DE Gebrauchsanweisung 2–22
GB Instruction manual 23–43
ES Instrucciones para el uso 44–69
PT Instruções de serviço 70–90

Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Instrucciones para el uso
Instruções de serviço

NKT 651C.

DE, GB, ES, PT 5650019157

B090482

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen **4**

Vor dem Einbau 4

Sicherheitshinweise 4

So können Sie Schäden vermeiden 5

So können Sie Energie sparen 8

Das Kochfeld **9**

Einstellbereich **9**

Bedienfelder 10

Feld ⏻ "Stand-by" 11

Feld ◎ 11

Restwärme-Anzeige 12

Automatische Sicherheitsabschaltung 12

Kochen **13**

So stellen Sie ein: 13

Kochstelle ausschalten: 13

Ankoch-Elektronik 14

So stellen Sie ein 14

Beispiel: 15

Tipps zur Ankoch-Elektronik 15

Tabellen 16

Pflege und Reinigung **17**

Pflege 17

Reinigung 18

Einstellbereich 19

Inhaltsverzeichnis

Eine Störung, was tun? **20**

Hinweise: 21

Kundendienst **22**

Umweltschutz **22**

Verpackung und Altgerät 22

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Einbau

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

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

Nach dem Anschluss

Erscheint nach dem Anschluss in der Anzeige F400, ist das Gerät falsch angeschlossen. Trennen Sie das Gerät sofort über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten vom Netz.

Sicherheitshinweise

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

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

So können Sie Schäden vermeiden

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

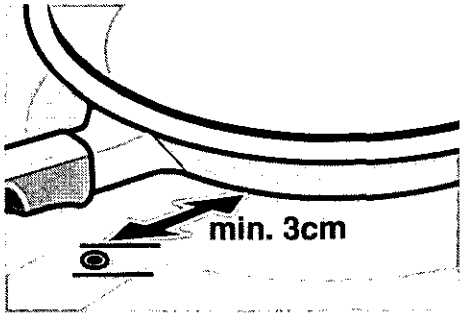
Geschirr

- Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.

- ❑ Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.
- ❑ Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- ❑ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Kochfläche

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

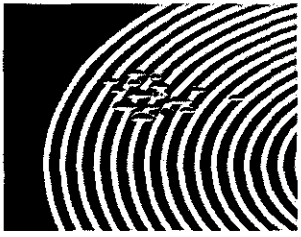


Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

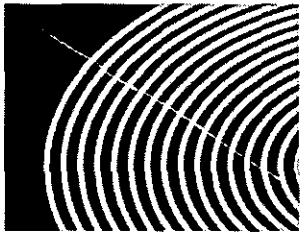
Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidol für Ceran & Stahl" oder "Stahl- Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.
Durch aggressive oder kratzende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

Beispiele zu möglichen Schäden

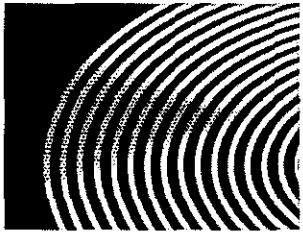
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



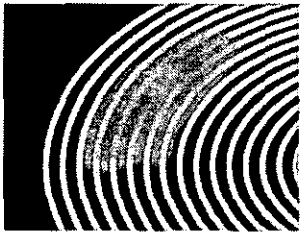
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



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



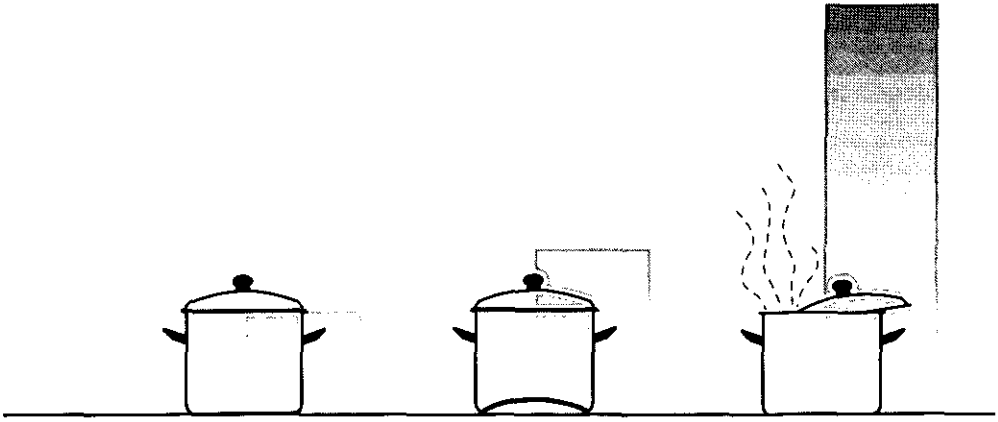
Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

So können Sie Energie sparen

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

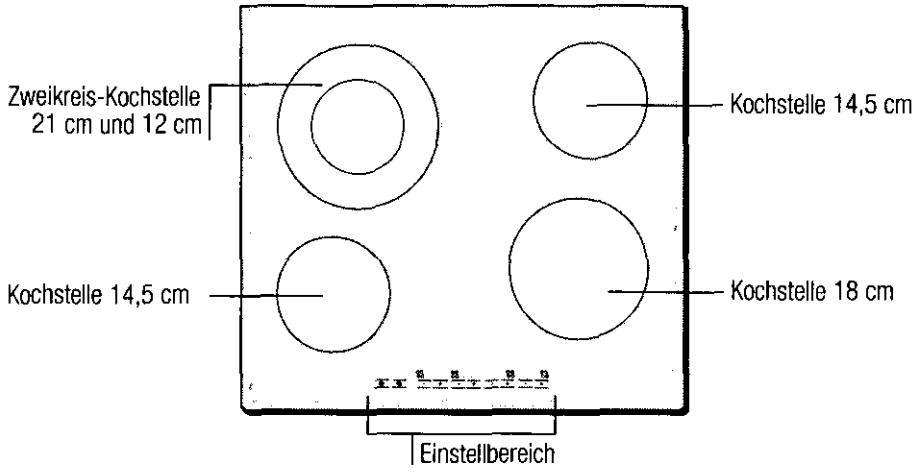


Stromverbrauch	normal	1½fach	4fach
	Topf mit ebenem Boden und Deckel	Topf mit unebenem Boden	Topf ohne Deckel

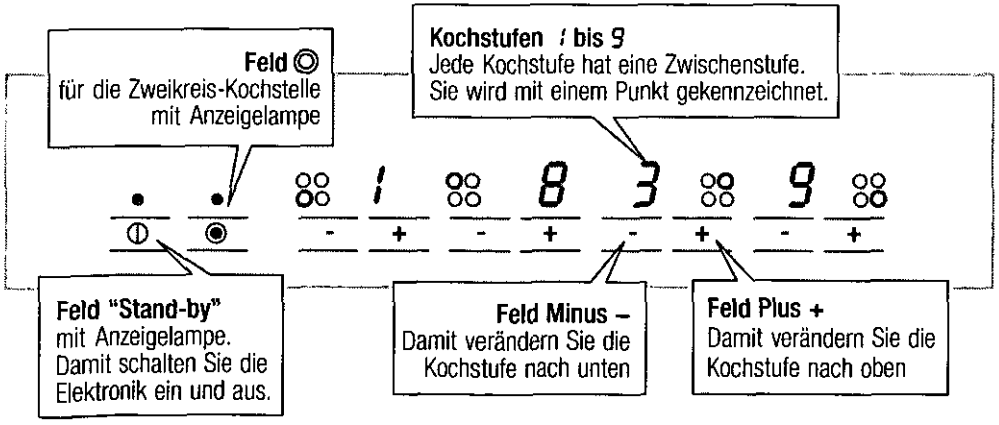
Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder.

NKT 651..



Einstellbereich



Bedienfelder

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

Hinweise:

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

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

Eingabebestätigung ausschalten

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt.

Diesen Ton können Sie wegschalten:

Stand-by ⏻ muss eingeschaltet sein.

1. Alle 4 Kochstellen auf Stufe 3 stellen.
   Dazu Feld "–" jeder Kochstelle berühren. In der Anzeige erscheint eine blinkende 0.
   Wieder Feld "–" solange berühren, bis Stufe 3 erscheint.
2. Alle Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
   Berühren Sie dazu Feld "–" bis die Null erscheint.
3. Feld Stand-by ⏻ mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt das Bestätigungssignal.

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

Hinweis:

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

Feld ⏻ "Stand-by"

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

Einschalten:
Berühren Sie das Feld "Stand by" ⏻ bis die Anzeigelampe leuchtet.

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

Hinweis:

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

Feld ◎

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

Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle:
Berühren Sie das Feld ◎, bis die Anzeiglampe leuchtet.

Wegschalten:
Wenn Sie das Feld ◎ wieder berühren, schalten Sie den äußeren Heizkreis ab. Die Anzeigelampe erlischt.

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

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind.
Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.
Erscheint in der Anzeige ein *H*, ist die Kochstelle noch so heiß, dass Sie Speisen warmhalten können. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu *h*.
Die Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Auch dann, wenn Stand-by ⏻ ausgeschaltet wurde.

Achtung!

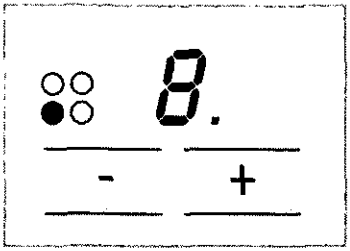
Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch ab. In der Anzeige blinkt abwechselnd ein *F* und eine *8*. Wenn Sie das Feld + oder Feld - berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

Kochen



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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

So stellen Sie ein:

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

Wenn Sie eine andere Kochstufe wünschen

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

Sie können die Kochstufe jederzeit ändern.

Kochstelle ausschalten:

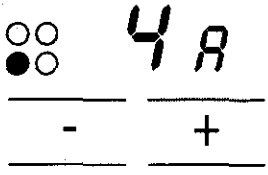
Mit dem Feld –
Berühren Sie das Feld – bis die Null erscheint.

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

Kochfeld ausschalten

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

Ankoch-Elektronik



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

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

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

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

Fortkochstufe 1 bis 5. 2 bis 12 Minuten Ankochzeit

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

So stellen Sie ein

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

Wenn Sie eine andere Kochstufe wünschen

3. Feld "+" oder Feld "–" berühren, bis die gewünschte Kochstufe in der Anzeige erscheint.
4. Feld "+" und Feld "–" gleichzeitig berühren. A, für Ankoch-Elektronik, in der Anzeige leuchtet.

Das A erlischt, wenn die Kochstelle zurückschaltet.

Beispiel:

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

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

ohne Ankoch-Elektronik

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

mit Ankoch-Elektronik

Kochstelle aktivieren, Fortkochstufe 4. einstellen. Feld "+" und Feld "–" gleichzeitig berühren, *R* in der Anzeige leuchtet.

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

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

Tipps zur Ankoch-Elektronik

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

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

Milch oder Ähnliches kocht über.

Verwenden Sie bei stark schäumenden Speisen einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

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

Tabellen

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

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

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

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

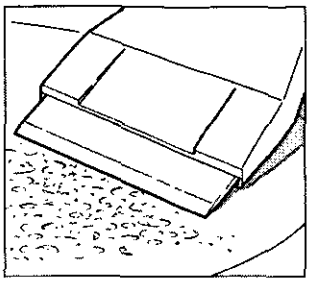
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruck-reiniger oder Dampfstrahler!

Pflege

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die 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.

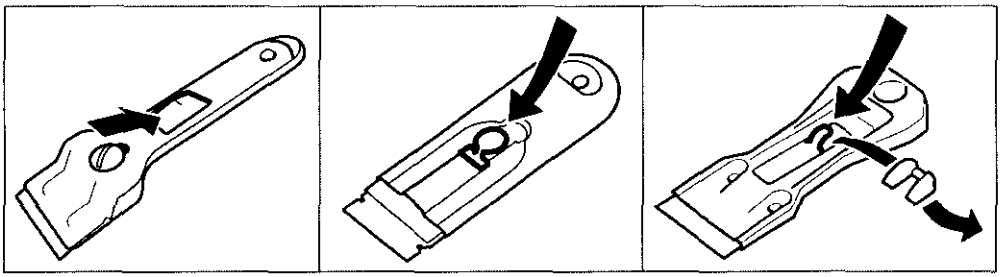
Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

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

Achtung:

- ❑ Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- ❑ Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



So gehen Sie vor

1. Alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.
2. Die handwarme Kochfläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier reinigen. Achtung: Die Kochfläche darf nicht mehr heiß sein, sonst entstehen Flecken.
3. Das Kochfeld nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

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

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

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

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Einstellbereich

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

Eine Störung, was tun?

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

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

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

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
F2	Die Kochstelle hat sich abgeschaltet.	Warten Sie, bis sich die Kochstelle abgekühlt hat. F2 erlischt. Stellen Sie neu ein.
F8	Die Einstellung der Kochstelle wurde lange Zeit nicht verändert.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Berühren Sie Feld + oder Feld -.

Hinweise:

- Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.
- Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.
  Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus.
  Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- 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.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

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

Bosch Info-Team:
DE ☎ 01805/304050 0,12 EUR/min
AT ☎ 0660/5995

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

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

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

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

Table of contents

Important information **25**

Before installation 25

Safety information 25

How to prevent damage to your appliance 26

How to save energy 29

The hob **30**

Control area **30**

Control panels 31

⏻ "Stand-by" pad 32

◎ Pad 32

Residual heat indicator 33

Automatic safety switch-off 33

Cooking **34**

Setting procedure: 34

Switching off the hotplate: 34

Electronic boil start control 35

Setting procedure 35

Example: 36

Advice on electronic boil start control 36

Tables 37

Care and cleaning **38**

Care 38

Cleaning 39

Control area 40

Table of contents

Troubleshooting **41**

Note: 42

After-sales service **43**

Protection of the environment **43**

Packaging and old appliances 43

Important information

Before installation

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

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

After connection

If *U400* appears in the display subsequent to connection, this denotes the incorrect connection of the appliance. Immediately disconnect the appliance from the mains via the master fuse or the safety switch in the fuse box.

Safety information

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

the pan to stand on the hob until it has cooled down.

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

How to prevent damage to your appliance

Cookware

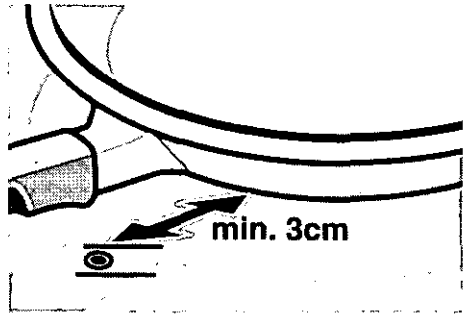
Please heed the following information in order to prevent damage to your hob and to keep it in good condition:

- Saucepans and pans must not have rough bases. These will scratch the hob.
- *Never prepare food in aluminium foil or plastic* containers. The material melts on.

- The bottom of the saucepan, and the hotplate, must be clean and dry.
- Avoid boiling enamel saucepans dry. This could cause damage to the base of the saucepan and the ceramic hob.
- Please observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Cooking zone

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

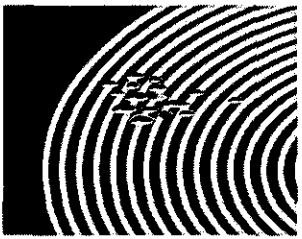


Discoloration on the hob

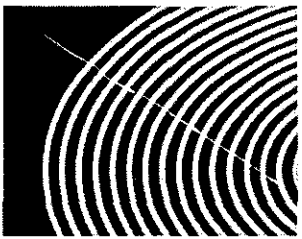
Shimmering metallic discoloration may be caused by material which has rubbed off saucepan bases, or by unsuitable cleaning agents. These can only be removed with some effort, using ceramic and steel hob cleaner or "Hob Clean". Our after-sales service can remove such stains, but will make a charge. Aggressive or harsh cleaning products could sand off the trim and dark stains may appear. Food residues which have been burnt on and not removed can also cause the hob to be discolored.

Examples of possible damage

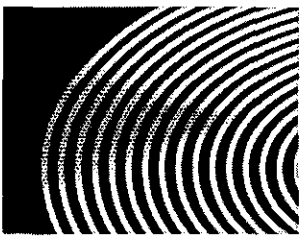
They do not influence the function or stability of the glass ceramic.



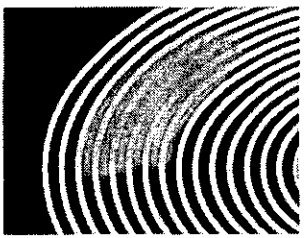
Pitting caused by melted sugar or food with a high sugar content.



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



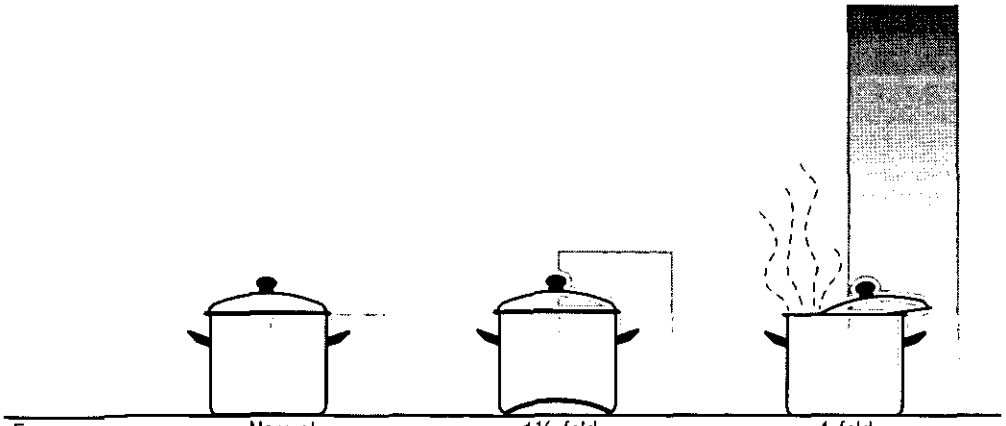
Metallic shimmering discoloration due to wear from pan bases or use of an unsuitable cleaning agent.



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

How to save energy

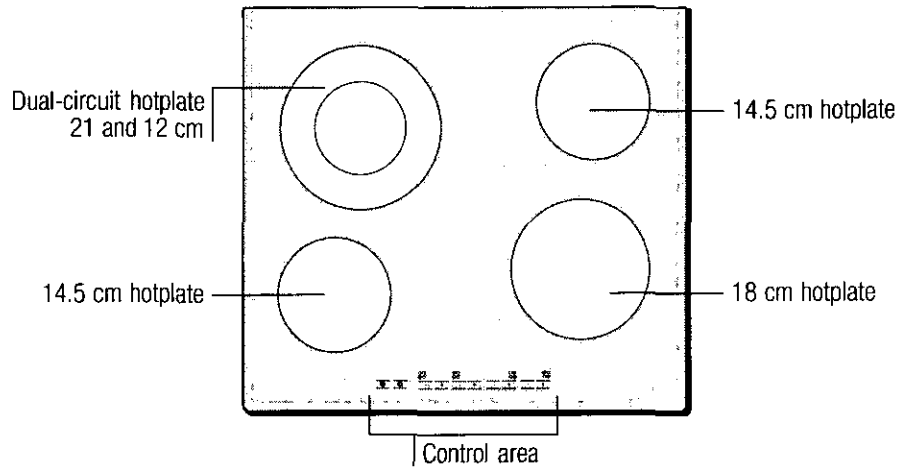
- We recommend that you use saucepans and frying pans with thick flat bases. Uneven bases increase cooking times.
- Always select a saucepan that is the right size for the food to be cooked. A large saucepan that is only half-filled will consume more energy.
- Saucepans and frying pans should always be covered by a matching lid.
- Using a saucepan base that is the same size as the hotplate ensures the optimum transfer of heat. When purchasing saucepans, check that the manufacturer frequently specifies the top diameter of the pan rim. Generally, this value is greater than the diameter of the pan base.
- Switch 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.



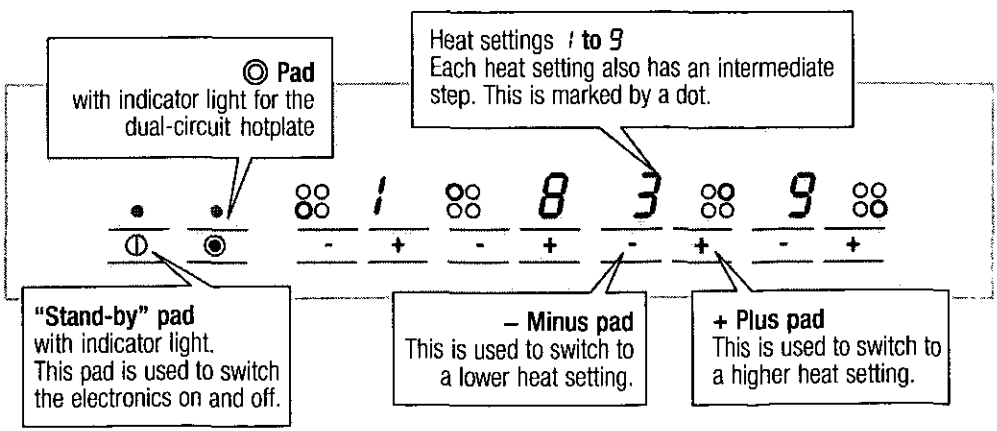
The hob

These operating instructions apply to different hobs.

NKT 651..



Control area



Touch the symbol on the control panel.

Notes:

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

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

Switching off input confirmation

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

To turn this buzzer off:

Stand-by ⏻ must be switched on.

1. Set all 4 hotplates at setting 3.
   To do this touch "–" for each hotplate. A 0 flashes in the display.
   Touch "–" again until setting 3 appears.
2. Switch off all the hotplates one by one from right to left.
   Touch "–" until zero appears.
3. Touch Stand-by ⏻ for at least 5 seconds until the confirmation signal sounds.

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

Note:

If an E flashes in all displays following the confirmation signal (permanent operation).
Touch any control panel and the display will extinguish.

⏻ "Stand-by" pad

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

Switching on:
Touch the Stand-by ⏻ pad until the indicator light illuminates.

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

Note:

- In the event that all the hotplates are switched off for more than 20 seconds, the electronics will also switch off.
  The indicator light next to the ⏻ pad goes out.

◎ Pad

The ◎ pad enables you to change the effective size of the dual-circuit hotplate.

Switching on the outer heating ring of the dual-circuit hotplate:
Touch the ◎ pad until the indicator light illuminates.

Switching off:
Pressing the ◎ pad for a second time will result in the outer heating ring being switched off. The indicator light now goes out.

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

Residual heat indicator

The hob features a residual heat indicator for each hotplate. This provides an indication of which hotplates are still hot.
The residual heat indicator has two levels.
If an *H* appears in the display, this means that the hotplate is still hot enough to be used for keeping meals warm. When the hotplate has cooled further, an *h* appears in the display. This continues to be displayed until the hotplate has cooled sufficiently. This applies even if Stand-by ⏻ has been switched off.

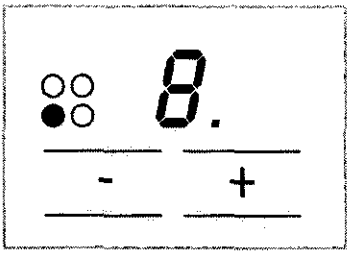
Caution! Following a power failure, the residual heat indicator will not switch on again. The hotplates may still be hot!

Automatic safety switch-off

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

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

Cooking



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

Heat setting 1 = lowest setting
Heat setting 9 = highest setting

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

Setting procedure:

1. Touch the + panel or the – panel of the desired hotplate. A 0 flashes. The hotplate is activated.
2. Within the next five seconds, press the + or – pad again.
   + pad = Heat setting 9 (basic setting)
   – pad = Heat setting 4 (basic setting)

Should you wish to select another heat setting:

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

The heat setting can be changed at any time.

Switching off the hotplate:

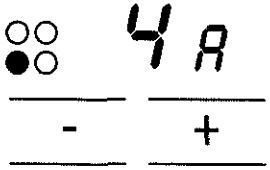
Using the – pad
Press the – pad until the zero appears.

Using the + pad
Press the + pad. The display continues to show 9. *Now press the + pad again. A 0 now appears in the* display. The residual heat indicator will appear after about 5 seconds.

Switching off the hob

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

Electronic boil start control



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

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

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

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

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

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

Setting procedure

1. Touch the + pad or the – pad of the desired hotplate. A 0 flashes. The hotplate is activated.
2. Within the next five seconds, press the + or – pad again.
   + pad = Heat setting 9 (basic setting)
   – pad = Heat setting 4 (basic setting)

Should you wish to select another heat setting:

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

The *A* extinguishes when the hotplate switches back.

Example:

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

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

Without electronic boil start control

1. Set the hotplate to heat setting 9.
   The water boils in 4 to 6 minutes.
2. Switch back to heat setting 4..
   Allow the potatoes to cook for a further 30 to 35 minutes.

With electronic boil start control

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

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

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

Advice on electronic boil start control

***The food does not boil* using electronic boil start control.**

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

Milk or similar liquids boil over.

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

The milk burns.

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

The food sticks to the pan when roasting.

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

Tables

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

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

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

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

Care and cleaning

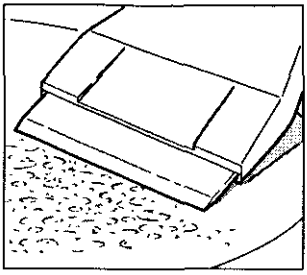
Do not under any circumstances use a highpressure or steam cleaner.

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.



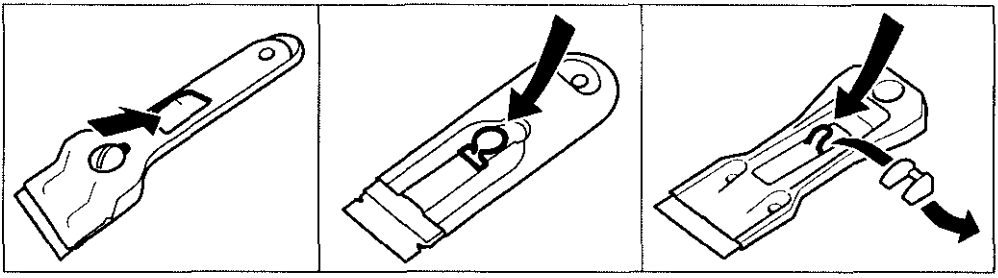
To clean a very dirty ceramic surface, it is best to use the glass scraper.

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

Warning!

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

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



This is what to do

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

Water spots can also be removed using lemon juice or vinegar.

Suitable cleaners for ceramic hobs:

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

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

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

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

Control area

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

Troubleshooting

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

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

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

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

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

Note:

- *The temperature of the hotplate is controlled* via the switching on and off of the heater; This means that the hotplate does not always glow red. If you select a lower heat setting, the heater will switch off more often than with a higher heat setting. The heater still switches on and off even on the highest setting.
- A quiet buzzing sound may be heard when the hotplates are heating up.
  The heater of the individual hotplates may glow to varying degrees of brightness. It may appear to extend outside the borders defining the cooking zone, depending on the angle from which it is observed.
  This represents a technical characteristic and has no influence on quality or function.
- 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.

After-sales service

When calling upon our after-sales service, please specify the E number and FD number of your appliance.
The nameplate containing these numbers can be found on the back page of these operating instructions.

Protection of the environment

Packaging and old appliances

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

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

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

Contenido

Lo que debe tener en cuenta **46**

Antes de la instalación 46

Advertencias y consejos de seguridad 46

Cómo evitar daños o desperfectos en la placa de cocción 48

Manera de ahorrar energía 51

La encimera **52**

Cuadro de mandos **53**

Sensores 53

Sensor ⏻ «Funcionamiento» 55

Sensor ◎ 55

Indicación del calor residual 56

Desconexión automática de seguridad 56

Cocinar **57**

Manera de efectuar los ajustes: 57

Desconectar la zona de cocción: 58

Función electrónica de inicio rápido de cocción ... 58

Manera de efectuar los ajustes 59

Ejemplo: 59

Consejos prácticos para el uso de la función electrónica de inicio rápido de cocción 60

Tablas de cocción 61

Cuidado y limpieza **63**

Cuidado 63

Limpieza 63

Cuadro de mandos 65

Contenido

¿Qué hacer en caso de una avería? **66**

Advertencias: 67

Servicio de Asistencia Técnica **68**

Protección del medio ambiente **69**

Embalaje y aparato viejo 69

Lo que debe tener en cuenta

Antes de la instalación

Antes de utilizar la nueva encimera, lea detenidamente las instrucciones de uso. Contiene informaciones importantes para su seguridad y el uso y cuidado de la encimera.

- ❑ La conexión eléctrica la debe realizar un técnico. Si se conecta erróneamente la encimera en caso de daños pierde el derecho de garantía.
- ❑ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior. En caso de reparación encontrará importantes indicaciones para el servicio de asistencia técnica el el sobre de las instrucciones de uso. Si el aparato pasa a ser de otra persona, entréguele también las instrucciones de montaje y de uso.
- ❑ No ponga en funcionamiento la encimera en caso de advertir algún daño ocurrido durante el transporte.

Tras la conexión del aparato

Si tras conectar el aparato a la red eléctrica aparece en la pantalla de visualización la indicación *U400*, el aparato no se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica a través del fusible de la red o el interruptor de seguridad en la caja de fusibles de la instalación eléctrica.

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.
- En caso de encontrarse instalada la placa de cocción por encima de un cajón, no deberán guardarse en éste objetos inflamables ni aerosoles. ¡No colocar tampoco 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.
- En caso de haberse producido un corte del suministro de corriente, la indicación del calor residual «H» no vuelve a activarse. ¡Atención! ¡Las zonas de cocción pueden estar aún calientes!
- En caso de estar caliente la zona de cocción y no funcionar la indicación correspondiente, desconectar la zona de cocción y avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En el caso de que la encimera se desconecte por sí sola y que después no responda a la activación de sus funciones, entonces se debe desconectar de la corriente. Desconecte el fusible en la caja central de fusibles y llame al servicio de asistencia técnica.

Cómo evitar daños o desperfectos en la placa de cocción

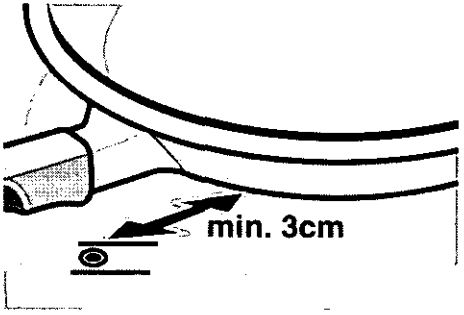
Para que su placa de cocción conserve durante mucho tiempo su aspecto atractivo y no sufra daños ni desperfectos, deberá observar los siguientes consejos y advertencias:

Vajilla

- Las ollas y las sartenes no han de tener fondos rugosos. Rayan la encimera.
- No se deben preparar alimentos en papel de aluminio o en recipientes de plástico. Este tipo de materiales se funde.
- La parte inferior de la olla y la zona de cocción deben estar limpias y secas.
- Evite tener recipientes esmaltados vacíos sobre las zonas de cocción. Las bases de los recipientes y la superficie de la vitrocerámica no pueden estar deterioradas.
- Cuando utilice vajilla especial tenga en cuenta las especificaciones de fabricación.

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.
- Limpiar la placa de cocción sólo estando fría, es decir, una vez que todos los pilotos del calor residual estén apagados. Los detergentes aplicados sobre las zonas de cocción calientes pueden originar manchas en las mismas.
- No usar las llamadas láminas protectoras para cocinas.
- No colocar nunca cacerolas o sartenes calientes sobre las pantallas de visualización o indicaciones visuales.

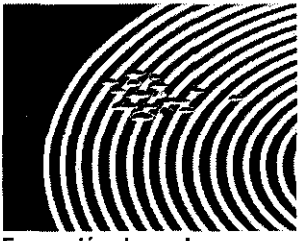


Modificaciones en el color de la encimera

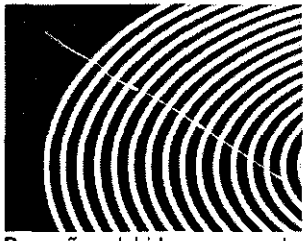
Las decoloraciones metálicas surgen con el desgaste producido por las cazuelas o con la utilización de limpiadores inadecuados. Estas decoloraciones difíciles de se pueden eliminar solamente con "Sidol para Ceran&Stahl" o "Stahl-Fix". Nuestro Servicio de Asistencia Técnica elimina estas suciedades según *las tarifas vigentes.*
Los limpiadores agresivos o abrasivos provocan que se esmerile la decoración. Aparecen manchas oscuras. Los restos de alimentos quemados o no eliminados pueden causar también modificaciones en el color de la encimera.

Ejemplos de posibles daños

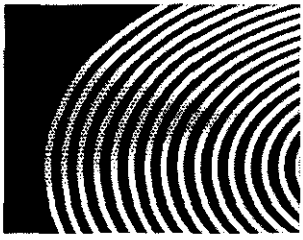
Estos fenómenos, sin embargo, no afectan en absoluto el funcionamiento correcto de su placa de cocción.



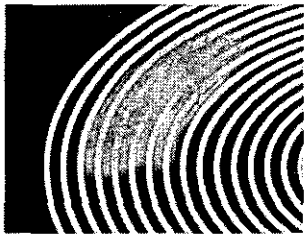
Formación de costras debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con elevado contenido de azúcar.



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



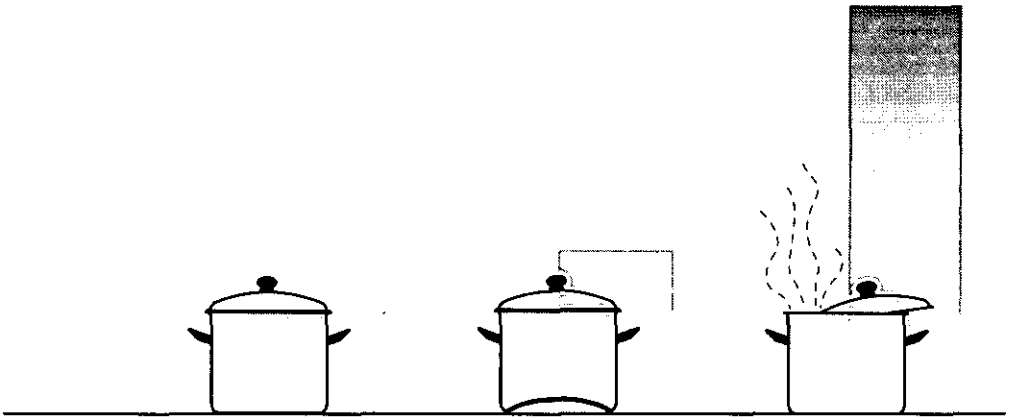
Las manchas de brillo metálico son consecuencia del rozamiento provocado por el fondo de las cacerolas o se deben al empleo de productos de limpieza inapropiados.



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

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.



Consumo energético	normal	1,5 veces superior	4 veces superior
	Olla con fondo liso y tapa	Olla con fondo irregular	Olla sin tapa

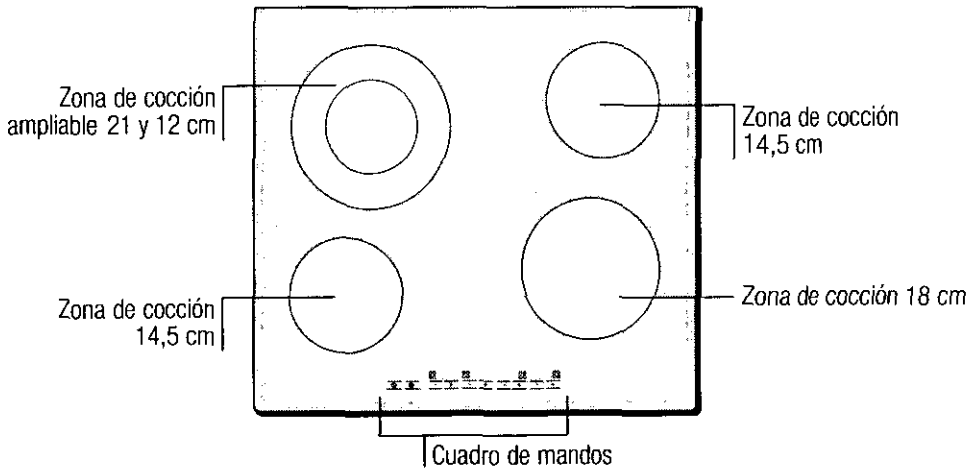
- Cuando el fondo de la olla o recipiente y el diámetro de la zona de cocción tienen el mismo tamaño, la transmisión de calor es óptima. Al comprar ollas o recipientes, deberá tener presente que los fabricantes, a menudo, indican el diámetro superior de la olla o recipiente, que normalmente suele ser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

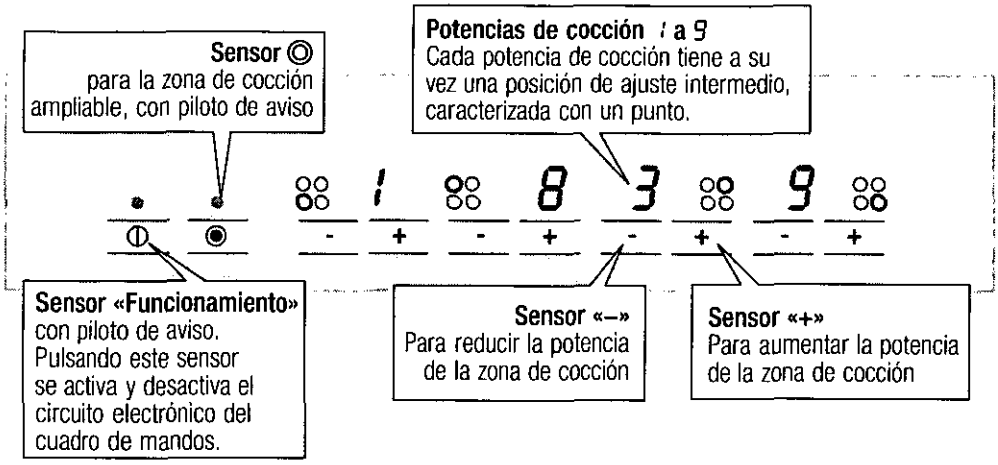
La encimera

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de placa de cocción.

NKT 651..



Cuadro de mandos



Sensores

Pulse el sensor colocando el dedo en la zona enmarcada por el símbolo.

Advertencias:

En caso de activarse al mismo tiempo brevemente varios sensores, los valores y opciones ajustadas no son modificadas. De este modo se pueden eliminar, por ejemplo, los alimentos o líquidos que hubieran rebosado de la zona del cuadro de mandos o de los sensores.

En caso de pulsar uno o varios sensores durante más de 5 segundos, se produce una señal acústica. Una vez pasados 5 segundos, las zonas de cocción afectadas se desactivan. En la pantalla de visualización destella la letra «E». Esto puede suceder, por ejemplo, en caso de colocar un objeto encima de la zona de los sensores.

Desactivar la confirmación acústica de los ajustes efectuados

Cada vez que se pulsa un sensor, el sistema confirma dicha operación mediante una señal acústica de corta duración.

Esta opción se puede desactivar:

Para ello, la opción «Funcionamiento» ⏻ tiene que estar activada.

1. Ajustar en las cuatro zonas de cocción la potencia 3.
   Pulsar para ello el sensor Menos «–» correspondiente a cada una de las zonas de cocción. En la pantalla de visualización destella la cifra 0.
   Pulsar nuevamente el sensor Menos «–», hasta que aparezca en la pantalla la potencia de cocción 3.
2. Desconectar consecutivamente las zonas de cocción, procediendo de izquierda a derecha. Pulsar el sensor Menos «–» hasta que aparezca el 0 en la pantalla.
3. Pulsar la tecla «Funcionamiento» ⏻ durante 5 segundos aproximadamente. Al cabo de este período suena la señal acústica de confirmación.

La señal acústica de confirmación se puede volver a activar. Para ello se procede del mismo modo que se acaba de describir para su desactivación.

Advertencia:

En caso de destellar en todas las pantallas de visualización la letra «E» (accionamiento permanente) tras producirse la señal de confirmación: Pulsar un sensor cualquiera. La pantalla de visualización se apaga.

Sensor ⏻ «Funcionamiento»

Pulsando el sensor «Funcionamiento» ⏻ se activa y desactiva el circuito electrónico del cuadro de mandos. La placa de cocción está lista para entrar en funcionamiento.

Conexión:
Pulsar el sensor «Funcionamiento» ⏻ hasta que el piloto de aviso se ilumine.

Desconexión:
Pulsar el sensor «Funcionamiento» ⏻ hasta que el piloto de aviso se apague. Todos los pilotos e indicaciones están apagados. Sólo la indicación del calor residual permanece iluminada, hasta que la zona de cocción se ha enfriado.

Advertencia:

- En caso de permanecer desactivadas las zonas de cocción durante más de 20 segundos, el sistema electrónico del cuadro de mandos se desconecta automáticamente.
  El piloto de aviso junto al sensor ⏻ se ilumina.

Sensor ◎

Con el sensor ◎ se puede modificar el tamaño de la zona de cocción ampliable.

Conexión del circuito de calefacción exterior de la zona de cocción ampliable:
Pulsar el sensor ◎, hasta que el piloto de aviso se ilumine.

Desconexión:
Pulsando nuevamente los sensores ◎, se desconecta el circuito de calefacción exterior.
El piloto de aviso se apaga.

Advertencia:
El sistema memoriza los últimos valores y funciones ajustadas y las activa automáticamente al conectar una zona de cocción.

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.
La indicación del calor residual se produce en dos pasos o escalones.
En caso de aparecer en la pantalla de visualización la letra *H* («Calor»), la zona de cocción en cuestión está caliente, pudiéndose aprovechar el calor de la misma para mantener caliente el plato o alimento que se esté preparando. El enfriamiento paulatino de la zona de cocción es señalado mediante la letra *h*. Esta indicación permanece en pantalla hasta que la zona de cocción esté completamente fría. También en el caso de haber desactivado el sensor «Funcionamiento» ⏻.

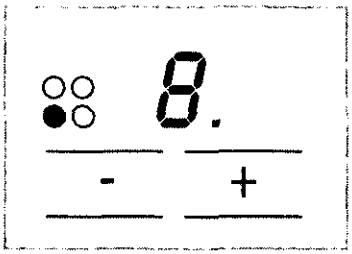
¡Atención! En caso de haberse producido un corte del suministro de corriente, la indicación del calor residual no vuelve a activarse. ¡Las zonas de cocción pueden estar aún calientes!

Desconexión automática de seguridad

En caso de funcionar una zona de cocción ininterrumpidamente durante largo tiempo, el circuito de desconexión protector la desconecta automáticamente. En la pantalla de visualización destellan alternativamente una *F* y un *8*. En caso de pulsar el sensor «Más» («+») o «Menos» («–»), se apaga la indicación en la pantalla de visualización. Las zonas de cocción se pueden volver a utilizar.

El período que ha de transcurrir hasta que la zona de cocción se desconecte automáticamente, depende de la posición de cocción seleccionada (entre 1 y 10 horas).

Cocinar



Mediante los sensores «Más» («+») o «Menos» («–») se activa la zona de cocción seleccionada, ajustándose a continuación el escalón de cocción deseado.

Potencia de cocción 1 = mínima potencia
Potencia de cocción 9 = máxima potencia

Cada escalón de cocción posee una posición de ajuste intermedio, marcada con un punto. El escalón de cocción ajustado se muestra en la pantalla de visualización.

Manera de efectuar los ajustes:

1. Pulsar los sensores «Más» («+») o «Menos» («–») correspondientes a la zona de cocción seleccionada. En la pantalla de visualización destella la letra *0*. La zona de cocción está activada.
2. Pulsar al cabo de los 5 segundos siguientes nuevamente los sensores «Más» («+») o «Menos» («–»).
   Sensor «+» = Potencia de cocción 9 (ajuste básico)
   Sensor «–» = Potencia de cocción 4 (ajuste básico)

En caso de desear ajustar otra potencia de cocción:

3. Pulsar los sensores «Más» («+») o «Menos» («–») hasta que aparezca en la pantalla de visualización la potencia de cocción deseada.

La potencia de cocción ajustada se puede modificar en cualquier momento.

Desconectar la zona de cocción:

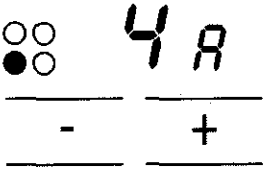
Mediante el sensor «Menos» («–»)
Pulsar el sensor «Menos» («–») hasta que aparezca en la pantalla de visualización un 0.

Mediante el sensor «Más» («+»)
Pulsar el sensor «Más» («+»). La pantalla de visualización muestra el valor 9. Pulsar nuevemente el sensor «Más» («+»). En la pantalla de visualización aparece ahora un 0. Al cabo de unos 5 segundos aproximadamente se activa la indicación del calor residual.

Desconectar la placa de cocción

En caso de no encontrarse ninguna zona de cocción activada, la encimera se desconecta automáticamente al cabo de unos 20 segundos. La placa de cocción también se puede desconectar manualmente *en cualquier momento, pulsando a dicho efecto el* sensor «Funcionamiento» ⏻.

Función electrónica de inicio rápido de cocción



La placa de cocción incorpora un circuito electrónico de inicio de cocción rápida para las cuatro zonas de cocción.

Vd. ya no tiene que conectar la placa de cocción y aguardar cerca de la misma, para ir reduciendo la potencia ajustada en función del grado de cocción del alimento o plato que está preparando. Con la función electrónica de inicio rápido de cocción, Vd. ajusta desde el principio el escalón deseado para la cocción lenta.

La zona de cocción inicia su funcionamiento con la *máxima potencia, conmutando más adelante* automáticamente al escalón de potencia preseleccionado con anterioridad.

La duración del ciclo de calentamiento de una zona de cocción depende del escalón de cocción lenta preseleccionado.

Escalón de cocción lenta 1 a 5.
2 a 12 minutos de inicio rápido de cocción.

Escalón de cocción lenta 6 a 8.
3 minutos, a fin de no sobrecalentar el aceite *o la grasa al freír* .

Manera de efectuar los ajustes

1. Pulsar el sensor «Más +» o «Menos –» correspondiente a la zona de cocción que se desea usar. En la pantalla de visualización aparece la cifra «0». La zona de cocción está activada.
2. Pulsar al cabo de los 5 segundos siguientes nuevamente los sensores «Más +» o «Menos –»
   Sensor «+» = Potencia de cocción 9 (ajuste básico)
   Sensor «–» = Potencia de cocción 4 (ajuste básico)

En caso de desear ajustar otra potencia de cocción:

3. Pulsar los sensores «Más +» o «Menos –» hasta que aparezca en la pantalla de visualización la potencia de cocción deseada.
4. Pulsar simultáneamente los sensores «Más +» y «Menos –». En la pantalla de visualización aparece la letra «*A*» (Función electrónica de inicio de cocción rápida).

La «*A*» se apaga tan pronto como se reduce la potencia de la zona de cocción.

Ejemplo:

750 gramos de patatas (tamaño mediano), con su piel
250 ml de agua, sal

Colocar las patatas, el agua y la sal en un recipiente adecuado, sobre la zona de cocción de 14,5 cm.

Cocinar sin cocción rápida electrónica

1. Ajustar el escalón de cocción 9.
   El agua comienza a hervir al cabo de 4 a 6 minutos.
2. Reducir la potencia al escalón 4..
   Cocer las patatas durante unos 30 a 35 minutos.

Cocinar con la cocción rápida electrónica

Activar la zona de cocción. Seleccionar el escalón de cocción lenta 4.
Pulsar simultáneamente los sensores «Más» («+») y «Menos» («–») En la pantalla de visualización se ilumina la letra *A*.

Las patatas están listas al cabo de 30 a 40 minutos. Desconecte 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.

Consejos prácticos para el uso de la función electrónica de inicio rápido de cocción

El alimento no llega a cocer o hervir con la función electrónica de inicio rápido de cocción.

La función electrónica de inicio rápido de cocción ha sido concebida como una opción para preparar y cocer los alimentos de modo cuidadoso y con poca agua, conservando su valor nutritivo. Agregar por ello sólo unas 3 tazas de agua a los alimentos preparados en una de las zonas de cocción grandes. Para las zonas de cocción más pequeñas, agregar unas *2 tazas de agua. El arroz deberá cocerse con doble* cantidad de agua. Cubra la olla con una tapa. Para los alimentos cuya cocción requiera una gran cantidad de agua (por ejemplo macarrones) no aconsejamos emplear esta opción.

La leche (o un líquido semejante) ha rebosado.

Para calentar o hervir alimentos que tiendan a formar espuma, deberán emplearse recipientes profundos.

La leche se ha pegado al fondo del recipiente.

Enjuagar el recipiente con agua fría antes de llenarlo con la leche.

Al preparar alimentos asados, el alimento se pega al fondo del recipiente.

Espere a que la sartén esté suficientemente caliente (el aceite forma como manchas sobre el fondo de la sartén al inclinarla) antes de colocar en la misma el alimento que vaya a preparar. No vuelva la carne o las *tortillas de patata prematuramente – la carne y las* tortillas suelen desprenderse por sí mismas al cabo de un cierto tiempo.

Tablas de cocción

En las siguientes tablas de cocción se muestran los platos y alimentos para cuya preparación se aconseja usar la función electrónica de inicio rápido de cocción, así como aquellos otros para cuya cocción no se aconseja utilizar dicha función.

Las cantidades más pequeñas reseñadas se refieren siempre a las zonas de cocción más pequeñas, en tanto que las cantidades mayores se refieren a las zonas de cocción de mayores dimensiones. Los valores reseñados siempre se han de entender como valores orientativos y no absolutos.

Platos que se preparan con la función electrónica de inicio rápido de cocción	**Cantidades**	**Escalón de cocción**	**Duración, en minutos**
Calentar			
Verdura en lata	400 g - 800 g	1. - 2.	5 - 10
Caldo	500 ml - 1 litro	7 - 8	4 - 7
Sopas espesas	500 ml - 1 litro	2. - 3.	3 - 6
Leche	200 ml - 400 ml	1. - 2.	4 - 7
Calentar y conservar caliente			
Cocidos y potajes (por ejemplo potaje de lentejas)	400 g - 800 g	1 - 2	5 - 10
Descongelar y calentar			
Espinacas congeladas	300 g - 600 g	2. - 3.	8 - 15
Estofado de carne (por ejemplo goulash) congelado	500 g - 1 kg	2. - 3.	20 - 30
Cocer a fuego lento			
Pescado	300 g - 600 g	5 - 6	20 - 25
Cocinar			
Arroz (con doble cantidad de agua)	125 g - 250 g	1. - 3	20 - 35
Patatas cocidas, con 1 - 3 tazas de agua	750 g - 1,5 kg	4 - 5	30 - 40
Patatas hervidas, con 1 - 3 tazas de agua	750 g - 1,5 kg	4 - 5	
Verdura fresca, con 1 - 3 tazas de agua	500 g - 1 kg	2. - 3.	20 - 30 10 - 20

Platos que se preparan con la función electrónica de inicio rápido de cocción	Cantidades	Escalón de cocción	Duración, en minutos
Brasear			
Filetes rellenos enrollados	*4 piezas*	*A* 4. - 5.	*50 - 60*
Carne de vaca o buey adobada	1 kg	*A* 4 - 5	80 - 100
Freír			
Barritas de pescado		*A* 6 - 7	8 - 11
Buñuelos, crêpes		*A* 6 - 7	freír de modo continuo
Escalopes, filetes empanados		*A* 7 - 8	7 - 10

Platos que se preparan sin la función electrónica de inicio rápido de cocción	Cantidades	Escalón de inicio rápido de cocción 9 en minutos	Escalón de cocción lenta	Tiempo de cocción total, en minutos
Derretir				
Chocolate, mantequilla, miel	100 g	–	1 - 2	–
Gelatina	1 paquete	–	1 - 2	–
Calentar y conservar caliente				
Leche	½ litro - 1 litro	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndigas de patata (2 - 3 litros de agua)	4 - 8 piezas	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 Min.
Cocer				
macarrones, fideos (1 - 2 litros de agua)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 Min.
Freír				
Bistecs	2 - 4 piezas	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 Min.
Freír (en 1 - 2 litros de aceite)				
Productos ultracongelados	400 g por tanda	10 - 15	8 - 9	freír de modo continuo
Otros	400 g por tanda	10 - 15	4 - 5	freír de modo continuo

Cuidado y limpieza

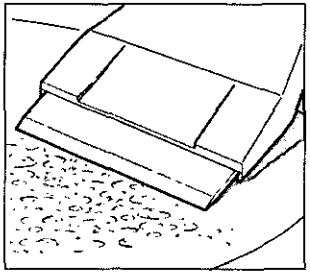
¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

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.



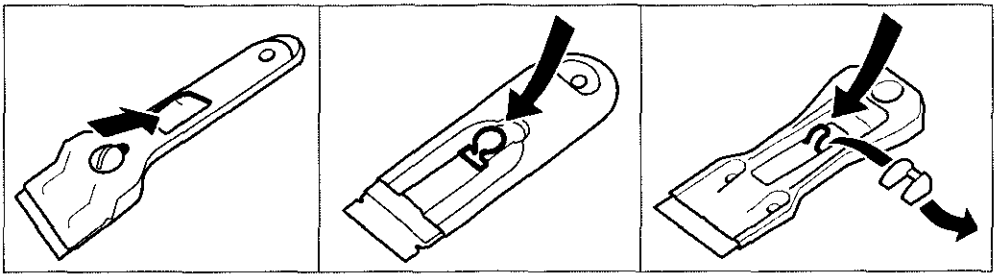
Para eliminar los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos sobre la placa vitrocerámica, aconsejamos utilizar preferentemente la rasqueta de vidrio.

- 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 placa vitrocerámica.
- Utilizar sólo cuchillas en perfecto estado, sustituyendo inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de daño o deterioro.

¡Atención!

- Manejar la rasqueta de vidrio con sumo cuidado. ¡Existe peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!
- Tras concluir el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla.

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:



Modo de proceder

1. Eliminar los restos de alimentos y salpicaduras de grasa o aceite adheridos sobre la placa de cocción con la rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción, estando aún tibia, con detergente y papel de cocina. ¡Atención! La placa de cocción no deberá estar caliente, de lo contrario se producen manchas sobre ésta!
3. Limpiar la placa de cocción con un paño húmedo. Secarla con un paño suave.

Las manchas de agua se pueden eliminar con limón o vinagre.

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.
Cuchillas de repuesto	Super e hipermercados y grandes almacenes, así como en tiendas del ramo.
VITRO CLEN, Sidol Vitrocerámica, SWISSCLEANER, KH-VITRO, ONICE	Grndes almacenes, grandes superficies, supermercados, ferreterías, droguerías, tiendas de electrodomésticos

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.

Cuadro de mandos

Mantenga siempre limpia y seca la zona correspondiente al cuadro de mandos (sensores) de la placa. Cualquier suciedad, en particular alimentos que se hubieran derramado, afecta negativamente a su funcionamiento.

¿Qué hacer en caso de una avería?

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería y, por consiguiente, no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que Vd. ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/ Forma de subsanarla
La placa de cocción no funciona	El fusible está defectuoso	Verifique el fusible de la instalación (red) eléctrica.
	Se ha producido un corte en el suministro de corriente	Verifique si en la cocina hay corriente, accionando por ejemplo el interruptor de la luz.
En la pantalla de visualización destella la letra «*E*». Suena una señal acústica y la zona de cocción se desconecta.	*Se han pulsado uno o varios* sensores ininterrumpidamente durante 5 segundos.	*Esto puede ocurrir, por* ejemplo, en caso de haber rebosado un alimento o encontrarse un objeto encima del cuadro de mandos de la placa. Limpiar bien los sensores o retirar el objeto en cuestión. Pulsar el sensor «Más» («+») o «Menos» («–»). La «*E*» desaparece de la pantalla.
La placa de cocción se ha desconectado.	Se ha pulsado fortuitamente el sensor «Funcionamiento» ⏻.	Pulsar nuevamente el sensor «Funcionamiento» ⏻ y efectuar los ajustes correspondientes.

En caso de aparecer en el panel indicador la letra E, el símbolo r y una cifra, se ha producido una avería en la electrónica. Desconecte y vuelva a conectar el aparato a través del fusible de la instalación eléctrica o el interruptor de seguridad en la caja de fusibles. En caso de repetirse la indicación, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

En caso de destellar alternativamente en la pantalla de visualización la letra F y una cifra, el aparato ha detectado una avería. En la tabla siguiente se facilitan una serie de consejos para su solución.

Indicación	Averia	Forma de subsanarla
F2	La zona de cocción se ha desconectado.	Aguarde a que la zona de cocción se enfríe. La indicación «F2» se apaga.
F8	La zona de cocción ha funcionado interrumpidamente durante un largo período (no se han efectuado modificaciones ni ajustes).	La desconexión automática de seguridad se ha activado. Pulse el sensor «Más» («+») o el sensor «Menos» («–»).

Advertencias:

- La temperatura de la zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la correspondiente resistencia (circuito de calefacción). Es decir, la resistencia (circuito de calefacción) no siempre está incandescente. La resistencia se desconecta con gran frecuencia en caso de seleccionar una potencia de cocción baja, y con menor frecuencia en caso de seleccionar una potencia de cocción más elevada. No obstante, la resistencia de la zona de cocción también se conecta y desconecta en caso de ajustar la máxima potencia en la zona de cocción.

- Durante el calentamiento de las zonas de cocción se puede escuchar un ligero zumbido.
  Entre las zonas de cocción pueden producirse diferencias de luminosidad. En función del ángulo visual, puede parecer que la resistencia (circuito de calefacción) incandescente exceda la zona de cocción marcada.
  Estos fenómenos se deben a razones técnicas y no afectan para nada a la calidad y el funcionamiento correcto de la encimera.
- 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.

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.

Protección del medio ambiente

Embalaje y aparato viejo

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. Por favor 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 viejos no son desechos carentes de valor. Mediante una eliminación de materiales desechables respetuosa con la protección del medio ambiente se pueden reciclar materias primas valiosas de los aparatos usados.
Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo o distinguirlo con un adhesivo que diga: «¡Atención!»

Por favor infórmese mediante su distribuidor o su administración local sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Índice

O que deve ter em atenção 72

Antes da ligação 72

Indicações de segurança 72

Como evitar danos 74

Assim, poderá poupar energia 76

A Placa de Cozinhar 77

Zona de regulações 78

Campos de comando 78

Campo ⏻ «Stand-by» 79

Campo ◎ 80

Indicação de calor residual 80

Corte automático de segurança 80

Cozer 81

Como regular: 81

Desligar o disco: 81

Electrónica de início forte de cozedura 82

Como regular 82

Exemplo: 83

Conselhos sobre a electrónica de início forte de cozedura 83

Tabelas 84

Limpeza e Manutenção 86

Manutenção 86

Limpeza 86

Zona de regulações 88

Índice

Que fazer, em caso de anomalia? **88**

Notas: 89

Assistência Técnica **90**

Protecção do meio ambiente **90**

Embalagem e aparelho antigo 90

O que deve ter em atenção

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 a 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. Em 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 coloque o aparelho em funcionamento.

Depois da ligação

Se, depois da ligação, aparecer *U400* na indicação, isso significa que a ligação não está correcta. Desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica através dos fusíveis domésticos ou do interruptor de protecção na caixa de fusíveis.

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.
- Se por baixo da placa de cozinhar existir uma gaveta, não deverão aí ser guardados objectos inflamáveis ou sprays. Não colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar.
- 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.
- Depois de uma falha de corrente, a indicação de calor residual não volta a aparecer. No entanto, os discos podem, ainda, estar quentes.
- Se o disco aquecer, mas a indicação não funcionar, desligue o disco e chame a assistência técnica.

- Se a placa de cozinhar se desligar por si própria e posteriormente não for possível colocá-la de novo em funcionamento, deverá ser imediatamente desligada da corrente. Desligue o fusível na caixa de fusíveis e entre em contacto com a Assistência Técnica.

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:

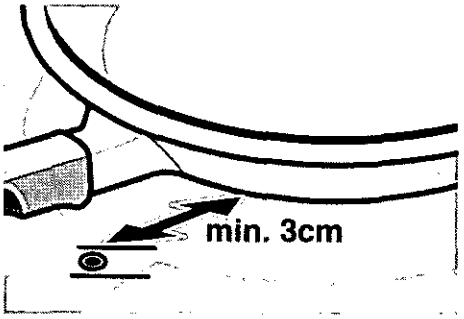
Loiça

- Panelas e frigideiras não podem apresentar fundos rugosos. Pois, podem riscar a placa de cozinhar.
- *Não deve preparar os alimentos em folha de* alumínio ou recipientes de plástico. O material derrete.
- A parte inferior da panela e o disco têm de estar limpos e secos.
- Evite cozinhar em panelas de esmalte vazias. O fundo das panelas e a vitrocerâmica podem ser danificados.
- Ao utilizar loiça especial, observe 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.
- A placa de cozinhar só deve ser limpa, depois de completamente fria, ou seja, quando a indicação de calor residual deixar de estar iluminada. Produtos de limpeza e de tratamento aplicados sobre a placa quente podem provocar manchas.

- ❑ Não cubra a placa com folhas de protecção para fogões.
- ❑ Não colocar recipientes quentes sobre os campos de indicações.

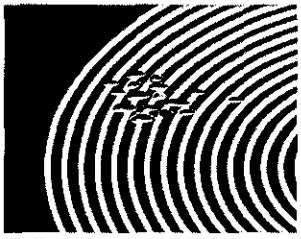


Alterações da coloração da placa de cozinhar

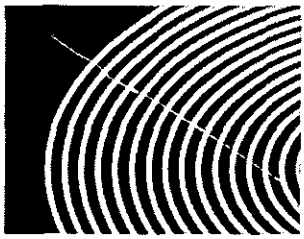
O arrastar de fundos de panelas e tachos e a utilização de produtos de limpeza inadequados provocam descolorações metálicas iridescentes na placa de cozinhar, que só com muito esforço se conseguem remover, utilizando o produto de limpeza "Sidol - Ceran & Stahl" ou "Stahl-Fix". Os nossos Serviços Técnicos também removem este tipo de sujidades, mediante pagamento.
Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos ou abrasivos a decoração acaba por esmerilar com o tempo, dando origem a manchas escuras. Também restos de comida incrustados provocam alterações na coloração da placa de cozinhar.

Exemplo de danos possíveis

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

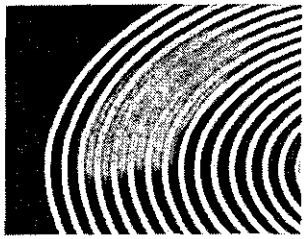


Falhas no material provocadas por açúcar derretido ou alimentos muito açucarados.



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

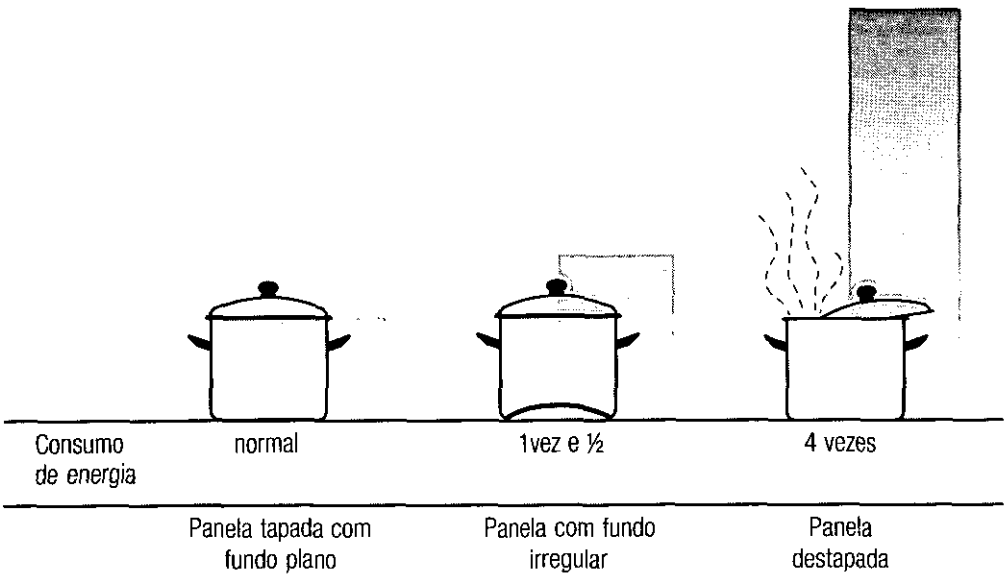
Descolorações metálicas devido ao roçar das panelas ou a produtos de limpeza inadequados.



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

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.

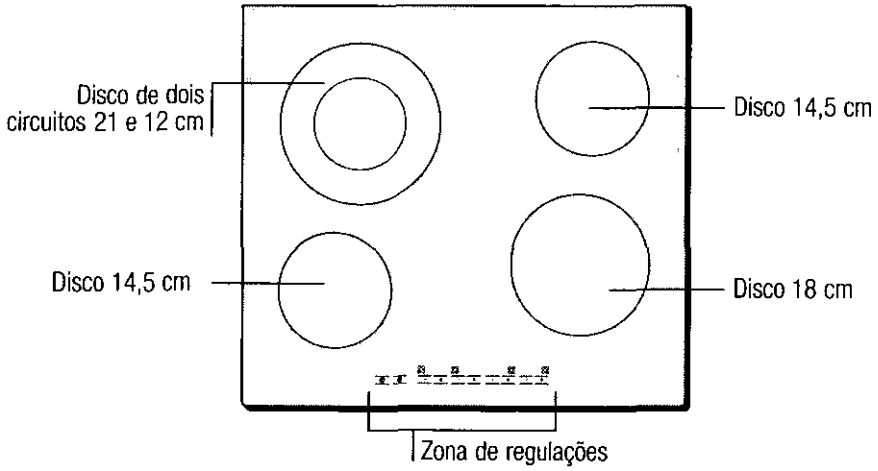


- Se a base do recipiente e o disco tiverem os mesmo diâmetro, fica assegurada a melhor transmissão possível de calor.
  Sempre que comprar tachos, panelas ou frigideiras, tome atenção, pois o valor indicado, com mais frequência, pelo fabricante é a medida da boca do recipiente. Este, em geral, é superior 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.

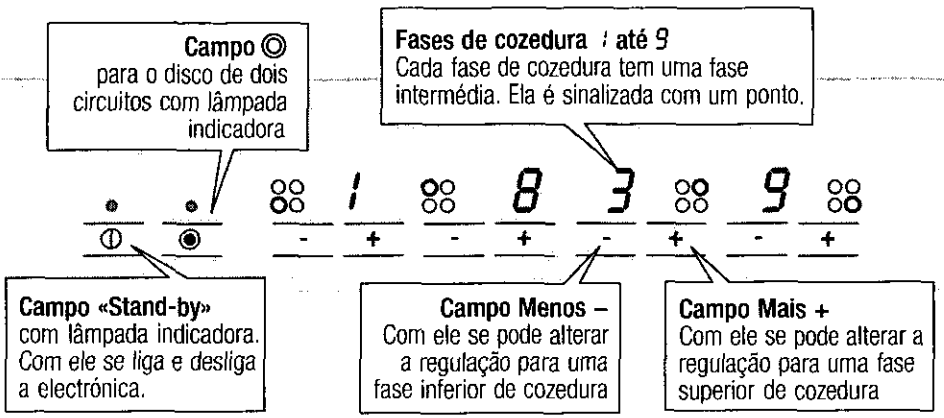
A Placa de Cozinhar

Estas instruções de serviço são válidas para diversos modelos de placas.

NKT 651..



Zona de regulações



Campos de comando

Activar o campo de comando, tocando levemente com um dedo sobre o símbolo.

Indicações:

Se, por breves instantes, forem activados vários campos simultaneamente, as regulações não sofrem qualquer alteração. Assim, é possível limpar, sem problemas, por ex. derrames na zona de regulações.

Se, durante mais de 5 segundos, forem accionados um ou mais campos, soa um sinal e, decorridos mais 5 segundos, os discos em questão desligam.
Na indicação fica a piscar um *E*. Isto pode acontecer, se, por ex., tiver sido colocado qualquer objecto sobre a zona de regulações.

Desactivar a confirmação de introdução de dados

A activação de um campo é confirmada por um breve sinal sonoro.

Este sinal sonoro pode ser desactivado:

A função «Stand-by» ⏻ deve estar activada.

1. Regular os 4 discos para a fase 3.
   Para isso, ativar o campo «–» de cada disco.
   Na indicação aparece um *0* a piscar.
   Activar, de novo, o campo «–», até que apareça a fase *3*.
2. Desligar todos os discos sequencialmente, da direita para a esquerda.
   Para isso, activar o campo «–» até aparecer o zero.
3. Accionar o campo «Stand-by» ⏻ pelo menos, durante 5 segundos. Depois deste periodo ouve-se um som de confirmação.

Poderá voltar a ligar a confirmação de activação. Proceda tal como para desligar.

Nota:

Se, após o sinal de confirmação, estiver a piscar um *E* em todas as indicações (activação permanente). Activando qualquer campo de comando, a indicação apaga-se.

Campo ⏻ «Stand-by»

Com o campo «Stand-by» ⏻. irá activar a zona de regulações. A placa está agora pronta a funcionar.

Ligar:

Activar o campo «Stand-by» ⏻ até que a lâmpada indicadora fique iluminada.

Desligar:

Activar o campo «Stand-by» ⏻ até que a lâmpada indicadora se apague. As indicações ficam escuras. Apenas se mantém a indicação de calor residual, até que o disco tenha arrefecido suficientemente.

Nota:

- Se todos os discos estiverem desligados por tempo superior a 20 seg., a electrónica desliga-se também.
  A lâmpada indicadora junto do campo ⏻ apaga-se.

Campo ◎

Accionando o campo ◎, poderá alterar a dimensão do disco de dois circuitos.

Ligação do anel exterior do disco de dois circuitos:
Activar o campo ◎, até que a lâmpada indicadora fique iluminada.

Desactivação:
Se voltar a accionar o campo ◎, desligará o circuito exterior de aquecimento. A lâmpada indicadora *apaga-se.*

Nota:
A última regulação fica memorizada e será, *automaticamente, seleccionada na próxima vez* que o disco for ligado.

Indicação de calor residual

A placa uma indicação de calor residual para cada disco. Ela indica qual dos discos ainda está quente. A indicação de calor residual tem duas fases. Se na indicação aparecer um *H*, isso significa que o *disco ainda está de tal maneira quentei, que pode ser* utilizado para manter a comida quente. Se o disco continuar a arrefecer, a indicação muda para *h*. A indicação mantém-se até que o disco esteja suficientemente frio. Mesmo quando tiver sido desligada a função de standby ⏻.

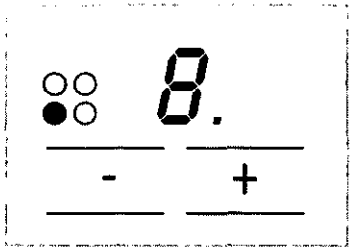
Atenção! Depois de uma falha de corrente, a indicação de calor residual não volta a aparecer. No entanto, os discos podem, ainda, estar quentes.

Corte automático de segurança

Se um disco estiver a funcionar ininterruptamente, durante um longo período, ele desliga automaticamente. Na indicação piscam alternadamente um *F* e um *8*. Se activar o campo + ou o campo –, a indicação apaga-se. A regulação pode ser efectuada novamente.

O momento, em que o disco se desliga, depende da fase de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Cozer



Com o campo + ou o campo – activar o disco e seleccionar, depois, a fase de cozedura pretendida.

Fase de cozedura 1 = Potência mínima
Fase de cozedura 9 = Potência máxima

Cada fase de cozedura tem uma fase intermédia, que está assinalada com um ponto. A fase de cozedura seleccionada aparece na indicação.

Como regular:

1. Activar o campo + ou o campo – do disco pretendido. Na indicação fica a piscar um 8. O disco está activado.
2. Dentro dos próximos 5 segundos activar de novo o campo + ou o campo –.
   Campo + = Fase de cozedura 9 (Regulação base)
   Campo – = Fase de cozedura 4 (Regulação base)

Para seleccionar uma outra fase de cozedura

3. Activar o campo + ou o campo –, até que a fase de cozedura pretendida apareça na indicação.

A fase de cozedura pode ser alterada em qualquer altura.

Desligar o disco:

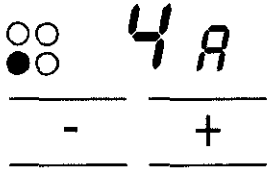
Com o campo –
Activar o campo – até que apareça zero.

Com o campo +
Activar o campo +. A indicação continua com 9.
Activar novamente o campo +. Na indicação aparece um 8. Cerca de 5 segundos depois volta a aparecer a indicação de calor residual.

Desligar a placa de cozinhar

Se nenhum dos discos estiver em funcionamento, a placa desliga-se, após 20 segundos. A placa pode, também, ser desligada em qualquer altura com o campo ⏻.

Electrónica de início forte de cozedura



Esta placa de cozinhar está equipada com electrónica de início forte de cozedura para os quatro discos.

Já não necessita de ligar, esperar que o cozinhado fique pronto e, depois, desligar. Agora, basta regular logo de início a fase de continuação de cozedura pretendida.

O disco aquece com a potência máxima e comuta automaticamente para a potência por si seleccionada.

O tempo de aquecimento do disco depende da fase de continuação de cozedura seleccionada.

Fase de continuação de cozedura 1 a 5.
2 a 12 minutos de início forte de cozedura.

Fase de continuação de cozedura 6 a 8.
3 minutos, para que, durante o assado a gordura não sobreaqueça.

Como regular

1. Accionar o campo + ou o campo – do disco pretendido. Na indicação fica a piscar um 0. O disco *está activado.*
2. Dentro dos próximos 5 segundos activar de novo o campo + ou o campo –.
   Campo + = Fase de cozedura 9
   (Regulação base)
   Campo – = Fase de cozedura 4
   (Regulação base)

Para seleccionar uma outra fase de cozedura.

3. Activar o campo + ou o campo –, até que a fase de cozedura pretendida apareça na indicação.
4. *Accionar, simultaneamente, os campos + e –.* Na indicação fica iluminada a letra *A* para electrónico de início forte de cozedura.

O *A* apaga-se, quando o disco comutar para uma potência inferior.

Exemplo:

750 g de batatas com pele (tamanho médio), 250 ml de água, sal.

Junte batatas, água e sal num tacho apropriado e coloque este sobre o disco de 14,5 cm.

sem electrónica de início forte de cozedura

1. Regular o disco para a fase 9.
   Após 4 s 6 minutos a água começa a ferver.
2. Retroceder para a fase de cozedura 4..
   Deixar cozer as batatas durante 30 a 35 minutos.

com electrónica de início forte de cozedura

Activar o disco, seleccionar a fase de continuação de cozedura 4..
Activar, simultaneamente, o campo + e o campo –.
Fica iluminado *R* na indicação.

Depois de 30 a 40 minutos as batatas estão cozidas. Desligue o disco.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o disco 5 a 10 minutos antes do tempo terminar.

Conselhos sobre a electrónica de início forte de cozedura

O cozinhado não começa a ferver com a electrónica de início forte de cozedura.

A electrónica de início forte de cozedura foi concebida para cozinhar alimentos com pouca água, protegendo o seu valor nutricional. Adicione ao cozinhado apenas cerca de 3 chávenas de água, se forem utilizados os discos grandes e, cerca de 2 chávenas, se forem utilizados os discos pequenos. Coza o arroz, de preferência, com o dobro da quantidade de água. Tape o tacho. Para alimentos, que tenham que ser cozinhados com muita água (p. ex. massas), a electrónica de início forte de cozedura não é aconselhada.

Leite ou produtos similares vêm por fora.

No caso de alimentos que formem muita espuma, utilize um tacho alto.

O leite queima-se.

Passe o tacho por água fria, antes de introduzir os alimentos.

Ao assar, os alimentos ficam pegados no fundo da assadeira.

Introduza os alimentos na frigideira suficientemente aquecida (a gordura começa a fazer estrias no fundo da frigideira). Não vire demasiado cedo – a carne ou os bolos de batata quase se soltam automaticamente, passado algum tempo.

Tabelas

Nas tabelas seguintes encontrará indicação sobre os alimentos, para os quais é ou não adequada a electrónica de início forte de cozedura.

A menor quantidade indicada refere-se aos discos menores e a quantidade maior aos discos maiores. Os valores indicados são orientativos.

Cozinhados com electrónica de início forte de cozedura	***Quantidade***	***Fase de cozedura***	***Duração, Minutos***
Aquecer			
Legumes em lata	400 g - 800 g	1. - 2.	5 - 10
Caldo	500 ml - 1 lt.	7 - 8	4 - 7
Sopas grossas	500 ml - 1 lt.	2. - 3.	3 - 6
Leite	200 ml - 400 ml	1. - 2.	4 - 7
Aquecer e manter quente			
Cozido (p. ex. cozido de lentilhas)	400 g - 800 g	1 - 2	5 - 10
Descongelar e aquecer			
Espinafres ultracongel.	300 g - 600 g	2. - 3.	8 - 15
Gulasch ultracongel.	500 g - 1 kg	2. - 3.	20 - 30
Cozer lentamente			
Peixe	300 g - 600 g	5 - 6	20 - 25
Cozer			
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	125 g - 250 g	1. - 3	20 - 35
Batatas com pele, com 1 a 3 cháveas de água	750 g - 1,5 kg	4 - 5	30 - 40
Batatas sem pele, com 1 a 3 chávenas de água	750 g - 1,5 kg	4 - 5	20 - 30
Legumes frescos, com 1 a 3 chávenas de água	500 g - 1 kg	2. - 3.	10 - 20

Cozinhados com electrónica de início forte de cozedura	Quantidade	Fase de cozedura	Duração, Minutos
Estufar			
Rolinhos de carne	4 unid.	R 4. - 5.	50 - 60
Carne estufada	1 kg	R 4 - 5	80 - 100
Assar			
Panadinhos de peixe		R 6 - 7	8 - 11
Crepes		R 6 - 7	continuar a assar
Escalopes, panados		R 7 - 8	7 - 10

Cozinhados sem electrónica de início forte de cozedura	Quantidade	Fase de início forte de cozedura 9 em Minutos	Fase de continuação de cozedura	Tempo total de cozedura em minutos
Derreter				
Chocolate, manteiga, mel	100 g	–	1 - 2	–
Gelatina	1 embal.	–	1 - 2	–
Aquecer e manter quente				
Leite	½ lt. - 1 lt.	3 - 4	1. - 2.	8 - 12 min.
Cozer lentamente				
Almôndegas (2 - 3 lt. de água)	4 - 8 unid.	8 - 15	4. - 5.	30 - 40 min.
Cozer				
Massas (1 - 2 lt. de água)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15 min.
Assar				
Bifes	2 - 4 unid.	3 - 4	7. - 8.	5 - 10 min.
Fritar (em 1 - 2 lt. de óleo)				
Produtos ultracongelados	400 g por carga	10 - 15	8 - 9	fritar continuamente
Outros	400 g por carga	10 - 15	4 - 5	fritar continuamente

Limpeza e Manutenção

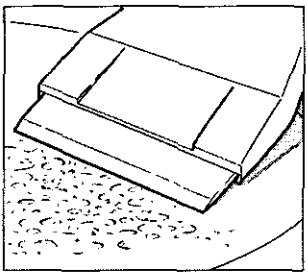
Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

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.



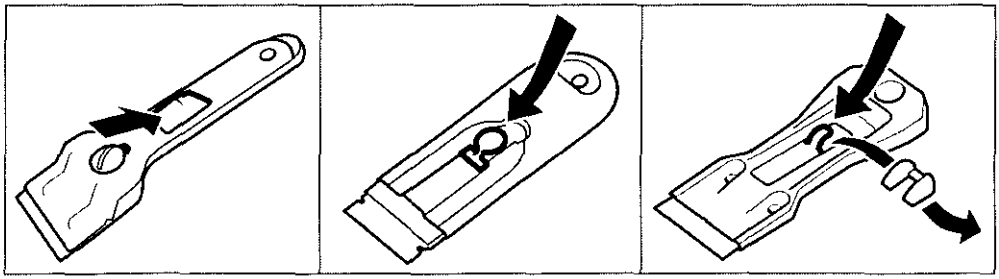
Se a vitrocerâmica estiver muito suja, deverá utilizar, de preferência, o raspador para vidro.

- ❑ Passar apenas com a lâmina sobre a superfície vitrocerâmica da placa. A estrutura poderá riscar a vitrocerâmica.
- ❑ Substituir, de imediato, as lâminas danificadas.

Atenção

- ❑ A lâmina está muito aguçada. Perigo de ferimento!
- ❑ Depois de utilizar o raspador, deverá, como medida de segurança, recolher a lâmina.

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



Como proceder

1. Remover todos os restos de comida e pingos de gordura com o raspador de vidro.
2. Limpar o disco, quando este estiver à temperatura da mão, com detergente e papel de cozinha. Atenção: O disco já não deve estar quente, de contrário podem aparecer manchas.
3. Limpar a placa de cozinhar com um pano molhado e, depois, secar bem com um pano macio.

As manchas de água podem ser eliminadas com limão ou vinagre.

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.

Zona de regulações

Mantenha a zona de regulações sempre limpa e seca. Qualquer sujidade, especialmente alimentos entornados prejudicam o funcionamento.

Que fazer, em caso de anomalia?

Se surgir uma anomalia, ela tem origem, por vezes, *em pequenos pormenores. Antes de pedir* a intervenção da Assistência Técnica, siga com atenção as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/solução
A placa não funciona	Fusível avariado	Verifique os fusíveis domésticos.
	Falta de corrente	Verique, se a lâmpada da *cozinha acende.*
Na indicação está a piscar um *E*. Soa um sinal. O disco desliga.	Um ou mais campos foram activados ininterruptamente, durante mais de 5 segundos.	Isto pode acontecer, se o cozinhado vier por fora ou se tiver sido colocado qualquer objecto sobre os campos de comando. Limpe bem os campos de comando ou remova o objecto. Activar o campo + ou o campo –. O *E* apaga-se.
A placa desligou-se.	O campo «Stand-by» ⏻ foi, por lapso, activado.	Activar o campo ⏻ e proceder de novo à regulação.

Se nos campos de indicações aparecer um E r e números, isso significa que a electrónica está avariada. Desligue o aparelho através dos fusíveis domésticos ou do interruptor de protecção na caixa de fusíveis e, depois, volte a ligar. Se aparecer, de novo, a mesma indicação, peça a intervenção da assistência técnica.

Se, no campo de indicações, um F e um dígito piscarem alternadamente, isso significa que o seu aparelho identificou uma anomalia. Na tabela seguinte encontrará medidas/indicações, para solução da anomalia.

Indicação	Anomalia	Medida
F2	O disco desligou	Aguarde até que o disco arrefeça. F2 apaga-se. Volte a ligar o disco.
F8	A regulação do disco não sofreu qualquer alteração durante longo tempo.	O corte automático de segurança foi activado. Accione o campo + ou −.

Notas:

- A temperatura do disco é regulada pelo ligar e desligar do aquecimento, ou seja, o aquecimento ao rubro nem sempre é visível. Se for seleccionada uma fase de cozedura mais baixa, o aquecimento desliga com maior frequência, enquanto que, nas fases mais elevadas, ele desliga apenas raramente. Mesmo na fase mais elevada, o aquecimento liga e desliga.
- Durante o aquecimento dos discos, pode notar-se um ligeiro zumbido.
  O aquecimento dos vários discos pode apresentar diferentes intensidades de luminiscência. Dependendo do ângulo de visão, esta luminiscência parece passar para além da marcação do bordo do disco.
  Tratam-se de características técnicas, que não têm qualquer influência na qualidade nem no funcionamento dos discos.

- 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.

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.

Protecção do meio ambiente

Embalagem e aparelho antigo

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 reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante a dizer "Atenção !"

U582466

ɔn Agente Especializado ou dos Serviços da sua área de residência informe-se ocedimentos actuais quanto a reciclagem.