidates any warranty claims in the event of appliance damage.

- Please retain these operating and installation instructions. The envelope for the operating instructions contains details of the after-sales service which you may need to call if repairs are required. Please submit the operating and installation instructions to any subsequent user of the appliance.
- Do not operate the hob if transport damage is apparent.

Important information

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.
- Do not place 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.

How to prevent damage to your appliance

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

Utensils

- Pots and pans should not have a rough base otherwise they will scratch the cooking zone.
- Do not prepare food in aluminium foil or plastic containers as the material will melt and stick to the hob.
- Do not let enamel pans boil dry as this could damage the base of the pan and the glass-ceramic.
- If you are using special utensils, observe the manufacturer's instructions.

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.

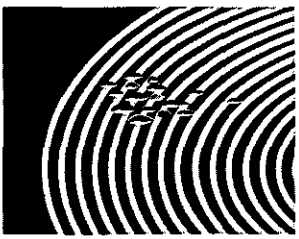
- ❑ Do not use a protective foil on the hob.
- ❑ Do not put hot frying pans or saucepans onto the hob surround.

Hob discoloration

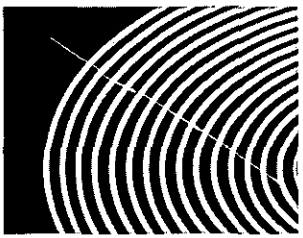
Iridescent discoloration (metallic shimmer) is caused by particles rubbing off the bases of some pans or by using unsuitable cleaners. This can be removed with Sainsbury's CERAMIC Hob CLEANER or Hob Clean but it is a time-consuming job. Our customer service will remove such stains at a charge. Aggressive 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

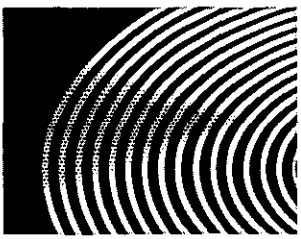
They do not influence the function or stability of the glass ceramic.



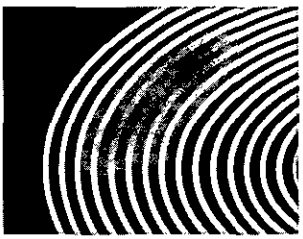
Pitting caused by melted sugar or food with a high sugar content.



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.



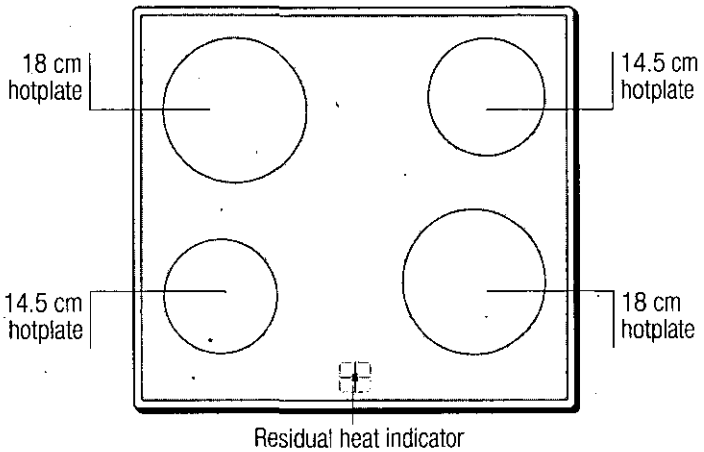
Decor rubbed off due to use of an unsuitable cleaning agent.

Note:

- A slight buzzing can be heard while the cooking zones are heating up. Individual cooking zones may glow more brightly than others. There are technical reasons for this and they have no effect on quality or function.
- When the heating element glows red it could appear to extend outside of the borders defining the cooking zone, depending on the angle from which it is observed.
- 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.
- The heating element underneath the cooking zone is regulated by being switched on and off. If you select a low heat setting the heating element switches off frequently. On a high setting the heating element will seldom be switched off.
- Even if you set the hotplate to full power, the heater may begin to be cycled after a few minutes. This means that the maximum permissible operating temperature of the heater has been reached. The cooking pan continues to be heated by the hot ceramic plate even during the switch-off intervals, which means that the entire heating up process is prolonged only marginally.
- 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.

The hob

NKE 61..

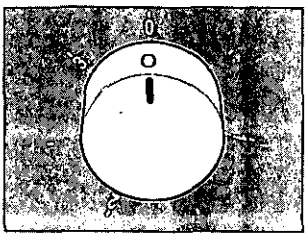


Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It indicates which hotplates are still hot. This also enables to you save energy by making use of the residual heat, e.g. to keep a small meal warm or to melt chocolate.

Setting procedure

Cooking zone controls



The hotplate controls are used to make the heat setting of the individual hotplates. Depending on the cooker type, the hotplates will be equipped with either step switches or variable-control switches.

Fixed-step controls

You can turn the controls either to the right or to the left.

½ = lowest power

3 = highest power

Warming according to amount	½ or 1
Bringing to boil	3
Ongoing cooking, simmering higher or lower according to requirement	1
Frying	
Heating fat/searing	3
Continued frying	2

Care and cleaning

Do not under any circumstances use a highpressure 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

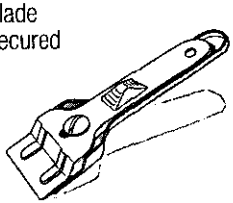
Clean the hob every time that you use it, so that food remains are prevented from being baked on to the surface.

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

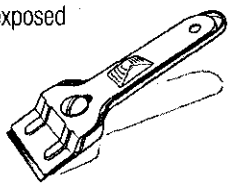
Caution: the blade is sharp!

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

blade secured

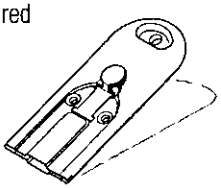


blade exposed

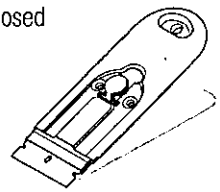


To secure blade: Push the casing forward with your thumb.

blade
secured



blade
exposed



To secure blade: Press down on button and slide it back.

First, remove any left-over food and grease spots using the glass scraper. In doing so, ensure that only the blade comes into contact with the ceramic hob surface. The scraper's handle could scratch the ceramic surface. Damaged blades must be replaced immediately.

Always cover the blade of the glass scraper after use.

While the hob is still hand-hot, it should be cleaned with a suitable cleaning agent and a kitchen towel. Afterwards it should be washed off and then rubbed dry with a clean 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.

While the hob is still hand-hot, it should be cleaned with a suitable cleaning agent and a kitchen towel. Afterwards it should be washed off and then rubbed dry with a clean 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.

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
COLLO Luneta, HOB BRITE Hob Clean, Hob & Sink Clean, Sainsbury's CERAMIC Hob CLEANER, SWISS CLEANER, WK TOP	Chemists, hardware stores, electrical retailers, supermarkets, grocers, 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 CERAMIC 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.

Hob surround

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

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.

Table des matières

Protection de l'environnement **29**

Remarques concernant la mise au rebut 29

Economies d'énergie 29

Avant le branchement **31**

Remarques importantes **31**

Consignes de sécurité 31

Prenez soin de votre table de cuisson 33

Remarques: 35

La table de cuisson **36**

Indicateur de chaleur résiduelle 36

Réglages **37**

Interrupteurs des foyers 37

Entretien et nettoyage **38**

Entretien 38

Nettoyage 38

Cadre de la table de cuisson 40

Service après-vente **41**

Protection de l'environnement

Remarques concernant la mise au rebut

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.

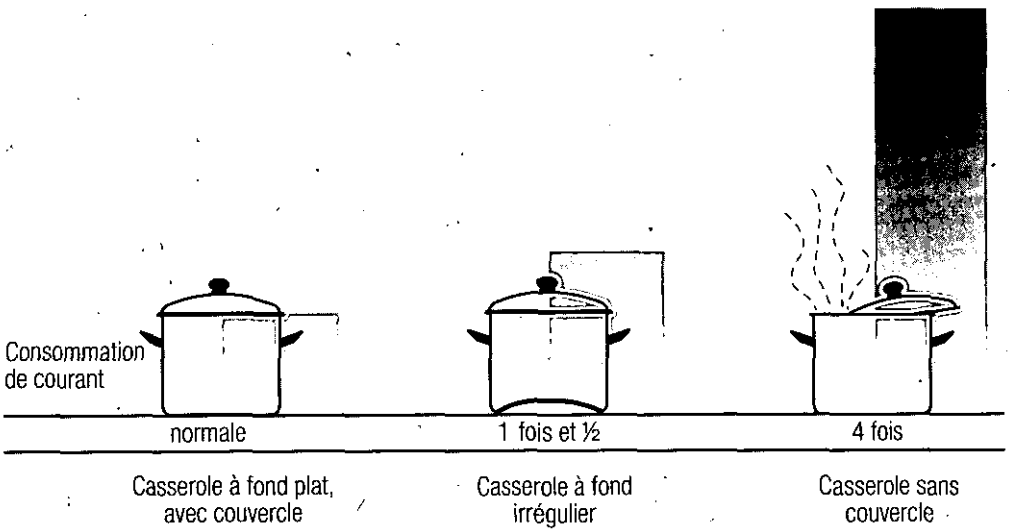
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.
Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention: appareil défectueux».

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.

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 à temps le foyer sur une position de chauffe plus basse.
- 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.



Avant le branchement

Avant d'utiliser la nouvelle table de cuisson, veuillez lire soigneusement la présente notice d'instructions. Elle contient des informations importantes sur la sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de votre table de cuisson.

- ❑ Seul un installateur agréé est habilité à effectuer le branchement électrique. Le fabricant décline toute garantie en cas de dégâts imputables à un branchement incorrect.
- ❑ Rangez soigneusement les notices d'instructions et de montage. Si une réparation s'impose, vous trouverez sur la couverture de la notice d'instructions des indications importantes pour le service après-vente. Conservez les notices d'instructions et de montage, elles pourront servir à un éventuel futur propriétaire de la table de cuisson.
- ❑ Ne mettez jamais en service une table de cuisson endommagée pendant le transport.

Remarques importantes

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 habilité 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. Eloignez 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 emflammée. 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.
- Ne déposez aucun objet brûlant 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.

Prenez soin de votre table de cuisson

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

Vaisselle

- ❑ Les fonds des casseroles et des poêles ne doivent pas être rugueux au risque sinon de rayer la table de cuisson.
- ❑ Ne préparez jamais de mets dans une feuille d'aluminium ou un récipient en plastique car ces matériaux fondraient.
- ❑ Evitez que le contenu d'une casserole émaillée s'évapore ou s'assèche complètement car cela pourrait endommager le fond de la casserole et la vitrocéramique.
- ❑ Si vous utilisez une vaisselle spéciale, conformez-vous aux instructions du fabricant.

Table de cuisson

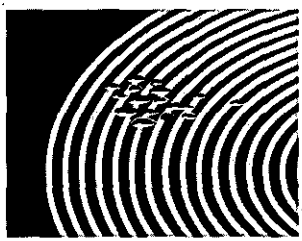
- ❑ N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- ❑ Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient 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.
- ❑ N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.
- ❑ Ne déposez jamais de poêles ou casseroles très chaudes sur le cadre de la table de cuisson.

Modifications de couleur de la table de cuisson

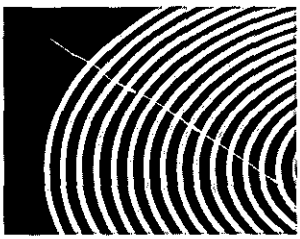
Les miroitements métalliques sont dûs soit au frottement du fond des casseroles sur la table, soit à l'utilisation d'un produit de nettoyage non approprié. Ces taches partent difficilement même avec «Stahl-fix». Notre service après-vente n'enlève ces taches que contre facturation.
Le décor de la table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

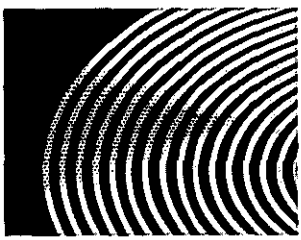
Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique.



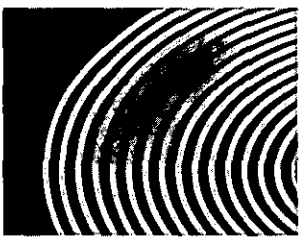
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



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.



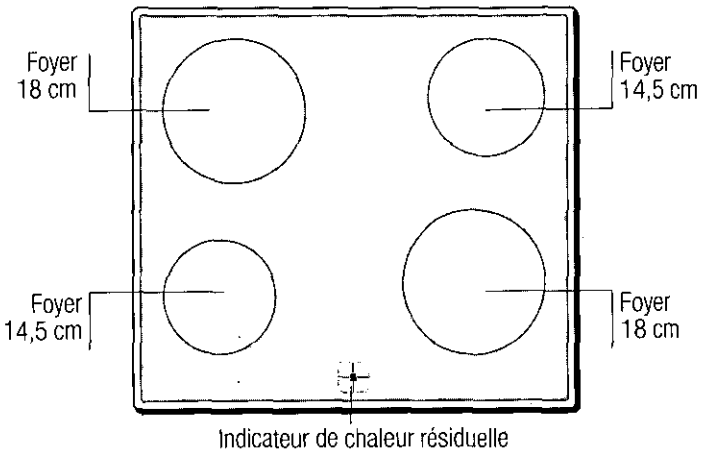
Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

Remarques:

- Lors de l'échauffement, les foyers peuvent émettre un léger bourdonnement. Chaque foyer a un degré de luminosité différent. Il s'agit-là de phénomènes techniques normaux qui n'influent en rien sur la qualité et le fonctionnement de l'appareil.
- Suivant votre angle de vision, le chauffage rougeoyant peut donner l'impression qu'il déborde des limites du foyer marquées sur la table.
- 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.
- Le chauffage sous le foyer module sa puissance par un enclenchement et une coupure périodiques. 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.
- Même si vous réglez le foyer à pleine puissance, le chauffage peut se mettre à fonctionner de manière cyclique au bout de quelques minutes. Cela signifie qu'il a atteint la température de service admissible. Etant donné que la casserole continue de chauffer pendant les périodes de coupure du foyer vitrocéramique très chaud, l'allongement de la séquence de chauffe par ses coupures cycliques demeure insignifiant.
- 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.

La table de cuisson

NKE 61..

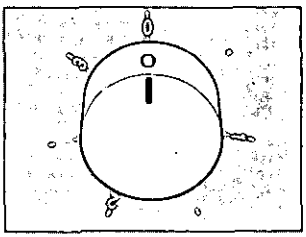


Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Vous savez ainsi quels foyers sont encore chauds et pouvez profiter de leur chaleur par ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat d'enrobage.

Réglages

Interrupteurs des foyers



Les interrupteurs vous permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Suivant le type d'appareil, les foyers sont équipés d'interrupteurs multipositions ou d'interrupteurs réglables en continu.

Boutons à gradins

Vous pouvez tourner le bouton à droite ou à gauche.

½ = Puissance minimale

3 = Puissance maximale

Echauffer suivant la quantité	½ ou 1
Démarrage de la cuisson	3
Maintien de la cuisson puissance plus ou moins élevée suivant besoin	1
Rôtir	
Faire chauffer/revenir la graisse	3
Poursuivre le rôtissage	2

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.

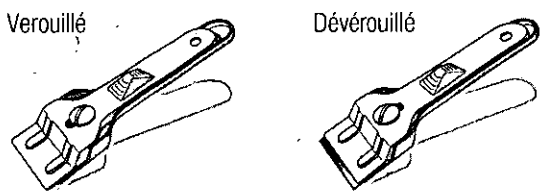
Nettoyage

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.

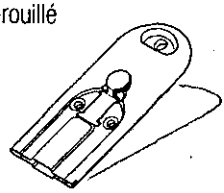
Attention: la lame est très coupante.

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

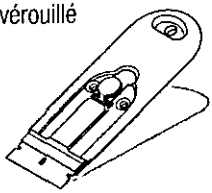


Pour rentrer la lame: avec le pouce, faites glisser le boîtier vers l'avant.

Verouillé



Dévérouillé



Pour rentrer la lame: tirez vers l'arrière le bouton enfoncé.

Commencez par enlever les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide du racloir à verre. Ne passez la lame que sur la surface en vitrocéramique. Veillez à ce que son boîtier ne frotte pas car il pourrait rayer cette dernière. Changez immédiatement les lames endommagées.

Après utilisation du racloir à verre, bloquez toujours la lame en position de sécurité.

Ensuite, nettoyez la surface de chauffe à l'eau tiède additionnée d'un produit nettoyant approprié, en utilisant un essuie-tout. Puis lavez la table de cuisson et séchez-la à l'aide d'un chiffon propre.

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.

Ensuite, nettoyez la surface de chauffe à l'eau tiède additionnée d'un produit nettoyant approprié, en utilisant un essuie-tout. Puis lavez la table de cuisson et séchez-la à l'aide d'un chiffon propre.

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.

Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Racloir 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, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP	Drogueries, quincailleries/magasins d'équipement électroménagers, de fournitures électriques, supermarchés/hypermarchés, magasins d'alimentation, grands magasins.

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.

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.

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.

Indice

Difesa dell'ambiente **43**

Avvertenze per lo smaltimento 43

Per risparmiare energia 43

Prima dell'allacciamento **44**

Raccomandazioni **45**

Istruzioni di sicurezza 45

Per evitare danni 46

Avvertenze: 48

Il piano di cottura **49**

Indicatore di calore residuo 49

Regolazione **50**

Selettori delle zone di cottura 50

Manutenzione e pulizia **51**

Manutenzione 51

Pulizia 51

Cornice del piano di cottura 53

Assistenza tecnica **54**

Difesa dell'ambiente

Avvertenze per lo smaltimento

L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.

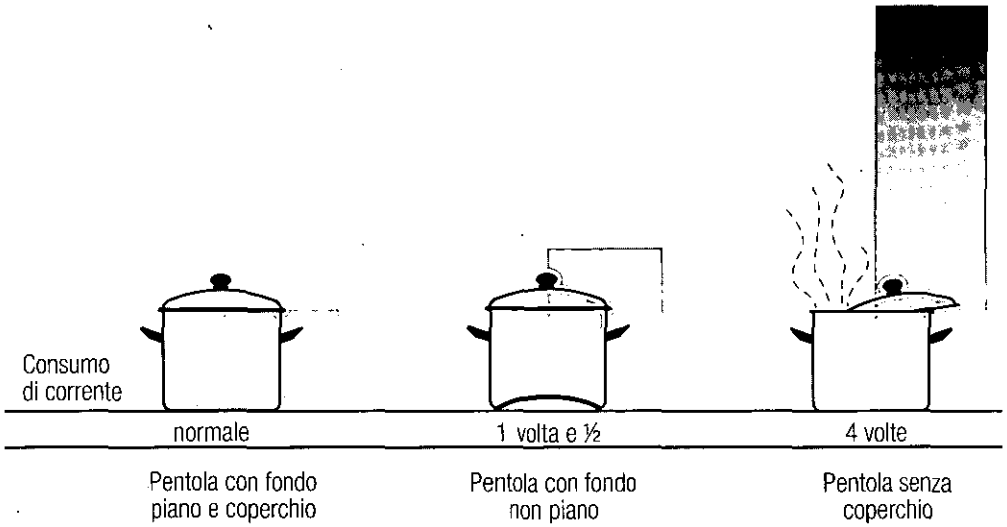
Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.
Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva «Attenzione: apparecchio guasto!»

Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

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.
- 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.



Prima dell'allacciamento

Prima di usare l'apparecchio nuovo, leggete attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse *contengono informazioni importanti per la vostra* sicurezza, ed altresì per l'uso e la manutenzione del piano di cottura.

❑ L'allacciamento elettrico deve essere eseguito da un tecnico specializzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danni derivanti da un errato allacciamento del piano di cottura.

❑ Conservate con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Se è necessaria una riparazione, trovate indicazioni importanti per l'assistenza tecnica sulla copertina del libretto d'istruzioni.

Se cedete l'apparecchio ad altri, siete pregati di accludervi le istruzioni per l'uso ed il montaggio.

- ❑ Non mettete in funzione il piano di cottura se avete constatato un danno di trasporto.

Raccomandazioni

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.
- ❑ Non deporre 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.
  É 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.

Per evitare danni

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

Stoviglie

- Non usare pentole e tegami con il fondo ruvido. Questo graffia il piano di cottura.
- Non cuocere pietanze in foglio di alluminio o in recipienti di plastica. Il materiale fonde e si attacca.
- Le pentole smaltate non devono cuocere a vuoto. Il fondo della pentola e la vetroceramica possono subire danni.
- Se si usano stoviglie speciali, osservare le indicazioni del produttore.

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.
- Non usare fogli protettivi per il piano di cottura.

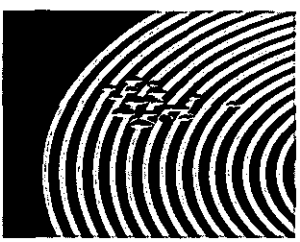
- Non deponete tegami o pentole caldi sulla cornice del piano di cottura.

Alterazioni di colore del piano di cottura

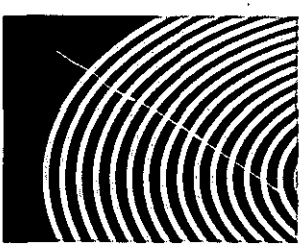
Decolorazioni con iridescenza metallica si formano a causa dello sfregamento dei fondi delle pentole, oppure a causa di detergenti non adatti. Possono essere rimosse solo a fatica con Stahl-Fix. Il nostro servizio assistenza clienti rimuove queste macchie con addebito del rimborso spese. La decorazione viene abrasa da detergenti 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

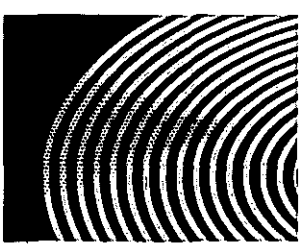
Esse non influenzano né la funzionalità, né la durata del piano di cottura.



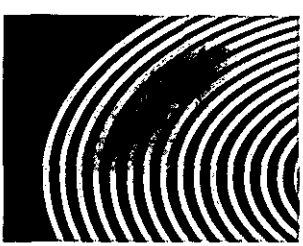
Formazioni concoidali, a causa di zucchero fuso attaccato o di alimenti contenenti molto zucchero.



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 detergenti non adatti.



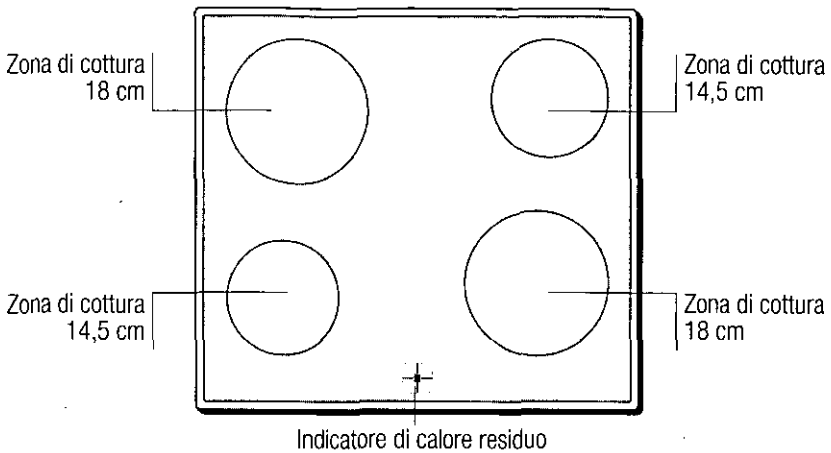
Decorazione abrasa da detergenti non adatti.

Avvertenze:

- Durante il riscaldamento delle zone di cottura, si può verificare un leggero ronzio. Le singole zone di cottura possono avere una luminosità differente. Queste sono caratteristiche tecniche. Non hanno alcuna influenza su qualità e funzionamento.
- Secondo l'angolo d'osservazione, può sembrare che il riscaldamento arroventato sotto alle zone di cottura sconfini oltre la linea di delimitazione di zona.
- 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.
- Il riscaldamento sotto alla zona di cottura viene regolato mediante inserimento e disinserimento. Quando si seleziona un grado di riscaldamento inferiore, il riscaldamento si spegne più spesso, al grado massimo si spegne solo raramente.
- Anche se inserite a piena potenza la zona di cottura, dopo alcuni minuti il riscaldamento può cominciare a funzionare ad intermittenza. Questo significa che è stata raggiunta la temperatura di funzionamento ammessa del riscaldamento. Poiché anche nei periodi d'interruzione la pentola continua ad essere riscaldata dal piano in ceramica molto caldo, ciò prolunga solo in misura irrilevante l'intero ciclo di riscaldamento.
- 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.

Il piano di cottura

NKE 61..

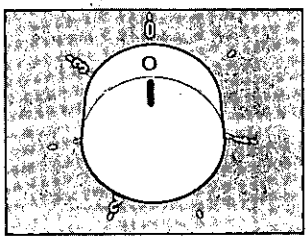


Indicatore di calore residuo

Il piano di cottura dispone di un'indicazione di calore residuo per ogni zona di cottura. Questa indica le zone di cottura che sono ancora calde. Potete utilizzare il calore residuo per il risparmio energetico, per es. mantenere al caldo una piccola pietanza oppure fondere glassa.

Regolazione

Selettori delle zone di cottura



Con i selettori delle zone di cottura regolate la potenza di riscaldamento delle zone di cottura. A seconda del tipo di cucina, le zone di cottura sono dotate di selettori a gradi o di selettori progressivi.

Selettori a gradi

il selettore può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

½ = potenza minima

3 = potenza massima

Riscaldare secondo la quantità	½ oppure 1
Inizio cottura	3
Prosecuzione cottura secondo la necessità, più o meno	1
Arrostire	
riscaldamento grassi/rosolatura	3
prosecuzione arrosto	2

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 é più semplice. Consigliamo di usare «cera-fix», che può essere acquistato in drogherie, negozi di ferramenta/ casalinghi e nei grandi magazzini e supermercati.

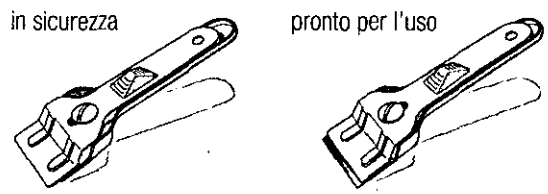
Pulizia

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

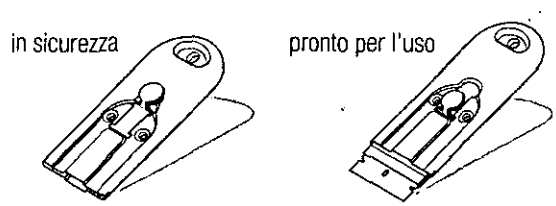
Se la superficie in vetroceramica è molto sporca, usate preferibilmente il raschietto per vetro.

Attenzione, la lama è molto tagliente!

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



Sicura: spingere con il pollice la protezione in avanti.



Sicura: premere e tirare indietro il pulsante.

Rimuovere prima con il raschietto per vetro tutti i residui di cibo e gli spruzzi di grasso. Fare attenzione durante l'impiego del raschietto. Il portalama potrebbe graffiare la vetroceramica. Sostituire subito le lame danneggiate.

Dopo l'uso del raschietto, mettere sempre la lama in posizione di sicurezza.

Pulire infine la superficie di cottura allo stato tiepido, con un detergente adatto e carta da cucina. Strofinare poi a umido il piano di cottura e asciugarlo con un panno pulito.

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.

Pulire infine la superficie di cottura allo stato tiepido, con un detergente adatto e carta da cucina. Strofinare poi a umido il piano di cottura e asciugarlo con un panno pulito.

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.

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

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
Stahl-fix, SWISSCLEANER, WK TOP	Drogherie, commercio di ferramenta/casalinghi, commercio specializzato di prodotti elettrici, *ipermercati/super-mercati*, commercio di prodotti alimentari, grandi magazzini

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.

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.

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.

Inhoud

Milieubescherming **56**

Aanwijzingen voor de afvoer 56

Zo kunt u energie sparen 56

Vòòr de aansluiting **57**

Hierop moet u letten **58**

Veiligheidsvoorschriften 58

Zo kunt u schade voorkomen 59

Opmerkingen: 61

Het kookplateau **62**

Restwarmteindicatie 62

Zo stelt u in **63**

Kookzoneknoppen 63

Onderhoud en reiniging **64**

Onderhoud 64

Reiniging 64

Omlijsting van het kookplateau 66

Klantenservice **67**

Milieubescherming

Aanwijzingen voor de afvoer

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

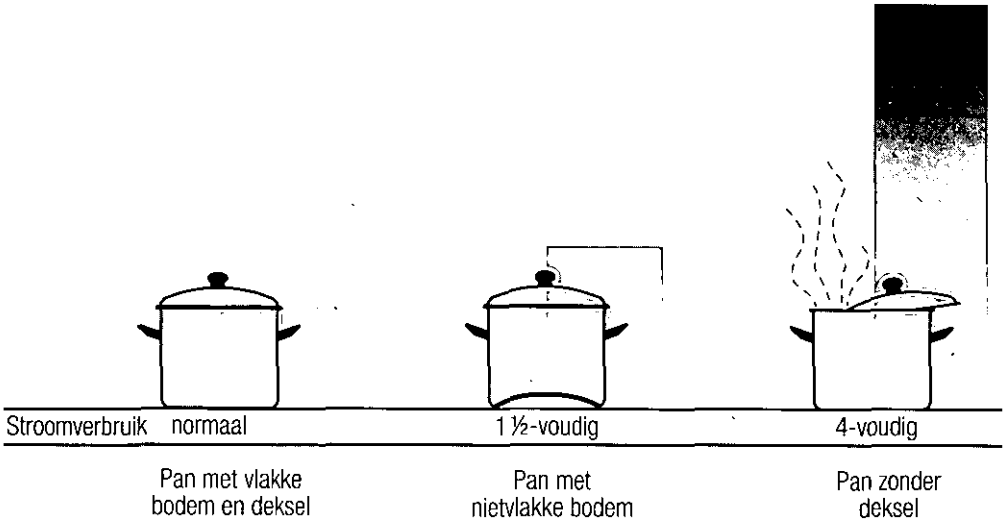
Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen de grondstoffen worden gerecycled.
Maak het oude apparaat onbruikbaar of plak er een briefje op met de tekst „Attentie: dit apparaat is defect!" voordat u het wegdoet.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

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 om naar een lagere kookstand.
- 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.



Vòòr de aansluiting

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

❑ De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. Indien de kookplaat verkeerd wordt aangesloten, vervalt bij schade het recht op garantie.

- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding zorgvuldig. In geval van reparatie vindt u belangrijke gegevens voor de klantenservice op de omslag van de gebruiksaanwijzing. Overhandig de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.
- Neem de kookplaat niet in gebruik indien u transportschade hebt vastgesteld.

Hierop moet u letten

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 verwarmingsapparatuur 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.
- 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.

Zo kunt u schade voorkomen

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

Pannen

- Kook- en braadpannen mogen geen ruwe bodem hebben. Deze bekrassen het kookplateau.
- U mag geen gerechten in bakjes van aluminiumfolie of kunststof bereiden. Deze materialen smelten.
- Voorkom het leegkoken van pannen van email. De bodem van de pan en het keramische kookplateau kunnen beschadigd worden.
- Als u speciale pannen gebruikt, neem dan de daarbij horende gebruiksaanwijzing in acht.

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.
- Gebruik geen fornuisbeschermingsfolie.

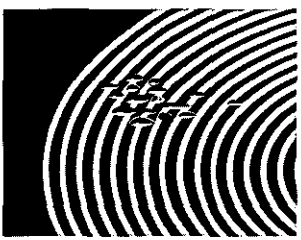
- Plaats geen hete pannen op de rand van de kookplaat.

Verkleuringen van het kookplateau

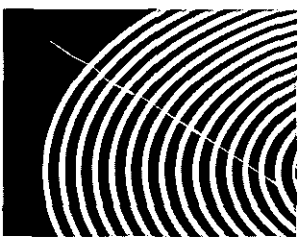
Metaalachtig glinsterende verkleuringen ontstaan door afwrijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen slechts met de grootste moeite worden verwijderd met speciale reinigingsmiddelen. De servicedienst verwijdert dergelijke verontreinigingen tegen betaling van de 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

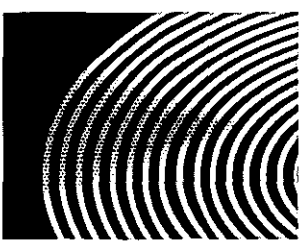
U hebt geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramisch materiaal.



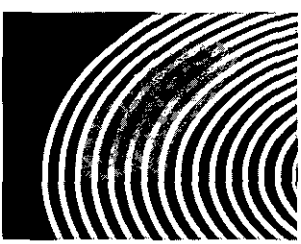
Aantasting van het glasoppervlak door gesmolten suiker of gerechten die veel suiker bevatten.



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



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



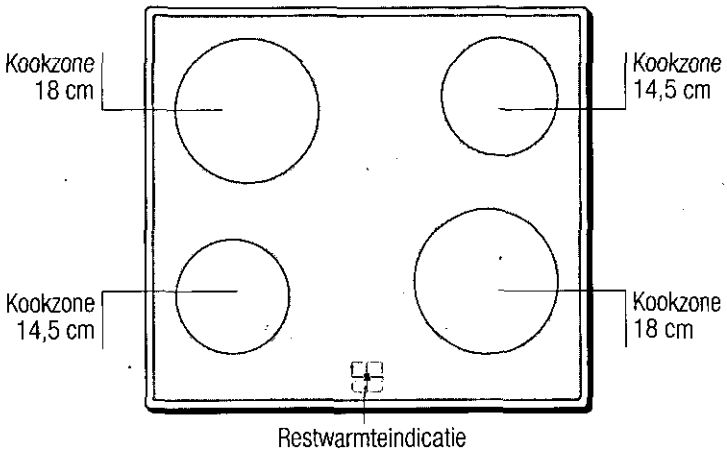
Afgeslepen decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Opmerkingen:

- Bij het verwarmen van de kookzones kan een lichte zoemtoon hoorbaar zijn. De kookzones kunnen met verschillende sterkte oplichten. Dit zijn technische kenmerken. Deze hebben geen invloed op kwaliteit en functie.
- Afhankelijk van de gezichtshoek kan het roodgloeiende verwarmingselement over de rand van de aangegeven kookzone heen schijnen.
- 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.
- De verwarming onder het kookplateau wordt geregeld door in- en uitschakelen. Als u een lage kookstand kiest, wordt de verwarming vaak uitgeschakeld, minder vaak als u een hogere kookstand kiest.
- Ook wanneer u de kookzone op het hoogste vermogen zet, kan de verwarming na enkele minuten in fasen gaan werken. Dit betekent dat de toegestane bedrijfstemperatuur van de verwarming is bereikt. Omdat de kookpan ook tijdens de uitschakelmomenten wordt verwarmd door de hete keramische plaat, duurt het totale verwarmingsproces slechts iets langer.
- 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.

Het kookplateau

NKE 61..

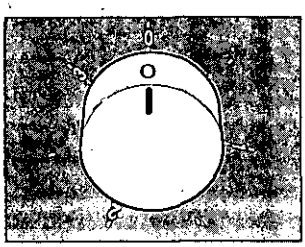


Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze geeft aan welke kookzones heet zijn. U kunt de restwarmte gebruiken om energie te besparen, bijvoorbeeld voor het warmhouden van een klein gerecht of voor het smelten van couverture.

Zo stelt u in

Kookzoneknoppen



Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in. Afhankelijk van het fornuistype zijn de kookzones voorzien van kookstandknoppen of traploos regelbare knoppen.

Knoppen met standen

U kunt deze naar rechts of naar links draaien.

½ = laagste vermogen

3 = hoogste vermogen

Verwarmen afhankelijk van de hoeveelheid	½ of 1
Aan de kook brengen	3
Laten doorkoken volgens behoefte hoger of lager	1
Braden	
Vet verhitten/aanbraden	3
Doorbraden	2

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

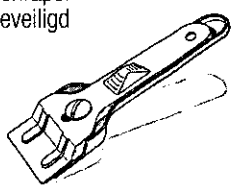
Reinig het kookplateau na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

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

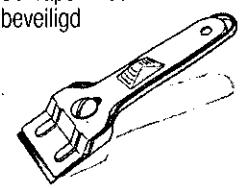
Voorzichtig, het mes van de schraper is zeer scherp!

Bij uw kookplateau is een van de onderstaande glasschrapers meegeleverd.

Schraper beveiligd

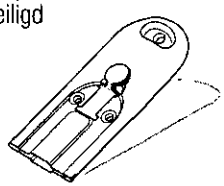


Schraper niet beveiligd

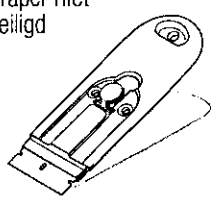


Mes afschermen: schuif met de duim de houder naar voren.

Schraper beveiligd



Schraper niet beveiligd



Mes afschermen: trek de ingedrukte knop naar achteren.

Verwijder eerst alle voedselresten en vetspatten met de schraper. Zorg ervoor dat alleen het mes van de schraper de keramische kookplaat raakt. Het handvat kan krassen veroorzaken.
Beschadigde schrapermessen dienen onmiddellijk te worden vervangen.

Breng na gebruik van de schraper altijd een bescherming aan op het schrapermes.

Vervolgens reinigt u het kookplateau in handwarme toestand met een geschikt reinigingsmiddel en keukenpapier. Veeg daarna het kookplateau met een vochtige doek af en wrijf het droog met een schone 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.

Vervolgens reinigt u het kookplateau in handwarme toestand met een geschikt reinigingsmiddel en keukenpapier. Veeg daarna het kookplateau met een vochtige doek af en wrijf het droog met een schone 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.

Geschikte reinigingsmiddelen voor het keramische kookplateau:

Reinigingsmiddel	Verkrijgbaar bij
Glasschraper	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, elektro-speciaalzaken, keukenspeciaalzaken, klantenservice
Reservemesjes	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, drogisterijen, verfwinkels, klantenservice
Speciaale reinigingsmiddelen	Drogisterijen, gereedschapswinkels, winkels voor elektrische artikelen, supermarkten, levensmiddelenzaken, warenhuizen

Ongeschikte reinigingsmiddelen:
Gebruik in geen geval krassende sponsjes of schuurmiddelen. Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen als ovenspray of vlekverwijderingsmiddelen 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 een speciaal reinigingsmiddel, b.v. Steel-fix.

Onze klantenservice verwijdert dergelijke verkleuringen tegen betaling van de kosten.

Omlijsting van het kookplateau

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

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.

Indhold

Miljøbeskyttelse **69**

Når emballage og gamle apparater kasseres 69

Tips til energibesparelse 69

Før apparatet tilsluttes **70**

Vær opmærksom på **71**

Sikkerhedsanvisninger 71

Således undgås skader på kogesektionen 72

Tips 74

Kogepladen **75**

Restvarmeindikator 75

Således indstiller De **76**

Betjeningsknapper 76

Vedligeholdelse og rengøring **77**

Vedligeholdelse 77

Rengøring 77

Kogefeltets ramme 79

Kundeservice **79**

Miljøbeskyttelse

Når emballage og gamle apparater kasseres

Produktet har været effektivt emballeret under transporten. Ved konstruktion af emballagen har vi bestræbt os på kun at bruge det absolut nødvendige materiale. Brug genbrugsordningerne for emballage og udtjente apparater og vær med til at skåne miljøet.

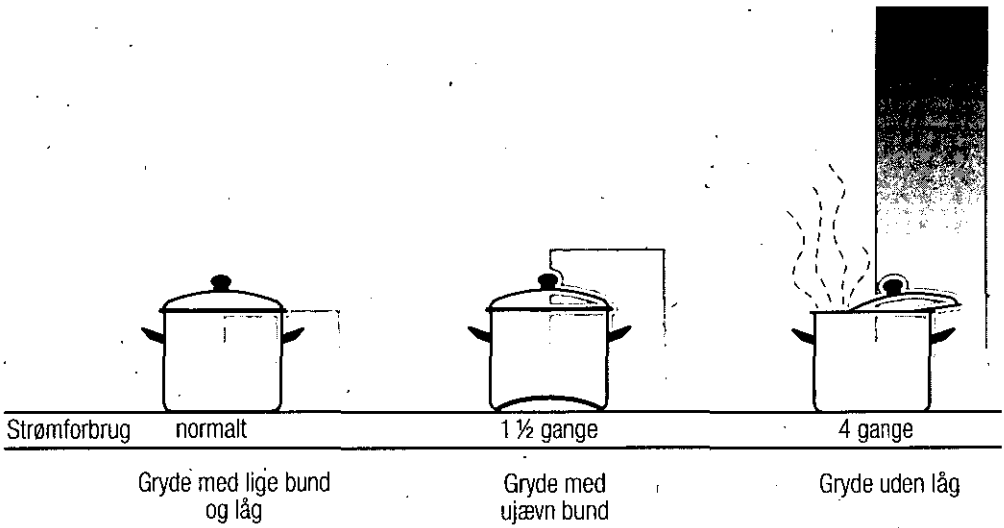
Gamle apparater er ikke værdiløst affald. Værdifulde råstoffer kan genbruges, hvis de bortskaffes miljøvenligt.
Før De bortskaffer det gamle apparat skal det gøres ubrugeligt, eller der påklæbes en etiket med påskriften "OBS! Defekt apparat"!

Er der tvivl om ordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Tips til energibesparelse

- ❑ Brug gryder og pander med tyk, flad bund. En ujævn bund forlænger opvarmningstiden.
- ❑ Vælg altid den rigtige grydestørrelse, når De laver mad. En for stor gryde bruger for meget energi.
- ❑ Sørg altid for at dække gryder og pander til med passende låg.
- ❑ Den bedste varmeoverførelse opnås, når både grydebund og kogezone er lige store. Vær opmærksom, når De køber gryder. Grydeproducenterne opgiver for det meste diameteren på grydens øverste kant, som for det meste er større end bunden på gryden.
- ❑ Skru rettidigt ned.
- ❑ Udnyt restvarmen. Ved lange kogetider kan kogepladen afbrydes 5 - 10 min., før kogetiden er afsluttet.

- Selv om der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren, så længe kogezonen er varm. Dette giver Dem mulighed for at anvende kogezonen til opvarmning og smeltning.



Før apparatet tilsluttes

Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt, før den nye kogesektion tages i brug, da den indeholder vigtige informationer om gældende sikkerhedsbestemmelser samt hvordan kogesektionen benyttes og vedligeholdes.

- Kogesektionen må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Hvis kogesektionen tilsluttes fagligt ukorrekt, bortfalder garantien i tilfælde af skade.
- Opbevar brugs- og monteringsvejledningen på et sikkert sted. I tilfælde af reparation findes vigtige angivelser for kundeservice på brugsanvisningens omslag. Vedlæg brugs- og

monteringsvejledningen, hvis kogesektionen overtages af andre.

- ❑ Kogesektionen må ikke tages i brug, hvis der konstateres en transportskade.

Vær opmærksom på

Sikkerheds-anvisninger

- ❑ Kogesektionen opfylder de nødvendige sikkerhedsbestemmelser for elektriske apparater. Reparationer bør kun gennemføres af faguddannede montører. Hvis apparatet bliver repareret af en ukyndig, kan der opstå fare for Dem selv.
- ❑ Brug kun apparatet til madlavning.
- ❑ Overfladen på komfurer og ovne bliver varm under brug. Sørg for, at børn ikke kommer i berøring med disse.
- ❑ Retter der tilberedes med fedt eller olie, skal konstant overvåges. Overophedet fedt eller olie kan bryde i brand. Hæld aldrig vand på brændende fedt eller olie. Forbrændingsfare! I tilfælde af brand: Kvæl ilden ved at lægge låg på pande eller gryde og sluk for kogezonen. Lad pande eller gryde afkøle på kogepladen.
- ❑ Ledninger til elektriske apparater må ikke komme i berøring med de varme kogezoner. Dette kan skade kabelisoleringen og kogesektionen.
- ❑ Læg ikke brandbare genstande fra på kogesektionen.
- ❑ Hvis der opstår revner, ridser eller brud på kogesektionen, skal apparatet slukkes med det samme. Sluk for sikringerne i sikringsboksen eller træk et evt. netstik ud af stikdåsen.

- Vigtigt! Grydebund og kogezone skal være rene og tørre. Væske som er trængt ind mellem grydebund og kogezone fordamper. Damptrykket i gryden kan medføre, at gryden pludselig springer op i vejret. Kvæstelsesfare!
- Læg mærke til restvarmeindikatoren, som advarer brugeren mod varme kogezoner.

Således undgås skader på kogesektionen

For at Deres kogesektion kan holdes pæn i lang tid, og for at undgå skader, bør følgende overholdes:

Kogegrej

- Ru bunde på pander og gryder vil ridse og skure på kogepladen.
- Der må ikke benyttes alufolie eller kunststof til at tilberede mad i på kogesektionen, materialet kan smelte.
- Undgå, at emaljegryder koger tørre, da grydens bund og glaskeramikken derved kan beskadiges.
- Vær opmærksom på grydeproducentens oplysninger, hvis der benyttes specielle gryder.

Kogesektionen

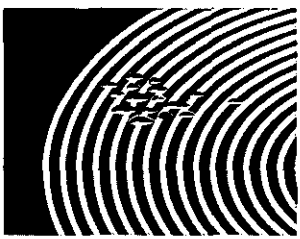
- Kogesektionen må ikke benyttes som arbejdsbord eller som opbevaringsplads. Salt, sukker eller sandkorn – fra f.eks. grøntsager – kan være årsagen til ridser i glaskeramikken.
- Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse ting ned på kogefeltet. Kogefladen kan blive ødelagt.
- Først fjernes alle madrester og fedtstænk fra kogezonen med glasskraberen. Dette gælder især, når smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester er kogt over.
- Kogezonerne må ikke dækkes til med alufolie.
- Stil ikke varme pander eller gryder på kogefeltets ramme.

Farveforandringer i glaskeramikken

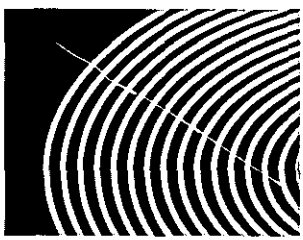
Metalskinnende farveforandringer i kogepladen kan opstå ved brug af pander og gryder med ru bund eller ved brug af uegnede rengøringsmidler. Grundig rengøring med SIDOL Metal Glans eller „Stahl-fix" anbefales. Rengøringen skal evt. gentages flere gange.
Kogezonens markeringer kan forsvinde ved brug af for kraftige eller skurende rengøringsmidler. Dette efterlader mørke pletter.
Fastbrændte madrester, som ikke er blevet fjernet, kan være årsag til farveforandringer i kogezonen.

Eksempler på mulige skader

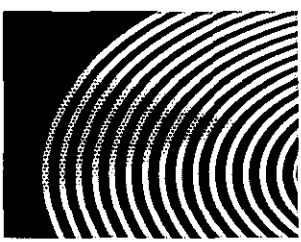
De har ingen indflydelse på glaskeramikkens funktion og stabilitet.



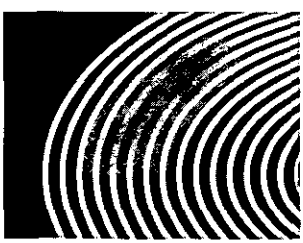
Pletter efter smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester.



Ridser som følge af salt-, sukker- eller sandkorn eller ru grydebunde.



Metalskinnende farveforandringer som følge af slid fra grydebund eller uegnede rengøringsmidler.



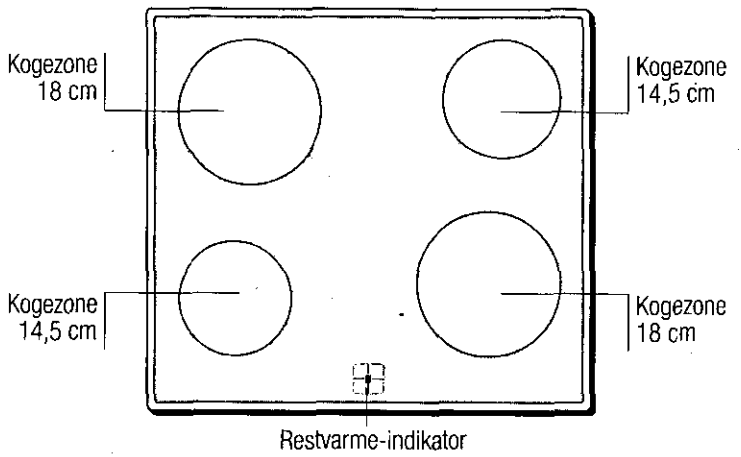
Kogezonens markeringer kan forsvinde som følge af uegnede rengørings-midler.

Tips

- Ved opvarmning af kogezonerne høres en let summen. De forskellige kogezoner kan lyse forskelligt. Dette har tekniske årsager og har ingen indflydelse på kvalitet og funktion.
- De rødglødende varmelegemer kan – afhængigt af den vinkel, de ses fra – ses uden for de markerede felter.
- Da der alt efter bordplade kan dannes en lille spalte mellem bordplade og kogesektion, er kogesektionen forsynet med en elastisk pakning hele vejen rundt.
- Varmen under kogezonen reguleres ved at tænde og slukke for den. Hvis De vælger et lavt kogetrin, forsvinder varmen noget oftere, ved et højere trin noget sjældnere.
- Varmen kan begynde at takte efter et par minutter, *også selv om der er skruet helt op for kogezonen.* Det betyder, at den tilladte driftstemperatur er nået. Da gryden også opvarmes af den varme keramikplade, når der er slukket for gryden, forlænges hele opvarmningen kun uvæsentligt.
- Glaskeramik er ligesom ethvert andet keramisk materiale et naturprodukt. Sådanne produkter kan, alt efter hvordan de er blevet fremstillet, udvise *uregelmæssigheder på overfladen. På grund af* kogesektionens spejlglatte overflade kan det ske, at selv de mindste blærer med mindre end 1 mm diameter ses mere eller mindre tydeligt. Disse generer hverken funktionsdygtigheden eller holdbarheden af Deres kogezone.

Kogepladen

NKE 61..

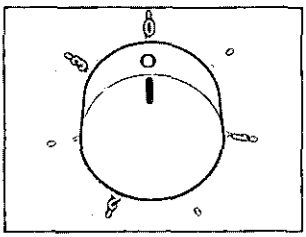


Restvarme-indikator

Hver kogeplade har en restvarmeindikator. Restvarmeindikatoren gør opmærksom på, hvilke kogezoner er varme.
Restvarmen kan benyttes til at holde en lille ret varm eller til at smelte chokoladeovertræk med. Således spares energi.

Således indstiller De

Betjeningsknapper



Med betjeningsknapperne indstilles varmeeffekten af kogezonerne. Alt efter komfurtype er kogezonerne udstyret med trinknapper eller trinløs regulerbare knapper.

Trinkontakter

Kontakten kan drejes mod højre og venstre.

½ = laveste effekt

3 = højeste effekt

Opvarmning *afhænger af mængden*	*½ eller 1*
Opkogning	3
Viderekogning lavere eller højere efter behov	1
Stegning	
Fedt opvarmes/stegning	3
Viderestegning	2

Vedligeholdelse og rengøring

Benyt principielt hverken højtryksrensere eller dampstrålere.

Vedligeholdelse

Et beskyttelses- og vedligeholdelsesmiddel danner en skinnende beskyttelsesfilm, som er snavsafvisende. Korrekt vedligeholdelse sikrer, at Deres glaskeramik-kogeplade holdes smuk i lang tid, og letter rengøringen. Til daglig vedligeholdelse af kogepladen anbefales „cera-fix", som kan købes hos materialisten, i specialforretninger for husholdningsgrej, i større eller mindre supermarkeder.

Rengøring

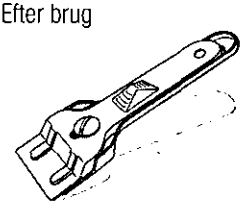
Det er vigtigt at gøre kogesektionen ren, hver gang den har været i brug.

Fastsiddende snavs fjernes bedst fra glaskeramikken med glasskraberen.

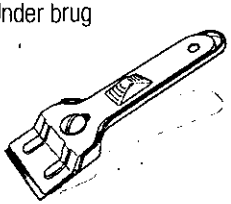
Pas på! Klingen er meget skarp!

Glasskraberen er vedlagt Deres komfur.

Efter brug

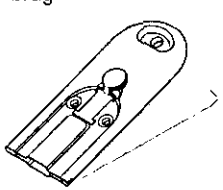


Under brug

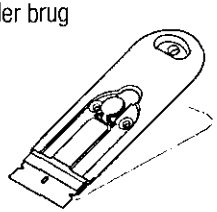


Efter brug: Skub holderen fremad med tommelfingeren.

Efter brug



Under brug



Efter brug: Tryk knappen bagud.

Først fjernes alle madrester og fedtstænk fra kogesektionen med glasskraberen. Brug i denne forbindelse kun klingen i glasskraberen til rengøring af glaskeramikken. Glaskeramikken kan blive ridset, hvis glasskraberens holder kommer i kontakt med glaskeramikken. Beskadigede klinger fornys med det samme.

Klingen i glasskraberen skal sikres, når den ikke er i brug.

Derefter rengøres kogefladen i lunken tilstand med et egnet rengøringsmiddel. Derefter tørres kogefeltet af først med en fugtig og derefter tør køkkenrulle.

Pletter efter vand fjernes med citronsaft eller eddike. Hvis disse syreholdige midler kommer på rammen omkring kogesektionen, tørres der straks efter med en fugtig klud, da der ellers kan opstå matte pletter.

Derefter rengøres kogefladen i lunken tilstand med et egnet rengøringsmiddel. Derefter tørres kogefeltet af først med en fugtig og derefter tør køkkenrulle.

Pletter efter vand fjernes med citronsaft eller eddike. Hvis disse syreholdige midler kommer på rammen omkring kogesektionen, tørres der straks efter med en fugtig klud, da der ellers kan opstå matte pletter.

Egnede rengøringsmidler til glaskeramik-kogeflader:

Rengøringsmidler	Forhandlere
Glasskraber	Bygge-/hobbymarkeder, hvidevarebutikker, isen-kræmmere, kundeservice
Reserveklinger	Bygge-/hobbymarkeder, isenkræmmere, hvidevare-butikker, kundeservice
Mr. MUSCLE, SIDOL Metal Glans, Stahl-fix, STÅL-RENS Toprens	Hårde hvidevare butikker eg større supermarkeder

Uegnede rengøringsmidler:
Brug under ingen omstændigheder køkkensvampe eller skuremidler. Også kemisk aggressive rengøringsmidler så som ovnspray eller pletfjerner må ikke benyttes.

Metalskinnende farveforandringer i kogepladen kan opstå ved brug af pander og gryder med ru bund eller ved brug af uegnet rengøringsmiddel. Grundig rengøring med „SIDOL" eller „Stahl-fix" anbefales.

Vores serviceafdeling fjerner sådanne farveforandringer mod honorar.

Kogefeltets ramme

Det er bedst at rengøre rammen med lunken opvaskevand. Benyt aldrig stærke eller skurende midler.

Kundeservice

Ved henvendelse til vor kundeservice bedes De opgive kogesektionens E-nummer og FD-nummer.
Typeskiltet med numrene findes på bagsiden af denne betjeningsvejledning.

Indice

La protección del medio ambiente **81**

Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado 81

Manera de ahorrar energía 81

Antes de conectar su aparato nuevo **83**

Puntos a tener en cuenta **84**

Advertencias y consejos de seguridad 84

Cómo evitar daños o desperfectos en la placa de cocción 85

Advertencias: 88

La encimera **89**

Indicación del calor residual 89

Manera de efectuar los ajustes **90**

Mandos selectores de las zonas de cocción 90

Cuidado y limpieza **91**

Cuidado 91

Limpieza 91

Marco de la placa de cocción 93

Servicio de Asistencia Técnica **94**

La protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado

Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.
Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

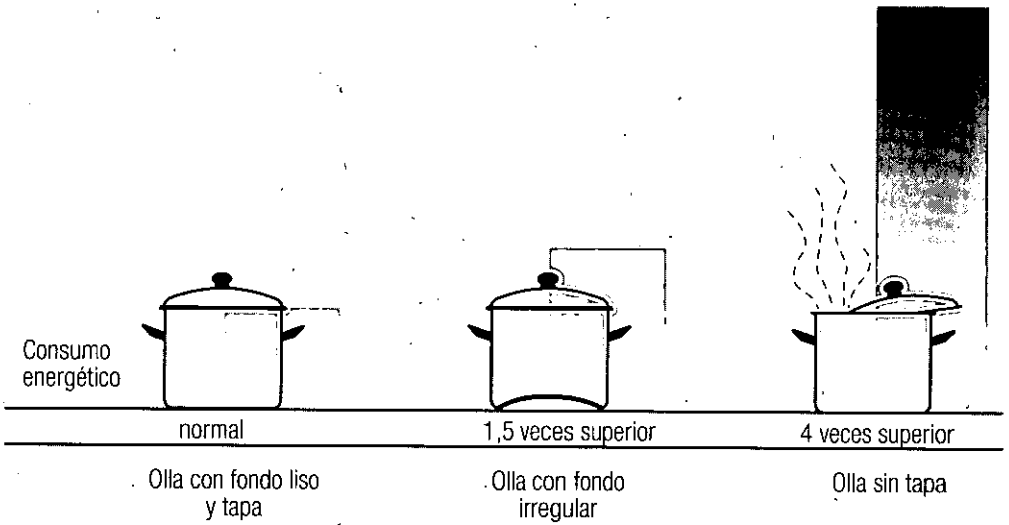
Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo y caracterizarlo con un adhesivo: «¡Atención! Aparato defectuoso».

Su Distribuidor o Administración local le informará *gustosamente sobre las vías y posibilidades más* eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Manera de ahorrar energía

- ❑ Le aconsejamos usar sólo ollas y sartenes con fondo grueso y liso. Los fondos irregulares prolongan innecesariamente los tiempos de cocción.
- ❑ Seleccionar siempre ollas y recipientes de tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones medio lleno consume mucha energía.
- ❑ Utilizar ollas y sartenes siempre provistas de su tapa correspondiente.

- Cuando el fondo de la olla o recipiente y el diámetro de la zona de cocción tienen el mismo tamaño, la transmisión de calor es óptima. Al comprar ollas o recipientes, deberá tener presente que los fabricantes, a menudo, indican el diámetro superior de la olla o recipiente, que normalmente suele ser mayor que el del fondo del mismo.



- Reduzca a tiempo la potencia ajustada en la zona de cocción.
- Aproveche el calor residual de las zonas de cocción. En el caso de preparar alimentos que requieren unos largos tiempos de cocción, la zona de cocción se puede desconectar unos 5 a 10 minutos antes de concluir el tiempo de cocción previsto.
- Mientras se encuentre iluminado el indicador del calor residual, se puede aprovechar el calor residual de la zona de cocción desconectada para calentar o derretir alimentos.

Antes de conectar su aparato nuevo

Antes de usar su aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de uso correspondientes. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como al manejo y cuidado correcto de la placa de cocción.

- El montaje y acoplamiento del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. En caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato y producirse algún daño o desperfecto en éste, la garantía del fabricante no entra en vigor.
- Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior. En caso de reparación hallará Vd. en el sobre de las mismas importantes referencias relativas al Servicio de Asistencia Técnica. En caso de vender o ceder el aparato a otros usuarios, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.
- Si el aparato presentara daños o desperfectos debidos al transporte, no deberá ser utilizado.

Puntos a tener en cuenta

Advertencias y consejos de seguridad

- Este aparato cumple las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
- Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.
- Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su funcionamiento. Mantenga por ello siempre alejados a los niños de la cocina.
- Permanezca siempre en las inmediaciones de la cocina al cocinar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse. No verter nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados. ¡Existe peligro de quemadura! Cubra el recipiente con una tapa para apagar el fuego y desconecte la zona de cocción. Deje enfriar el recipiente sobre la zona de cocción desconectada.
- Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes. La placa de cocción y el aislamiento de los cables podrían resultar seriamente dañados.
- No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.

- En caso de comprobar daños o desperfectos en la superficie de la placa de cocción tales como incisiones, fisuras o astillados, desconectar inmediatamente la placa. Desconectar el aparato siempre a través del fusible del mismo, el interruptor de seguridad de la caja de fusibles de la vivienda o a través de un dispositivo de *acoplamiento de las clavijas*.
- ¡Atención! Los fondos de las ollas y recipientes deberán estar limpios y secos antes de colocarlos sobre las zonas de cocción. El agua o líquido que pudiera quedar retenido entre la zona de cocción y el fondo del recipiente se evapora. La presión del vapor puede desplazar el recipiente en alto. ¡Peligro de lesiones!
- Preste siempre atención a la indicación del calor residual. Esta advierte de la que la zona de cocción está caliente.

Cómo evitar daños o desperfectos en la placa de cocción

Para que su placa de cocción conserve durante mucho tiempo su aspecto atractivo y no sufra daños ni desperfectos, deberá observar los siguientes consejos y advertencias:

Vajilla

- Las cacerolas y sartenes utilizadas no deben tener fondos rugosos, pues éstos pueden rayar la placa de cocción.
- No preparar alimentos en láminas de aluminio o recipientes de plástico, ya que dichos materiales pueden fundirse.
- Evite el calentamiento en vacío de las ollas esmaltadas. De lo contrario, el fondo de la olla y el material vitrocerámico pueden resultar dañados.
- En caso usar vajilla especial, observe las indicaciones del fabricante de la misma.

Placa de cocción

- No utilizar nunca la placa de cocción como superficie de apoyo o de trabajo, en sustitución de la placa encimera. La sal, el azúcar o los granos de arena – procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rasguños en la placa de cocción.

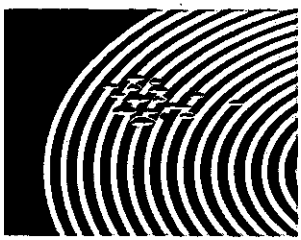
- Prestar atención a que no caigan objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción. Esta podría resultar dañada.
- El azúcar fundido o los alimentos con un elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado, deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta de vidrio.
- No usar las llamadas láminas protectoras para cocinas.
- No colocar nunca cacerolas o sartenes calientes sobre el marco de la encimera.

Decoloraciones de las zonas de cocción

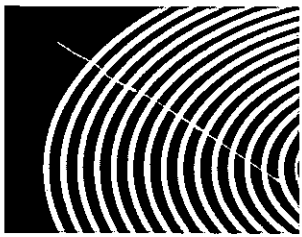
Las manchas de brillo metálico que pueden aparecer son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados. Su eliminación constituye una tarea sumamente molesta y engorrosa, y sólo es posible con productos de limpieza especiales para acero tales como «Clen». Nuestro Servicio de Asistencia Técnica eliminará dicha suciedad, cargándole los costes correspondientes.
El uso de detergentes agresivos o abrasivos puede provocar el desgaste de la decoración. Esto da lugar a manchas oscuras.
La decoloración de la placa de cocción también puede deberse a la presencia de los restos de alimentos no eliminados, quemados e incrustados en la misma por la acción del calor.

Ejemplos de posibles daños

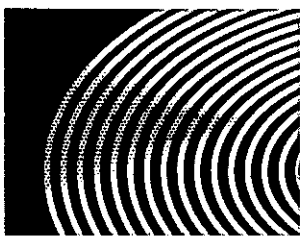
Estos fenómenos, sin embargo, no afectan en absoluto el funcionamiento correcto de su placa de cocción.



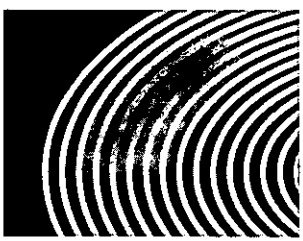
Formación de costras debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con elevado contenido de azúcar.



Rasguños debidos agranos de sal, azúcar o arena, o a los fondos de recipientes rugosos.



Las manchas de brillo metálico son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados.



Desgaste de la decoración debido al empleo de agentes agresivos o rayadores.

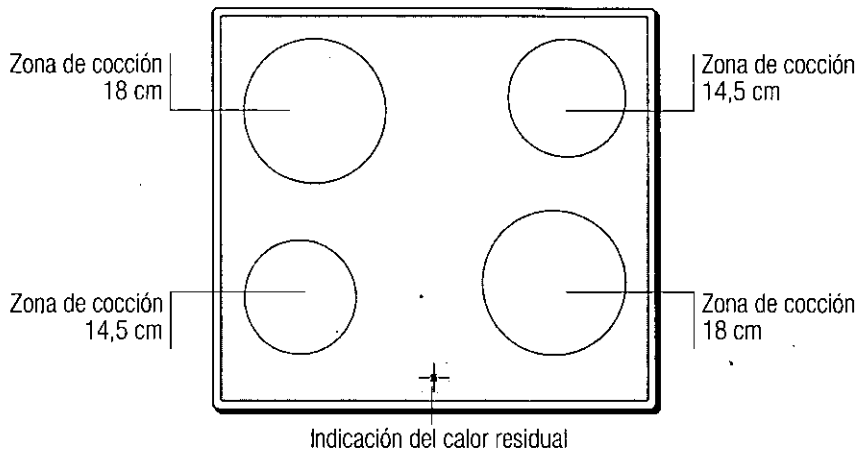
Advertencias:

- Durante el calentamiento de las zonas de cocción se puede escuchar un ligero zumbido. Entre las zonas de cocción pueden producirse diferencias de luminosidad. Estos fenómenos se deben a razones técnicas y no afectan para nada a la calidad y el funcionamiento correcto de la encimera.
- En función del ángulo visual, puede parecer que la calefacción incandescente exceda la zona de cocción marcada.
- En función de las características de la superficie de la placa de trabajo en la que está integrada la encimera, puede formarse una pequeña rendija irregular entre la placa de trabajo y la placa de cocción. Por esta razón, la encimera está provista en todo su perímetro de una junta elástica.
- La calefacción debajo de la zona de cocción es ajustada mediante la conexión y desconexión de la zona de cocción. En caso de haber seleccionado un escalón de cocción bajo, la calefacción se desconecta con más frecuencia. En caso de haber ajustado el escalón de cocción más elevado, la calefacción se desconecta muy rara vez.
- Aun en el caso de haber ajustado la máxima potencia en la zona de cocción, puede activarse el funcionamiento en cadencia del circuito de calentamiento de la misma. Esto significa que se ha alcanzado la máxima temperatura admisible. Como la placa cerámica, sin embargo, continúa transmitiendo el calor acumulado al recipiente, el proceso de calentamiento no sufre prolongación perceptible alguna.
- La cerámica de vidrio es, como cualquier otro material cerámico, un producto natural. En función de su proceso de fabricación, estos productos pueden presentar irregularidades en su superficie. Debido a la superficie lisa como un espejo de la zona de cocción, puede ser que se perciban incluso las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro. Estas, sin embargo, no afectan

la aptitud ni tampoco la resistencia de la placa de cocción vitrocerámica.

La encimera

NKE 61..

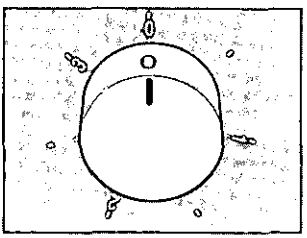


Indicación del calor residual

La placa de cocción posee una indicación de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Esta señala qué zona de cocción está caliente. Este calor residual se puede utilizar para reducir el consumo energético de la placa, por ejemplo manteniendo caliente un plato pequeño, o para derretir, por ejemplo, el chocolate de cobertura.

Manera de efectuar los ajustes

Mandos selectores de las zonas de cocción



Con los mandos selectores de las zonas de cocción se ajusta la potencia de las mismas. Según el tipo de aparato que se trate, los mandos pueden ser escalonados o de ajuste gradual.

Mandos selectores de ajuste escalonado

Vd. puede girar el mando hacia la derecha o izquierda.

½ = mínima potencia

3 = máxima potencia

Calentar según cantidad	½ ó 1
Cocción rápida	3
Cocción lenta más o menos potencia, según necesidad	1
Freír	
Calentar el aceite/Dorar	3
Continuar friendo	2

Cuidado y limpieza

¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

Cuidado

La placa de cocción vitrocerámica está recubierta de una capa protectora brillante y repelente a la suciedad. De este modo, su placa de cocción conserva durante largo tiempo su buen aspecto, facilitando, además, su limpieza. Para ésta aconsejamos usar el producto «cera-fix», que se puede adquirir en super e hipermercados y grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.

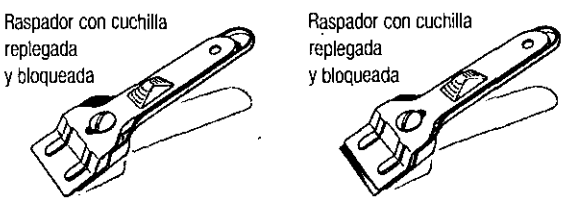
Limpieza

Limpie siempre su placa de cocción tras concluir el ciclo de cocción a fin de evitar que los restos o salpicaduras de alimentos puedan incrustarse o quemarse sobre la placa.

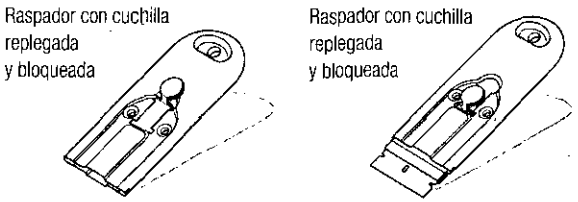
Para eliminar los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos sobre la placa vitrocerámica, aconsejamos utilizar preferentemente la rasqueta de vidrio.

Atención: Manejar la rasqueta con sumo cuidado. ¡Existe peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

Su placa de cocción viene equipada de serie con uno de los dos tipos de raspador de vidrio que se muestran en la imagen inferior:



Replegar la cuchilla: Desplazar la carcasa con el pulgar hacia adelante.



Replegar la cuchilla: Pulsar el mando y des- plazarlo hacia atrás.

Eliminar en primer lugar todos los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos a la placa, utilizando la rasqueta. Prestar atención a actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con la placa, pues ello podría originar rasguños sobre la misma. Utilizar sólo cuchillas en perfecto estado, sustituyendo inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de daño o deterioro.

Tras concluir el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla.

Limpiar a continuación la encimera, estando tibia, con un agente limpiador adecuado y papel especial para cocinas. Repasar seguidamente la encimera en húmedo y secarla con un paño limpio.

Las manchas de agua se pueden eliminar con limón o vinagre. En caso de gotear o salpicar sobre el marco de la placa algún agente que contenga ácido, frotar inmediatamente la zona afectada con un paño húmedo, de lo contrario pueden producirse zonas de color mate en la placa.

Limpiar a continuación la encimera, estando tibia, con un agente limpiador adecuado y papel especial para cocinas. Repasar seguidamente la encimera en húmedo y secarla con un paño limpio.

Las manchas de agua se pueden eliminar con limón o vinagre. En caso de gotear o salpicar sobre el marco de la placa algún agente que contenga ácido, frotar inmediatamente la zona afectada con un paño húmedo, de lo contrario pueden producirse zonas de color mate en la placa.

Agentes y productos limpiadores apropiados para las placas vitrocerámicas:

Agentes de limpieza	Puntos de venta
Rasqueta de vidrio	Super e hipermercados y grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.
Ersatzklingen	Super e hipermercados y grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.
CLEN Vitroceramic, Sidol Vitroceramic, Stahl-fix, SWISSCLEANER	Droguerías, ferreterías y tiendas que venden electrodomésticos, grandes almacenes y supermercados, tiendas de comestibles

Agentes de limpieza inadecuados son:
No usar en ningún caso esponjas, estropajos o agentes rayadores, ni tampoco agentes químicos agresivos como sprays para limpieza de hornos o agentes quitamanchas.

Las manchas de brillo metálico que pueden aparecer son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados. Su eliminación constituye una tarea sumamente molesta y engorrosa, y sólo es posible con productos de limpieza especiales para acero tales como «Sidol Inox».

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica eliminará dicha suciedad, cargándole los costes correspondientes.

Marco de la placa de cocción

Se aconseja limpiar el marco de la placa de cocción con una solución jabonosa templada.
¡No utilizar agentes agresivos o abrasivos!

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato al dorso de estas instrucciones de uso.

Índice

Protecção do Meio ambiente **96**

Indicações sobre reciclagem 96

Assim, poderá poupar energia 96

Antes da ligação **98**

O que deve ter em atenção **98**

Indicações de segurança 98

Como evitar danos 99

Indicações: 101

A Placa de Cozinhar **103**

Indicação de calor residual 103

Como regular **104**

Selectores dos discos 104

Limpeza e Manutenção **105**

Manutenção 105

Limpeza 105

Friso da placa 107

Assistência Técnica **108**

Protecção do Meio ambiente

Indicações sobre reciclagem

Até chegar a sua casa, o seu novo aparelho esteve protegido pela embalagem. Todos os materiais nela utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Por favor, colabore e proceda à reciclagem ecológica da embalagem.

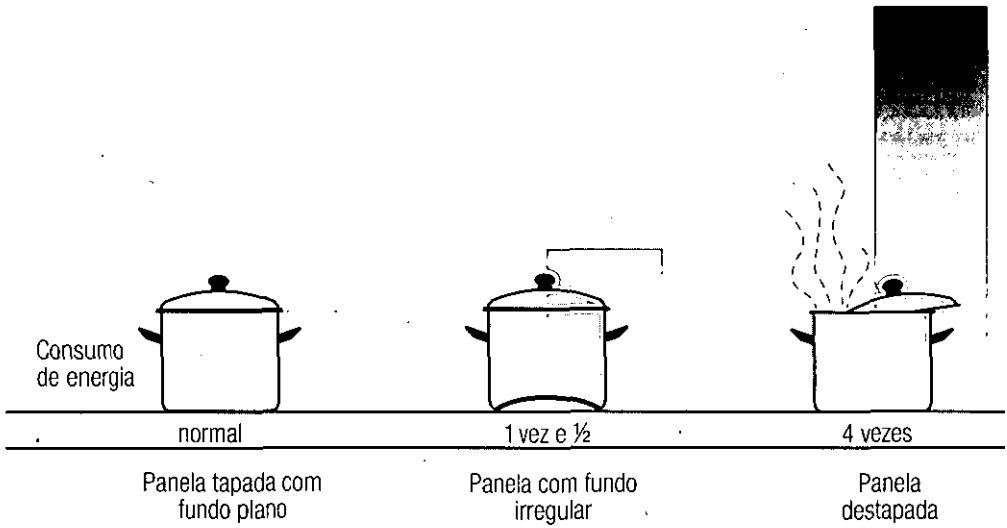
Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através de uma reciclagem compatível com o meio ambiente, é possível recuperar matérias primas valiosas.
Antes de providenciar a reciclagem do aparelho antigo, deverá inutilizá-lo ou colar-lhe um auto-colante com a seguinte indicação «Atenção: O aparelho está avariado».

Junto de um Agente Especializado ou dos Serviços Municipais da sua área de residência informe-se sobre os procedimentos actuais quanto a reciclagem.

Assim, poderá poupar energia

- Recomendamos a utilização de panelas e frigideiras com fundos planos e espessos. Fundos irregulares prolongam os tempos de cozedura.
- Escolha sempre um recipiente de tamanho adequado à quantidade de alimentos a cozinhar. Um recipiente grande, mas pouco cheio, consome mais energia.
- Tachos e frigideiras devem estar tapados com a tampa correcta.
- Se a base do recipiente e o disco tiverem os mesmo diâmetro, fica assegurada a melhor transmissão possível de calor.
  Sempre que comprar tachos, panelas ou frigideiras, tome atenção, pois o valor indicado, com mais frequência, pelo fabricante é a medida da boca do recipiente. Este, em geral, é superior ao diâmetro do fundo.

- ❑ Mude atempadamente para uma fase de cozedura mais fraca.
- ❑ Aproveite o calor residual. No caso de tempos de cozedura mais longos, o disco pode ser desligado 5 a 10 minutos antes do tempo terminar.
- ❑ Enquanto estiver iluminada a indicação de calor residual, poderá utilizar o disco acabado de desligar para aquecer ou derreter alimentos.



Antes da ligação

Antes de utilizar a nova placa de cozinhar, leia, por favor, atentamente, estas instruções de serviço. Delas constam indicações importantes, para a sua segurança, bem como informações sobre utilização e manutenção.

- A ligação eléctrica deve ser efectuada por um técnico autorizado. Se a placa não estiver correctamente ligada, a garantia prescreve, em caso de danos ou avarias.
- Guarde as instruções de serviço e de montagem em local seguro. No caso de necessidade de reparação, encontrará informações importantes para a assistência técnica no envelope das instruções de serviço. Se o aparelho passar para um novo dono, as instruções devem acompanhar o aparelho.
- Se detectar algum dano provocado pelo transporte, não ponha o aparelho a funcionar.

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança

- Este aparelho corresponde às normas de segurança em vigor para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços de Assistência, que tenham recebido formação do fabricante ou dos seus representantes. Reparações inadequadas podem acarretar prejuízos consideráveis ao utilizador.
- Utilize o aparelho só para cozinhar alimentos.

- ❑ As superfícies de aparelhos para aquecer e cozinhar ficam quentes, quando em funcionamento. Por princípio, mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.
- ❑ Mantenha-se vigilante, sempre que cozinhar com gorduras ou óleo. O óleo sobreaquecido pode inflamar. Nunca deite água sobre gordura ou óleo a arder. Perigo de incêndio! Tape o recipiente, para apagar o fogo e desligue o disco da placa. Deixe o recipiente arrefecer sobre o disco.
- ❑ Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar em zonas quentes. A placa de cozinhar e o isolamento do cabo podem danificar-se.
- ❑ Não coloque produtos inflamáveis sobre a placa.
- ❑ Caso se verifiquem falhas, fissuras, fendas ou rupturas, o aparelho não deve funcionar. Desligue o aparelho, sempre através da protecção de terra ou do interruptor de segurança na caixa de fusíveis ou num dispositivo de encaixe eventualmente existente.
- ❑ *Atenção: A base do tacho ou panela e o disco* têm que estar sempre limpos e secos. Líquido que se infiltre entre a base do recipiente e o disco transforma-se em vapor. Devido à pressão do vapor, o recipiente pode, repentinamente, saltar. Perigo de ferimentos!
- ❑ Tome atenção às indicações de calor residual. Elas avisam que os discos estão, ainda, quentes.

Como evitar danos

Para que a sua placa de cozinhar se mantenha com bom aspecto durante muito tempo e evitar danos na mesma, deve ter em atenção o seguinte:

Loiça

- ❑ Os fundos das panelas e das frigideiras não devem ser ásperos, pois riscam a superfície da placa.
- ❑ Não deve confeccionar alimentos em folhas de alumínio ou em recipientes de plástico. Estes materiais podem derreter.

- ❑ Os recipientes de esmalte não devem aquecer, sem nada lá dentro. A base do recipiente e a cerâmica vidrada podem ficar danificadas.
- ❑ Sempre que utilizar loiça especial, respeite as indicações do fabricante.

Discos

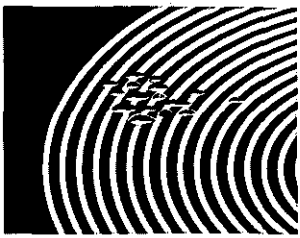
- ❑ Não utilize os discos como zona de trabalho ou de arrumação. Grãos de sal, açúcar ou de areia – por ex. ao limpar legumes – podem provocar riscos na placa.
- ❑ Tome cuidado para que nenhum objecto duro ou ponteagudo caia sobre a placa de cozinhar. Isso pode danificá-la.
- ❑ Alimentos entornados devem ser, imediatamente, limpos com o raspador. Isto é, especialmente, importante no caso de açúcar derretido ou de alimentos com elevado teor de açúcar.
- ❑ Não cubra a placa com folhas de protecção para fogões.
- ❑ Não coloque quaisquer recipientes quentes (tachos ou frigideiras) sobre o friso da placa de cozinhar.

Alterações na cor da placa

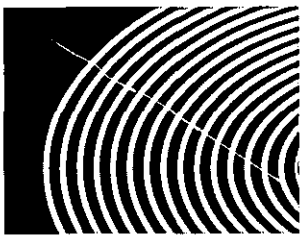
Descolorações metálicas resultam do roçar do fundo das panelas ou da utilização de produtos de limpeza inadequados. Estas descolorações só poderão, eventualmente, ser eliminadas com um produto de limpeza adequado (ex. «Stahl-fix»).
Os nossos Serviços técnicos podem eliminar estas sujidades mediante pagamento. A acção de produtos de limpeza agressivos ou abrasivos provoca um efeito de lixa na decoração. Por isso, surgem, depois, manchas escuras. Também os restos de comida queimada, que não forem removidos, provocam descolorações na placa.

Exemplo de danos possíveis

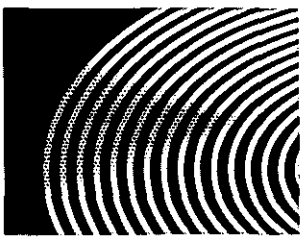
Não têm qualquer influência no funcionamento nem na estabilidade da placa vitrocerâmica.



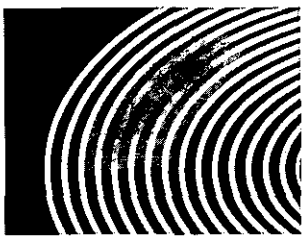
Falhas no material provocadas por açúcar derretido ou alimentos muito açucarados.



Riscos provocados por grãos de sal, açúcar, areia ou fundos ásperos das panelas.



Descolorações metálicas devido ao roçar das panelas ou a produtos de limpeza inadequados.



Decoração com aspecto de lixada devido a produtos de limpeza inadequados.

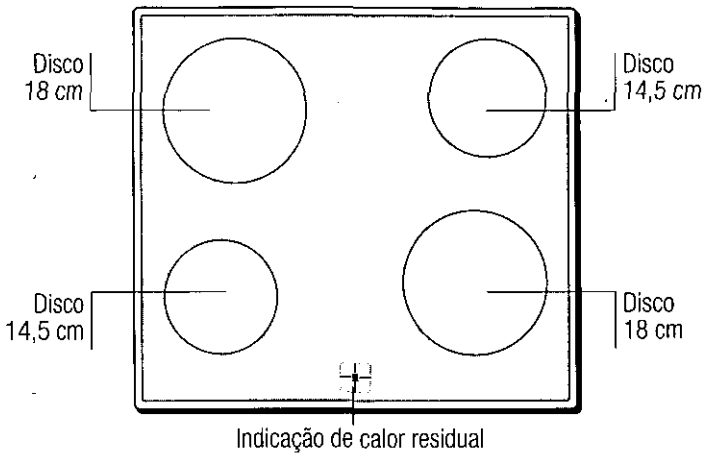
Indicações:

- Durante o aquecimento do disco, poder-se-á ouvir um ligeiro zumbido. Os vários discos podem ter uma luz vermelha mais ou menos intensa, quando ligados. Tratam-se de características técnicas e não têm qualquer influência na qualidade nem no funcionamento.
- *O aquecimento incandescente, conforme o* ângulo de visão, pode projectar-se para além do limite marcado no disco.
- Dependendo da superfície da bancada, pode-se formar uma fenda pequena e irregular entre a bancada e a placa de cozinhar. A placa de cozinhar está, por isso, equipada em todo o seu perímetro com um vedante elástico.

- O aquecimento do disco é regulado pelo ligar e desligar. Se tiver sido seleccionada uma fase de cozedura mais baixa, o aquecimento desliga mais vezes. Se a fase de cozedura for mais elevada, o aquecimento raramente desliga.
- Mesmo quando se utiliza o disco com a potência máxima, o aquecimento pode, passados alguns minutos, começar a ligar e desligar com intervalos. Isto significa que foi atingida a temperatura de funcionamento permitida para o aquecimento. Mas, porque nos momentos em que o disco desliga, o tacho continua a ser aquecido, dado a placa cerâmica estar muito quente, o processo global de aquecimento prolonga-se apenas de forma insignificante.
- A vitrocerâmica pode, por condicionalismos do material, apresentar algumas imperfeições na superfície. Dada a superfície polida da placa, pode acontecer que se notem pequenas bolhas com menos de 1 mm de diâmetro. Estas não têm influência nem no funcionamento nem na duração da placa vitrocerâmica.

A Placa de Cozinhar

NKE 61..

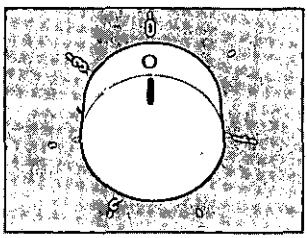


Indicação de calor residual

A placa de cozinhar tem uma indicação de calor *residual para cada disco. Ela mostra quais os discos* que estão quentes.
O calor residual poderá ser aproveitado para poupar energia, por ex. manter quente uma pequena refeição ou derreter coberturas para bolos.

Como regular

Selectores dos discos



Regular a potência de aquecimento dos discos com os respectivos selectores. Dependendo do tipo de fogão, assim os discos estão equipados com selectores reguláveis por fases ou selectores reguláveis sem escalonamento.

Interruptores por fases

O interruptor pode ser rodado para direita ou para a esquerda.

½ = Potência mínima

3 = Potência máxima

Aquecer conforme a quantidade	½ ou 1
Iniciar a cozedura	3
Continuar a cozedura Potência mais elevada ou mais baixa	1
Assar	
Aquecer gordura/iniciar o assado	3
Continuar o assado	2

Limpeza e Manutenção

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Manutenção

Um produto de protecção e conservação reveste a placa com uma película brilhante que repele a sujidade. A sua placa de vitrocerâmica conserva-se, assim, durante longo tempo com um aspecto atraente e é facilitada a sua limpeza. Recomendamos o uso de «cera-fix», que poderá adquirir em drogarias, supermercados e lojas de «menage».

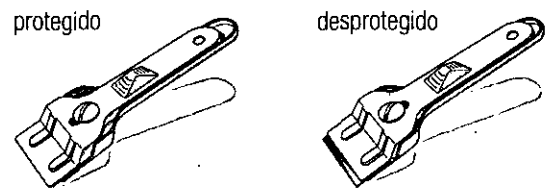
Limpeza

Limpe a placa, depois de cada utilização, para que os restos de alimentos não possam queimar.

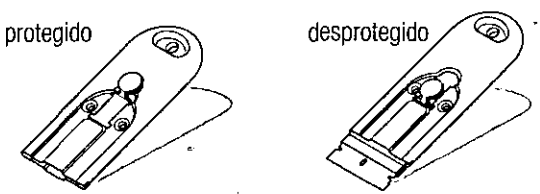
Se a vitrocerâmica estiver muito suja, deverá utilizar, de preferência, o raspador para vidro.

Cuidado, a lâmina está muito afiada.

A sua placa é fornecida com o raspador a seguir indicado.



Protecção: Com o polegar, desloque o cursor de protecção para a frente.



Protecção: Puxe o botão premido para trás.

Elimine, primeiro, os restos de alimentos e os pingos de gordura com o raspador. Para isso, passe apenas com a lâmina do raspador sobre os discos. A parte metálica do raspador poderia danificar a cerâmica vidrada. As lâminas danificadas devem ser de imediato substituídas.

Depois de utilizar o raspador, deverá, como medida de segurança, recolher a lâmina.

A seguir, limpe o disco, quando este estiver morno, utilizando um produto de limpeza adequado e papel de cozinha. Lave depois a placa e esfregue bem com um pano limpo até secar.

As manchas de água podem ser eliminadas com limão ou vinagre. Se caírem pingos de líquidos ácidos sobre o friso, limpe este imediatamente com um pano molhado, De contrário, o friso pode ficar manchado.

A seguir, limpe o disco, quando este estiver morno, utilizando um produto de limpeza adequado e papel de cozinha. Lave depois a placa e esfregue bem com um pano limpo até secar.

As manchas de água podem ser eliminadas com limão ou vinagre. Se caírem pingos de líquidos ácidos sobre o friso, limpe este imediatamente com um pano molhado, De contrário, o friso pode ficar manchado.

Produtos adequados para a limpeza de placas vitrocerâmicas:

Produto de limpeza	Onde adquirir
Raspador para vidro	Mercados de materiais de construção e de bricolagem, lojas de artigos eléctricos, lojas especializadas na venda de cozinhas, Serviços de Assistência Técnica
Lâminas de substituição	Mercados de materiais de construção e de bricolagem, drogarias, casas de artigos para pinturas, Serviços de Assistência Técnica
Steel-fix	Drogarias, Casas de Ferragens e de Menage, Lojas de artigos eléctricos, Supermercados, Grandes Armazéns, Lojas de Produtos alimentares.

Produtos de limpeza não apropriados:
Nunca utilize esponjas ou produtos abrasivos. Também os produtos químicos de limpeza agressivos como sprays para fornos ou tira-nódoas não devem ser utilizados.

A aplicação de produtos inadequados ou o roçar das bases ásperas de tachos e panelas podem provocar descolorações metálicas na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar, com alguma dificuldade e com o auxílio de «Steel-fix».

Estas manchas podem eventualmente ser eliminadas pelos Serviços Técnicos, mas contra pagamento.

Friso da placa

Para limpar o friso da placa, utilize de preferência uma solução de água morna com detergente suave. Não utilize produtos cortantes ou abrasivos.

Assistência Técnica

Sempre que recorrer aos nossos Serviços Técnicos, indique por favor o Número E e o Número FD do seu aparelho.
Na contracapa destas instruções de serviço encontrará a chapa de características, donde constam estes números.

