
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

PKM

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

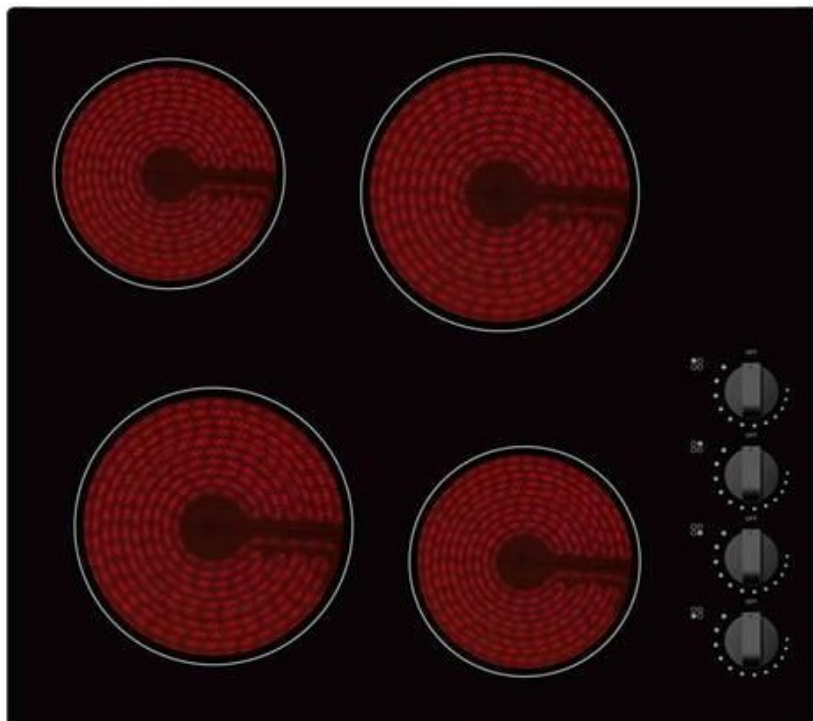
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

Glaskeramik-Kochfeld

Ceramic Hob

EB-C4K



www.pkm-online.de

English language on p. 19 ff.

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

INHALT

1.	Sicherheitshinweise	3	2.	Installation	7
3.	Bedienung	10	4.	Hinweise für das Kochen	12
5.	Reinigung und Pflege	13	6.	Problembehandlung	14
7.	Technische Daten	15	8.	Entsorgung	16
9.	Garantiebedingungen	17			

EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.
- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

i Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder

bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

GEFAHR!

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls dieses eine Fehlfunktion aufweist. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann. Sämtliche Fehlfunktionen müssen durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) behoben werden.

5. Benutzen Sie keinesfalls das Kochfeld, wenn die Glaskeramik Sprünge oder Risse aufweist. Trennen Sie in einem solchen Fall das Gerät umgehend von der Stromversorgung (Haussicherungskasten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
8. An dem Gerät angrenzende Einrichtungsgegenstände sowie alle beim Anschluss des Geräts verwendeten Komponenten müssen aus hitzeresistentem Material bestehen.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
11. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
12. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
13. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät. **BRANDGEFAHR.**
14. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
15. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
16. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
17. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
18. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Geräts werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden.
19. Halten Sie Kinder immer vom Gerät fern. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
20. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
21. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
22. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ VORSICHT!

1. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Geräts, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse in der Glaskeramik verursachen können.
2. Schalten Sie verunreinigte Kochzonen sofort ab.
3. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten die Glaskeramik beschädigen.
4. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einem eingeschalteten Kochring stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
5. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten **nicht auf die Oberfläche des Geräts gelegt werden**, da diese heiß werden können.
6. Die Griffe von Töpfen und Pfannen können heiß werden. Lassen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen nicht über anliegende Kochzonen ragen, da die Griffe durch eventuelle Hitzeabstrahlung der entsprechenden Kochzonen so ebenfalls sehr heiß werden können. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
7. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
2. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
3. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
5. Benutzen Sie das Gerät niemals als Standfläche oder Stütze.
6. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.

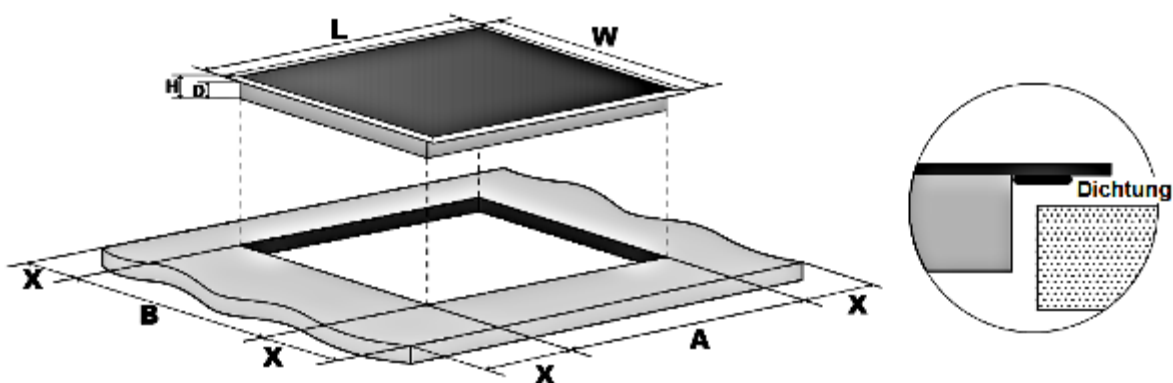
→ Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.

→ Einbau des Kochfeld

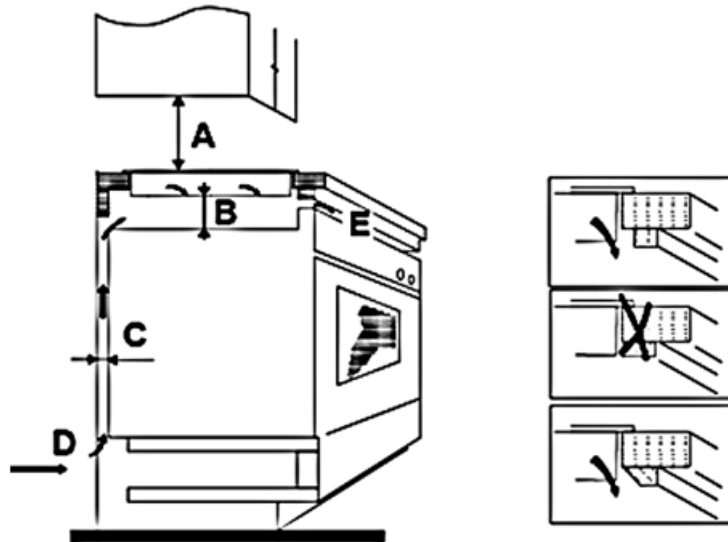
A. Auswahl der Installationsumgebung

Schneiden Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben der Zeichnung in die Arbeitsplatte. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von 50 mm um die Öffnung herum bereit. Die Dicke der Arbeitsplatte muss 30 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

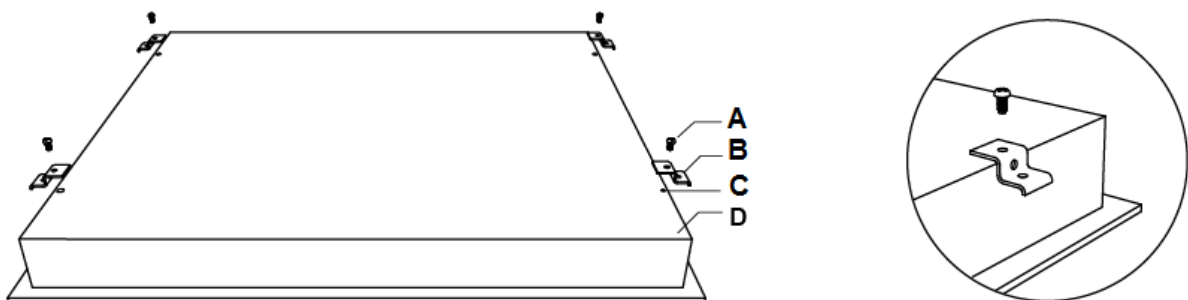
- ➔ Das Gerät muss gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich in einem guten Betriebszustand befinden. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

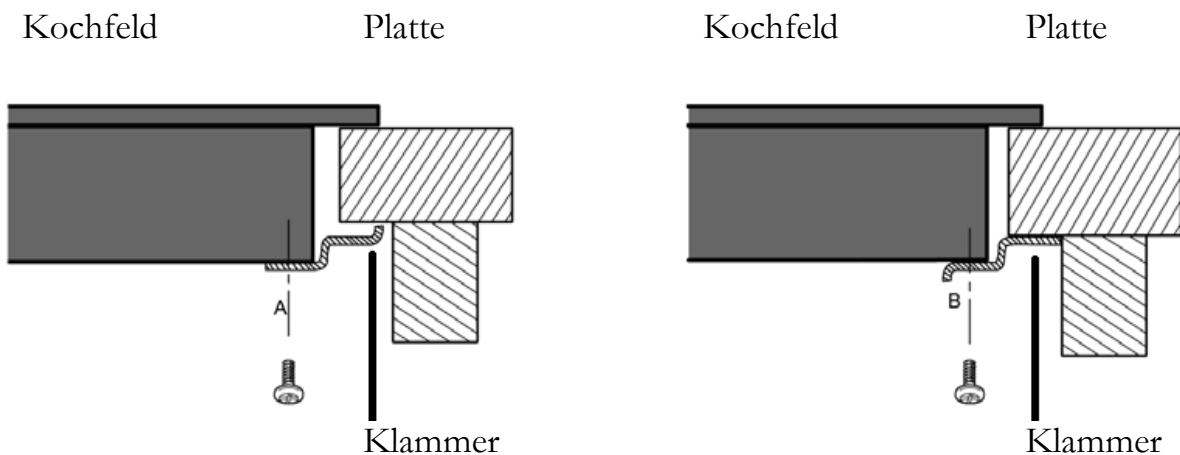
B. Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

1. Legen Sie das Gerät auf einen stabilen und weichen Untergrund (nutzen Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck oder eine sonstige physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Geräts aus.
2. Zum Einbau in die Arbeitsplatte müssen Sie die 4 Halteklammern nach der Installation an der Unterseite des Geräts befestigen.



A	Schraube	B	Klammer
C	Schraubenloch	D	Basis

3. Wählen Sie die Ausrichtung der Halteklammern entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte.

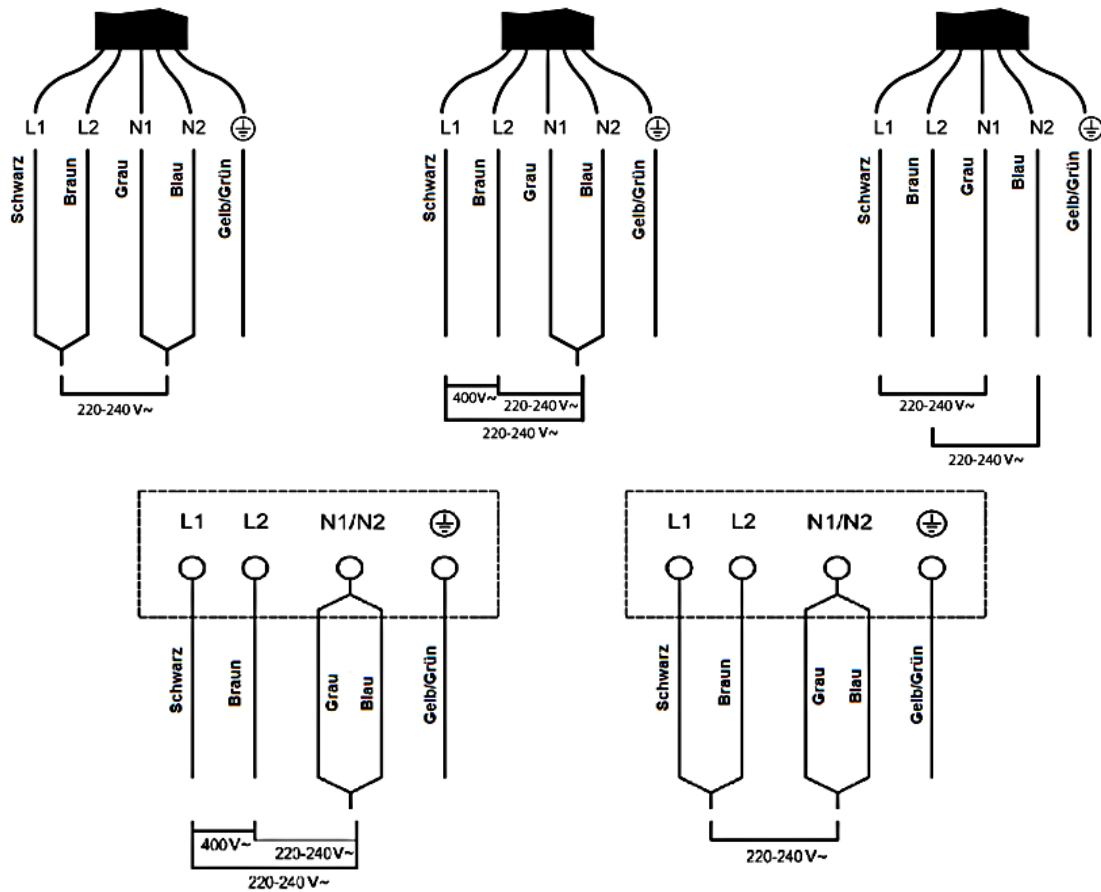


⚠️ **WARNUNG!**

1. Das Kochfeld muss von einer qualifizierten Fachkraft installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus.
2. Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.
3. Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
4. Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
5. Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
6. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.

➔ ⚡ **Elektrischer Anschluss** ⚡

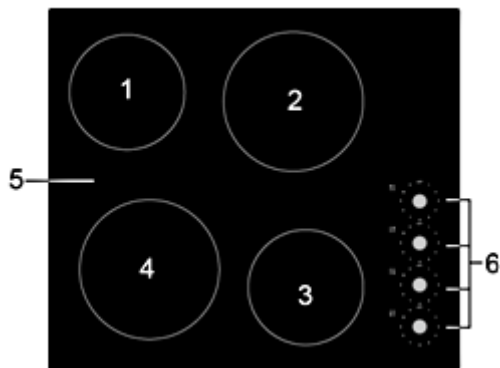
1. Bei der Installation muss eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden (omnipolar). Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
2. Das Stromanschlusskabel darf im Falle einer Beschädigung ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzt werden.
3. Das Stromanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
4. Überprüfen Sie das Stromanschlusskabel regelmäßig auf seinen ordnungsgemäßen Zustand.
5. Lesen Sie vor Anschluss des Geräts unbedingt die Informationen auf dem Typenschild sowie dem Anschlussdiagramm.



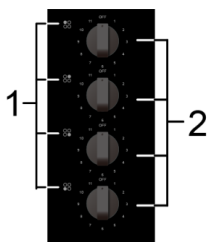
3

BEDIENUNG

3



1	Max. 1200W Zone
2	Max. 1800W Zone
3	Max. 1200W Zone
4	Max. 1800W Zone
5	Glaskeramik-Platte
6	Bedienfeld



1. Betriebsanzeigen heiße Kochzone
2. Einstellung der Leistungsstärke

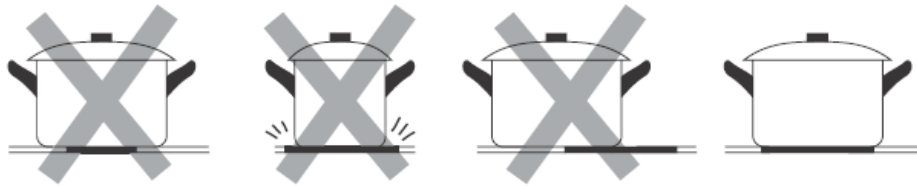
- 🔔 Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!
- 🔔 Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

➔ Kochgeschirr

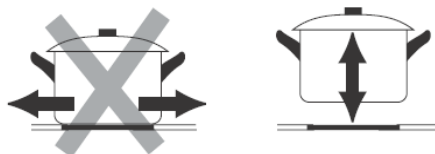
- ➔ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



- ➔ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und den selben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.

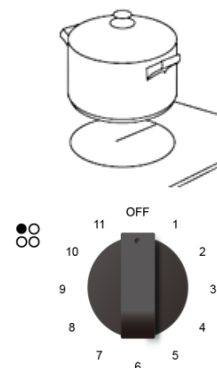


- ➔ Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



➔ Einen Kochvorgang beginnen

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.
2. Stellen Sie die Leistungstärke mit **EINSTELLUNG DER LEISTUNGSSTÄKE** ein.

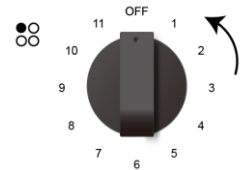


➔ Betriebsanzeige heiße Kochzone

Wenn die Glaskeramik heiß ist, leuchtet die BETRIEBSANZEIGE HEIßE KOCHZONE. Berühren Sie die Glaskeramik nicht, bevor die BETRIEBSANZEIGE HEIßE KOCHZONE nicht mehr leuchtet. Sie können auch Energie sparen, indem Sie bei für weiteren Kochvorgang eine Kochzone wählen, die immer noch heiß ist.

➔ Nach Beendigung eines Kochvorgangs

1. Schalten Sie die Kochzone ab, indem Sie die EINSTELLUNG DER LEISTUNGSSTÄKE auf OFF/AUS stellen.



4

HINWEISE FÜR DAS KOCHEN

4

➔ Kochtips

- ➔ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ➔ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ➔ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ➔ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.

➔ Auf kleiner Flamme kochen/Reis kochen

- ➔ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85⁰ C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehl ange dickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- ➔ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (=dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstärke, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

Steaks anbraten

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

Anschwenken

1. Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
3. Heißen Sie den Wok/die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
4. Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
5. Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstärke niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.
6. Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind. Umgehend servieren.


5

REINIGUNG UND PFLEGE

5

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE

Alltägliche Verunreinigungen der Glaskeramik (Fingerabdrücke, Flecken durch Lebensmittel oder nicht zuckerhaltige Spritzer).

- | | |
|---|---|
| 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). |  Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! |
| 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. | |

3. Mit einem weichen Tuch/Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. ➔ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik.
4. Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts wieder ein. ➔ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.

Übergekochtes, Geschmolzenes und Flecken durch erhitzte zuckerhaltige Rückstände auf der Glaskeramik.

- Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen!
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung).
 2. Halten Sie den Schaber in einem 30⁰-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. ➔ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen.
 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch/Küchenpapier. ➔ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.
 4. Folgen Sie den Schritten 2-4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.

Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel!¹ Benutzen Sie keine ätherischen Öle!

6

PROBLEMBEHANDLUNG

6

MÖGLICHE URSACHE	PROBLEM	MASSNAHMEN
Keine Energieversorgung.		Kontrollieren Sie den Status der Energieversorgung. Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Energieversorgung angeschlossen und

¹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

eingeschaltet ist. Sollte nach dieser Überprüfung das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Glaskeramik ist verkratzt.

- | | |
|---|--|
| <p>1. Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet.</p> <p>2. Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.</p> | <p>1. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr.</p> <p>2. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.</p> |
|---|--|

BETRIEBSANZEIGE HEIÙE KOCHZONE blinkt.

Fehlfunktion des Thermoelements. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

GEFAHR! VERSUCHEN SIE NIEMALS SELBST, DAS GERÄT ZU REPARIEREN. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst.

➔ Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich mit dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung.

7

TECHNISCHE DATEN

7

Geräteart	Glaskeramikkochfeld
Bedienfeld	Drehschalter
Material Kochfeld	Eurokera Glas
Durchmesser Kochzonen	2*200 mm; 2*165 mm
Leistung kleine Kochzone	1200W
Leistung große Kochzone	1800W
Maximale Leistung	5500-6600W
Eingangsspannung	220-240V~
Frequenz	50/60Hz
Heizelemente	Highlight
Timer	-
Restwärmeanzeige	✓
Heizstufen	Stufenlos
Kindersicherung	nein
Abmessungen Einbauöffnung B*T in cm	56,00*49,00
Einbautiefe in cm	5,10
Abmessungen H*B*T	5,50*59,00*52,00

Verpackungsmaße H*B*T	11,50*69,00*64,50	
Gewicht Netto/Brutto in kg	8,30	9,80

8

ENTSORGUNG

8

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
2. Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls mit dem gewöhnlichen Hausmüll. Eine Mülltrennung ist hierbei notwendig, damit die einzelnen Bestandteile des Geräts einer entsprechenden Verwendung zugeführt werden können. Nutzen Sie die zur getrennten Entsorgung vorgesehenen kommunalen Sammeleinrichtungen.
3. **Altgeräte** sind kein unbrauchbarer Abfall. Durch eine umweltgerechte Entsorgung werden viele wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen.
4. Wenn elektrische Geräte auf Mülldeponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gesundheitsgefährdende Stoffe ins Grundwasser gelangen. Somit gelangen solche Stoffe in die Nahrungskette und schädigen Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden.
5. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
6. **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
7. Die im Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar und mit entsprechenden Informationen versehen. Indem Sie Ihr altes Gerät oder dessen Materialien wie auch die Verpackung sachgerecht entsorgen, tragen Sie erheblich zum Schutz unserer Umwelt bei.
8. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
9. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
10. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
11. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Garantiebedingungen für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantie gilt auch unbeschadet zwingender gesetzlicher Haftungsvorschriften, wie zum Beispiel nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes und der groben Fahrlässigkeit wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit durch PKM oder seine Erfüllungsgehilfen. Ein Anspruch auf Garantie besteht nicht, soweit der Kauf zum Zweck der gewerblichen Nutzung erfolgt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder in der Bundesrepublik Deutschland dem Geschäft, in welchem das Gerät gekauft wurde, **unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Für unsere Geräte leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen: Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- oder Herstellungsfehler beruhen, werden durch das Geschäft, in welchem das Gerät gekauft wurde unentgeltlich behoben. Soweit der Mangel innerhalb von 6 Monaten auftritt, wird vermutet, dass ein Material- oder Herstellungsfehler vorliegt. Im Rahmen der Garantie werden mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt. Geräte, die aufgrund ihrer Größe zumutbar im Pkw transportiert werden können, sind dem Geschäft, in welchem das Gerät gekauft wurde zu übergeben oder zuzusenden. Wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder schlägt sie endgültig fehl, wird innerhalb der Garantiezeit auf Wunsch das alte Gerät kostenfrei durch ein neues Gerät gleicher Art, gleicher Güte und gleichen Typs ersetzt. Sofern das betroffene Gerät zum Zeitpunkt der Fehleranzeige nicht mehr hergestellt wird, ist PKM berechtigt, ein ähnliches Gerät zu liefern. Der Geräte austausch erfolgt grundsätzlich in dem Geschäft, in dem der erste Verbraucher das Gerät gekauft hat; es sei denn, dass dem Verbraucher der Transport aufgrund der Größe des Geräts dorthin nicht zuzumuten ist. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,

4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät. Sofern sich ein Produktfehler als durch diese Garantie nicht gedeckt erweist, hat der Käufer die Kosten, die bei der Untersuchung des Geräts entstehen einschließlich etwaiger Arbeitskosten, zu tragen. Sofern nach Information über das Nichteingreifen der Garantie und über die voraussichtlich entstehenden Kosten der Instandsetzung die Ausführung der Instandsetzung gewünscht wird, hat der Garantiennehmer die Kosten für die Ersatzteil- und Arbeitslohnkosten zu tragen. Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

 August 2012

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

INDEX

1. Safety instructions	19	2. Installation	23
3. Operation	26	4. Cooking guidelines	28
5. Cleaning and maintenance	29	6. Trouble shooting	31
7. Technical data	31	8. Waste management	32
9. Guarantee conditions	33		

EU - Declaration of Conformity

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.
- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- i** Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

1

SAFETY INSTRUCTIONS

1

i Read the **safety instructions** carefully before you operate the appliance for the first time. All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury. **NOTICE!** indicates possible damage to the appliance.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
 - i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
 - i** The appliance is intended for private use only.
 - i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
 - i** The appliance is intended for indoor-use only.
 - i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
 - i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
 - i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- ➔ This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

⚠ DANGER!

1. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier
2. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
3. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
4. Never try to repair the appliance yourself. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
5. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

WARNING!

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. Do not use the appliance if it has got a malfunction. Any malfunction must be repaired by a qualified professional. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
5. If the glass-ceramic is cracked or damaged in any way, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains (fuse box). **Risk of electric shock.**
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
8. Adjacent furniture and all components used for installation must be made off heat-resistant materials.
9. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
10. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
11. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
12. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
13. Do not store any objects on the appliance. **RISK OF FIRE!**
14. Household equipment and connection leads must not touch the appliance as the insulation material is usually not heat-resistant.
15. Do not operate the appliance with an external timer or a remote control.
16. Switch off the appliance after operation as described in the instruction manual.
17. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **Risk of electrical shock!**
18. The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance.
19. Keep children away from the appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
20. Children must not play with the appliance.
21. Always supervise children if they are near the appliance.

22. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION!

1. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass-ceramic.
2. Switch off soiled cooking zones immediately.
3. Only use cookware which is suitable for cooking on glass-ceramic.
4. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on a operating hotplate; hot fat can spontaneously catch fire.
5. Do not put any metal-made items, e.g. knives, spoons, pot-lids, on the appliance as they can become hot.
6. The handles of pans and pots can become hot. The handles should also not be placed in the sphere of other cooking zones as they can become very hot by the heat emission of these cooking zones. **RISK OF BURNS!**
7. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
2. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat properly.
3. Do not put any heavy items onto the glass-ceramic.
4. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
5. Do not stand or lean on the appliance.
6. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.

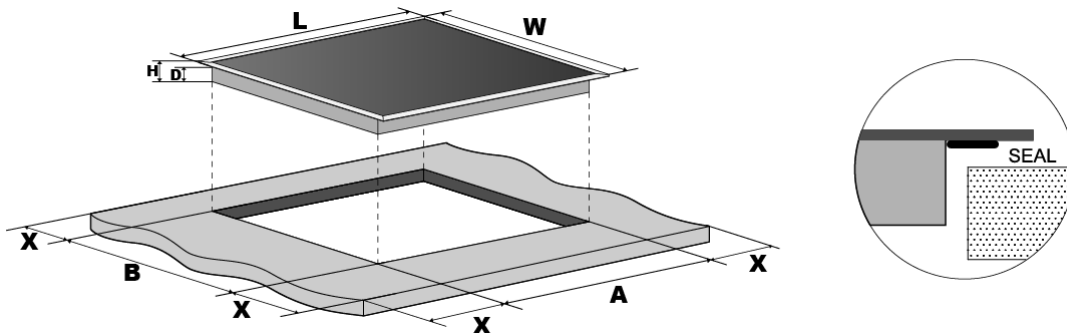
➔ Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not damaged.
4. Connect the appliance to a dedicated socket only.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.

➔ Installation / hob

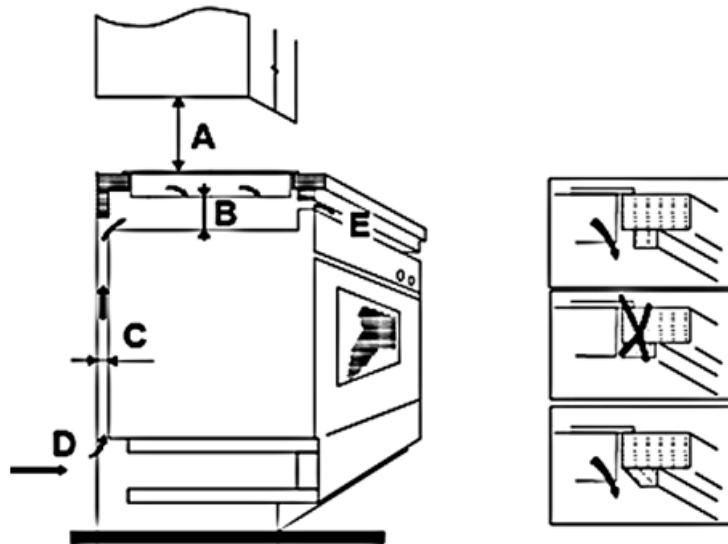
A. Selection of installation equipment

Cut out the installation hole as described on the drawing below. For installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. The thickness of the work top should be at least 30 mm. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

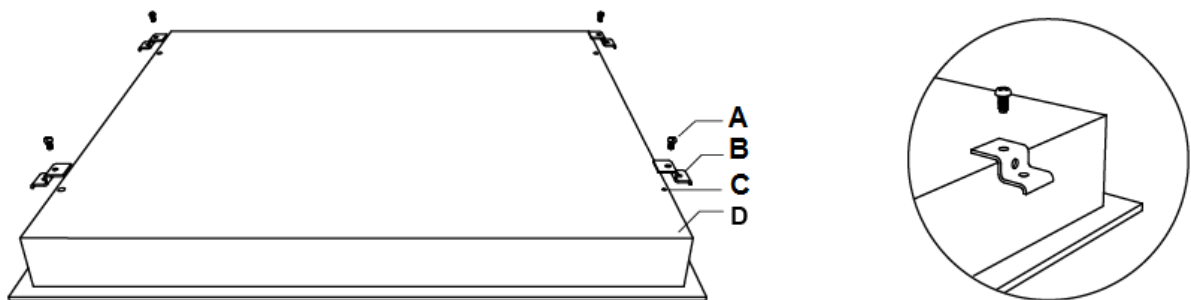
- ➔ The appliance must be ventilated properly. Do not block the air outlet and inlet. Ensure the ceramic cooker hob is in proper operating state. The safety distance between the hob and a cupboard above should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air inlet	Air outlet 5 mm

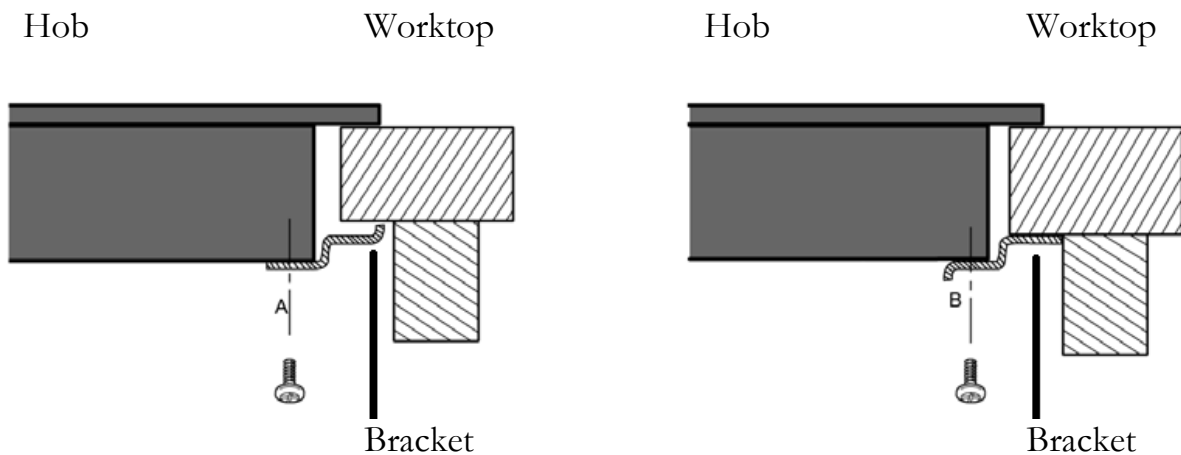
B. Before locating the fixing brackets

1. Place the appliance on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not exert physical force to the controls of the hob.
2. For fixing the appliance on the worktop you must screw the 4 brackets on the bottom after installation.



A	Screw	B	Bracket
C	Screw hole	D	Base

3. Adjust the brackets relevant to the thickness of the worktop.

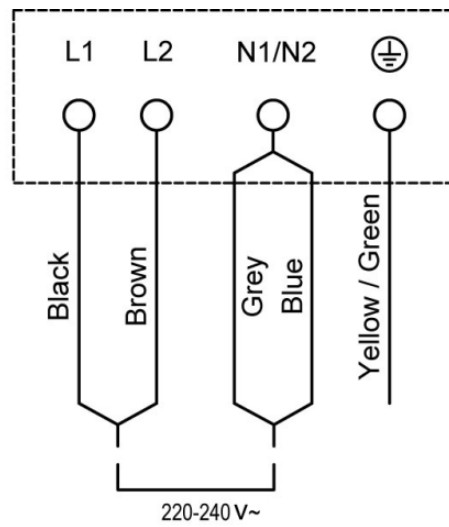
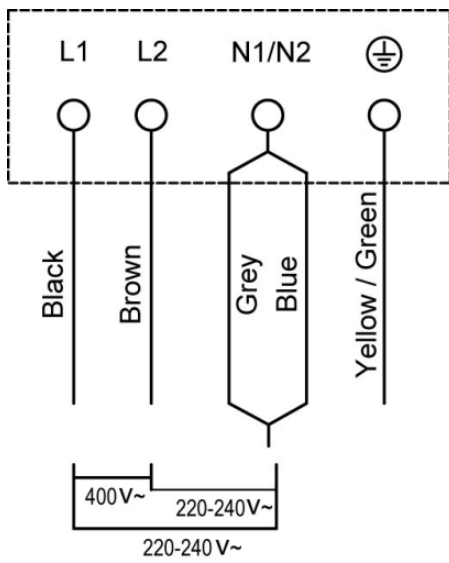
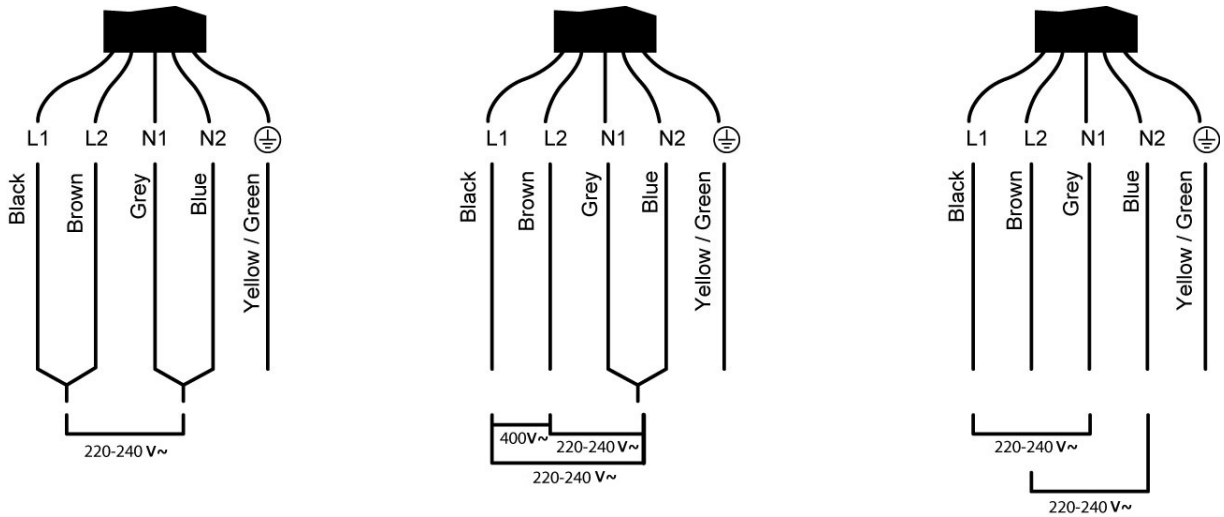


⚠ WARNING!

1. The hob must be installed by a qualified professional. Do not carry out the installation yourself.
2. Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.
3. When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
4. The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
6. Never use a steam cleaner.

➔ **⚠ Electrical connection ⚠**

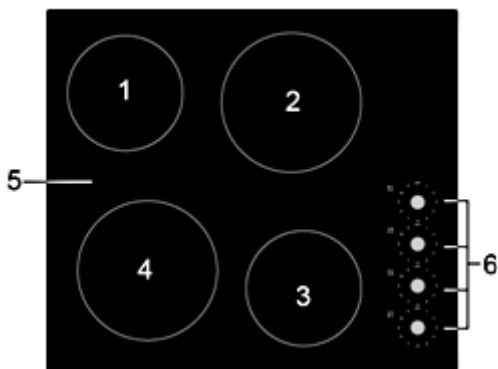
1. An all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
2. The cable must be replaced by a qualified professional only when damaged.
3. The cable must not be bent or pressed.
4. Check periodically that the cable is in proper condition.
5. Read the information on the model plate and the connection diagram.



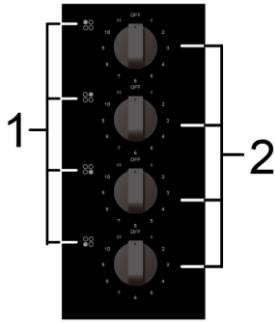
3

OPERATION

3



1	Max. 1200W zone
2	Max. 1800W zone
3	Max. 1200W zone
4	Max. 1800W zone
5	Glass ceramic panel
6	Control panel



1. Hot cooking zone indicators
2. Power setting controls

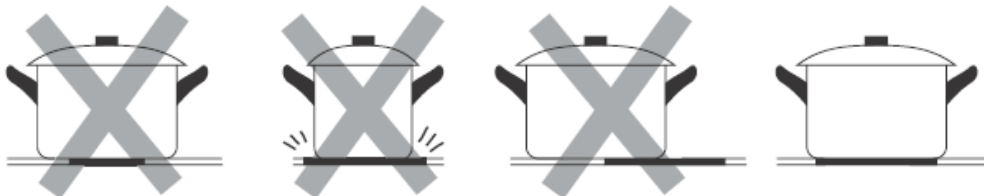
- Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety guidelines!
- Remove the complete protective film !

Cookware

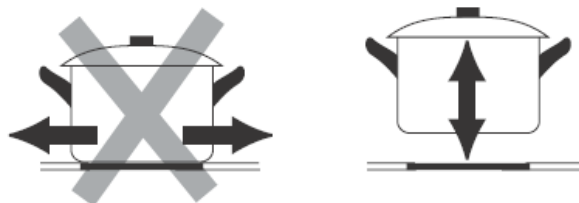
- Do not use cookware with sharp or serrated edges or an coarse and uneven base.



- The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.

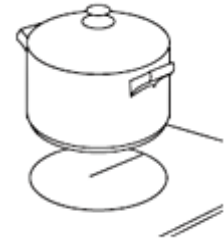


- Always lift your cookware, when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.

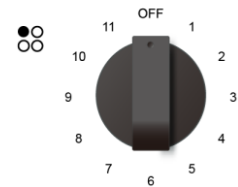


→ How to start cooking

1. Place a suitable cookware on the desired cooking zone. Ensure that the cookware and cooking zone are clean and dry.



2. Set the power with the POWER SETTING CONTROL.

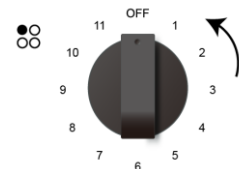


→ Hot cooking zone indicator

The HOT COOKING ZONE INDICATOR goes on when the glass-ceramic has become hot. Do not touch the glass-ceramic unless the HOT COOKING ZONE INDICATOR has gone off. You can also save energy by putting a pan on a cooking zone which is still hot.

→ When you have finished cooking

1. Switch off the cooking zones by setting the POWER SETTING CONTROL to OFF/AUS.



4

COOKING GUIDELINES

4

→ Cooking tips

- Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- Minimize the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- Select a high power level, when you start cooking. Reduce the power level, when your food has been heated up.

→ Simmering/cooking of rice

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85⁰ C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect

way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- ➡ Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

➡ Steaks

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

➡ Asian-style cooking

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok/pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sweat the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately.

5

CLEANING AND MAINTENANCE

5

KIND OF CONTAMINATION STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
-----------------------------------	-------------------

Daily contamination of the glass ceramic (fingerprints, stains caused by food, non-sugary spillages).

1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). ➡ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat

2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot!
3. Clean with a soft cloth/kitchen paper and water, then dry carefully.
4. Connect the appliance to the mains again.

indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful.

➔ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic.

➔ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.

Overcooked or melted food and stains caused by heated sugar-containing food on the glass ceramic.

Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot!

1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).
2. Hold the scraper in a 30°-angle and scrape off the contamination to a cold area.
3. Clean the contaminated area with a dish towel/kitchen paper.
4. Proceed as described in steps 2-4 in the previous section.

➔ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently.

➔ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

Contamination of the control panel.

1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).
2. Take away the contamination.
3. Wipe the sensors with a damp sponge or cloth.
4. Dry the sensors with kitchen paper.
5. Connect the appliance to the mains again.

The appliance may beep and automatically turn off. The sensors may not work properly when they are wet. Dry the control panel carefully before you put it into operation again.

Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! ²
Do not use essential oils!

² Detergents such as vinegar, citric acid etc.

⚠ DANGER! DO NOT REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF. If your appliance does not operate correctly, contact your aftersales service.

CAUSES	ERROR	MEASURES
The appliance cannot be switched on.		
Break in the power supply.		Check the status of the energy supply. Check that the appliance is connected to the mains properly. If you have checked the items above but the problem still persists, please contact the aftersales service.
The glass ceramic is scratched.		
1. You used unsuitable cookware with sharp edges. 2. You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.		1. Use suitable cookware. 2. Use suitable detergents.
The hot zone indicator flashes.		
Thermocouple malfunction.		Please contact the aftersales service.

➡ If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

Model	Ceramic Hob
Control panel	Rotary knobs
Material hob	Eurokera-Glass
Diameter cooking zones	2*200 mm; 2*165 mm
Power small zone	1200W
Power big zone	1800W
Maximum power	5500-6600W
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Heating elements	Highlight
Timer	-
Residual heat indicator	✓
Power levels	infinitely variable
Child lock	no

Dim. installation opening W*D in cm	56.00*49.00	
Installation depth in cm	5.10	
Dimensions appliance H*W*D in cm	5.50*59.00*52.00	
Dimensions packaging H*W*D in cm	11.50*69.00*64.50	
Weight net/gross in kg	8.30	9.80

8

WASTE MANAGEMENT

8

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD!**
2. Do not dispose of the appliance together with normal domestic waste. Waste separation is obligatory so the single components of the appliance can be recycled. Use your municipal waste collection points.
3. Used appliances do not represent unusable waste but contain valuable raw materials when recycled properly.
4. If electric appliances are disposed of at landfills, substances which are dangerous to one's health may get into the ground water. Such substances will become part of the food chain and cause damage to your health.
5. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
6. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
7. The materials of the appliance are recyclable and labelled with relevant information. When recycling materials or other parts from used appliances you make a significant contribution to the protection of our environment.
8. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
9. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
10. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
11. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

**Guarantee conditions for large electric appliances
PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers**

This appliance was made and checked according to the most modern production methods. This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication.

The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.

The guarantee is valid without prejudice to stringent legal liability regulations, e.g. the product liability law, in the case of malice and of wanton negligence in view of harm of life, body or health by PKM or its agents.

The right on the guarantee is not granted, when the purchase is made in the course of a commercial activity.

The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. This has to be reported to us or in the Federal Republic of Germany to the shop you purchased the appliance at. This report has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee.

The guarantee for our appliances is valid under the following conditions:

Defects of the appliance which are verifiably caused by material or fabrication deficiency will be rectified free of charge by the shop you purchased the appliance at. When the defect appears within 6 months we suppose that there is a material or fabrication deficiency.

Within the guarantee we will repair deficient components free of charge using components of our own choice or they will be replaced by flawless components . Appliances, which can, due to their dimensions, be reasonably transported by an automobile, should be given over or submitted to the shop you purchased the appliance at.

If the repair work is refused by us or if the repair work finally fails, the old appliance, if requested, will be replaced by an appliance of the same kind, quality and type within the period of guarantee. If the old appliance is no longer produced at the time the defect occurred, PKM will be entitled to deliver a similar appliance.

The exchange of the appliance principally takes place in the shop the first vendee bought the appliance in unless the appliance is too large to be transported by the vendee.

The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction.

Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;

2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The guarantee period for installed replacement parts ends with the guarantee.

Provided that a product-related malfunction is not covered by this guarantee the vendee has to bear the cost, when the appliance is checked, including any labour costs that may arise.

If the holder of the guarantee has requested repair work, then the holder of the guarantee must be informed about the non-intervention of the guarantee and possible costs, that may arise, and thereafter he must bear all costs for spare parts and wages.

The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

PKM

August 2012



**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**