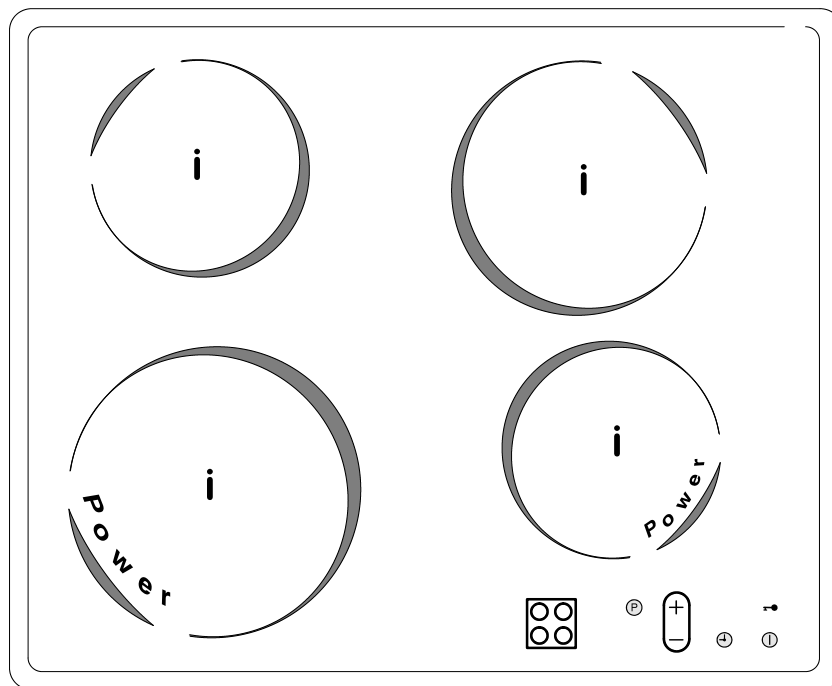




JIK 940 E

Induktions-Glaskeramik-Kochfeld



Gebrauchs- und Installationsanweisung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit“.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter „Vorsicht!“, „Achtung!“, „Warnung!“ sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

- Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit diesem Zeichen sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun ...“.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung.

Der **Werkskundendienst für Juno Hausgeräte** ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer

0800 234 73 78

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 *) .*) DM -,24/Min.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrier- teil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wär- mespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschafts- dienst unterhalten, den Sie an Sonnund Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer

0800 820 20 00 erreichen.

***Mit freundlichen Grüßen
Ihr Juno Werkskundendienst***

Sie können sich auch persönlich an unsere Service- Stellen wenden Die Anschriften finden Sie am Ende der Gebrauchsanweisung.

***Diese Gebrauchsanweisung wurde gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so.***

Inhaltsübersicht

Für den Benutzer

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !	2
Sicherheit	4
Entsorgung	5
Verpackungsmaterial entsorgen	5
Entsorgungshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Erstes Vorreinigen	6
Das sollten Sie beachten	6
Gerätebeschreibung	7
Ausstattung von Koch- und Bedienfeld	7
Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes	8
Die digitalen Anzeigen	8
Sicherheitsabschaltung der Kochzonen	8
Sicherheitsabschaltung durch Flüssigkeit	9
Reinigungsvorteile von Induktions-Kochzonen	9
Bedienung des Kochfeldes	10
TOUCH-CONTROL-Sensorfelder	10
Gerät einschalten	10
Gerät ausschalten	10
Kochzonenwahl	10
Kochstufenwahl	11
Kochzone ausschalten	11
Kochen ohne Ankochautomatik	11
Kochen mit der Ankochautomatik	11
Restwärmeanzeige	12
Power-Funktion aktivieren	12
Bedienfeld verriegeln/entriegeln	13
Timer	13
Anwendung, Tabellen, Tipps	15
Geeignetes Geschirr	15
Topfmaterial	15
Topfgröße	15
Automatische Topferkennung	16
Tipps zur Energieeinsparung	16
Tipps zum Kochen ohne oder mit Automatik	17
Tabelle Kochen und Braten	18
Reinigung und Pflege	19
Glaskeramikfläche	19
Leichte Verschmutzungen	19
Fest anhaftende Verschmutzungen	19

Spezielle Verschmutzungen	20
Zucker, Flecken, Dekorschäden, Kratzer	20
Rahmen des Kochfeldes	20
Was tun, wenn	21
Garantiebedingungen	26
Kundendienst und Servicestellen	27

Für den Installateur

Installationsanweisung	22
Sicherheitshinweise für den Installateur	22
Einbau in die Küchen-Arbeitsplatte	22
Elektroanschluss	24
Technische Daten	25

Sicherheit

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Elektrofachmann vorgenommen werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.



Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Damit wird der vom VDE geforderte Berührungsschutz elektrischer Geräte sichergestellt.
- Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
 - schalten Sie alle Kochzonen aus,
 - schalten Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus.
- Eine spezielle elektronisch gesteuerte Sicherheitsabschaltung sorgt dafür, dass sich alle Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch ausschalten, wenn keine Veränderung der Einstellung vorgenommen wird.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern und lassen Sie größere Kinder nur unter Aufsicht am Gerät arbeiten.

- Dieses Gerät ist mit einer Verriegelungseinrichtung ausgestattet, die auch eingeschaltet werden kann, um Schaltvorgänge durch spielende Kinder zu verhindern.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zur Beheizung des Raumes.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Die Sensortechnik bietet größtmögliche Sicherheit bei der Bedienung des Gerätes, sie erfordert aber im gleichen Maß Sorgfalt beim Einstellen von Kochzonen, Leistung oder Zeiten.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Spezielle Hinweise für die Induktions-Kochzonen

- Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass eine Beeinflussung oder Gefährdung von Patienten mit implantierten Herzschrittmachern durch Induktions-Kochzonen normalerweise nicht zu erwarten ist.
- Ein Abstand des Oberkörpers zur Kochzone von 30 cm sollte jedoch nicht unterschritten werden!
- Elektromagnetische Felder können elektronische Schaltkreise beeinflussen und tragbare Rundfunkempfänger stören.
- Legen Sie während der Benutzung der Induktionskochzonen keine magnetisch aufladbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Kassetten usw.) auf die Glaskeramik-Oberfläche!
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z.B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese im eingeschalteten Zustand unter Umständen erwärmen können.
- Bestimmte Kochtöpfe können während des Betriebs auf Induktions-Kochzonen Geräusche erzeugen. Dies ist kein Fehler des Kochfeldes und die Funktion wird dadurch in keiner Weise beeinträchtigt.

Sicherheit beim Reinigen

- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr und vermeiden Sie Leerkochen von Töpfen oder Pfannen. Das Geschirr und die Kochstelle können beschädigt werden.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte

Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lackschäden entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z.B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.
- Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heiße Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie dieses sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkalte die Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche schmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK u.s.w.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen



Alle Verpackungsteile können der Wiederverwertung zugeführt werden. Folien und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Die Materialien müssen ordnungsgemäß entsorgt werden.

Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften für die Entsorgung von Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Entsorgungshinweise



Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.



Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

Vor dem ersten Gebrauch

Allgemeine Informationen

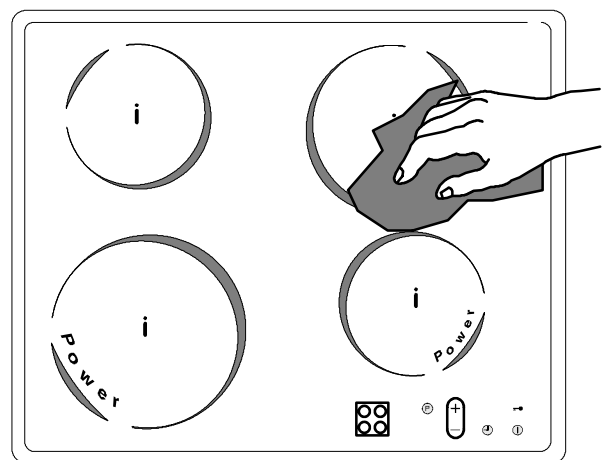
- i** Das Gerät ist mit einer Kochfläche aus bewährter Glaskeramik ausgestattet. Die Kochfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.
- i** Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramik-Kochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

Erstes Reinigen

Das Kochfeld ist vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen.

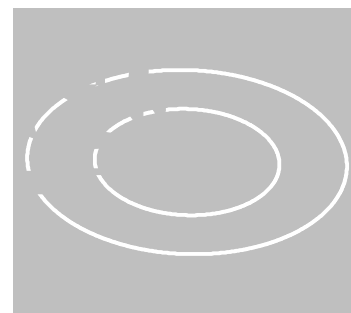
- Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trockenreiben.

⚠ Achtung! Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

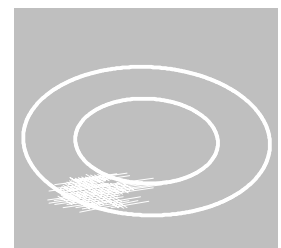
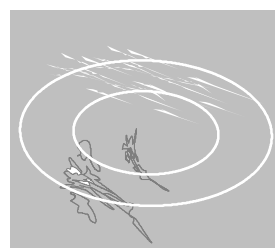


Das sollten Sie beachten:

⚠ Durch raue und scheuernde Topfböden, die auf der Glaskeramikfläche hin und her geschoben werden, wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken. Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



⚠ Kratzer in der Glaskeramikfläche, die durch Grate an Topfböden, Sandkörner oder sonstige Unachtsamkeiten entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



Gerätebeschreibung

Funktion und Wirkungsweise der Induktions-Kochzone

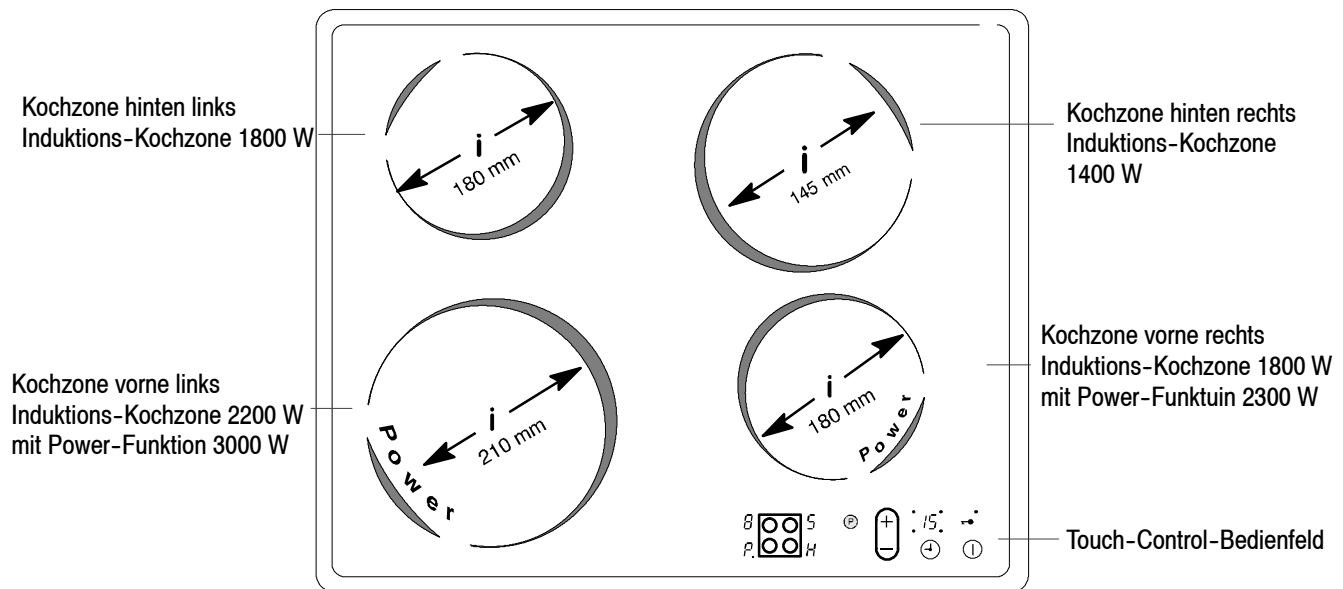
Unter der Glaskeramik-Kochfläche befindet sich eine Induktionsspule. Diese erzeugt elektromagnetische Felder, die direkt auf den Geschirrboden wirken und nicht, wie andere Aufheizverfahren, welche zuerst die Glaskeramik erwärmen.

Da die zum Kochen erforderliche Wärme direkt im Boden des Kochgeschirres erzeugt wird, erwärmt sich die Kochzone selbst kaum. Sie erhält lediglich die Rückwärme, die vom Geschirrboden kommt und Sie sparen Zeit und Energie.

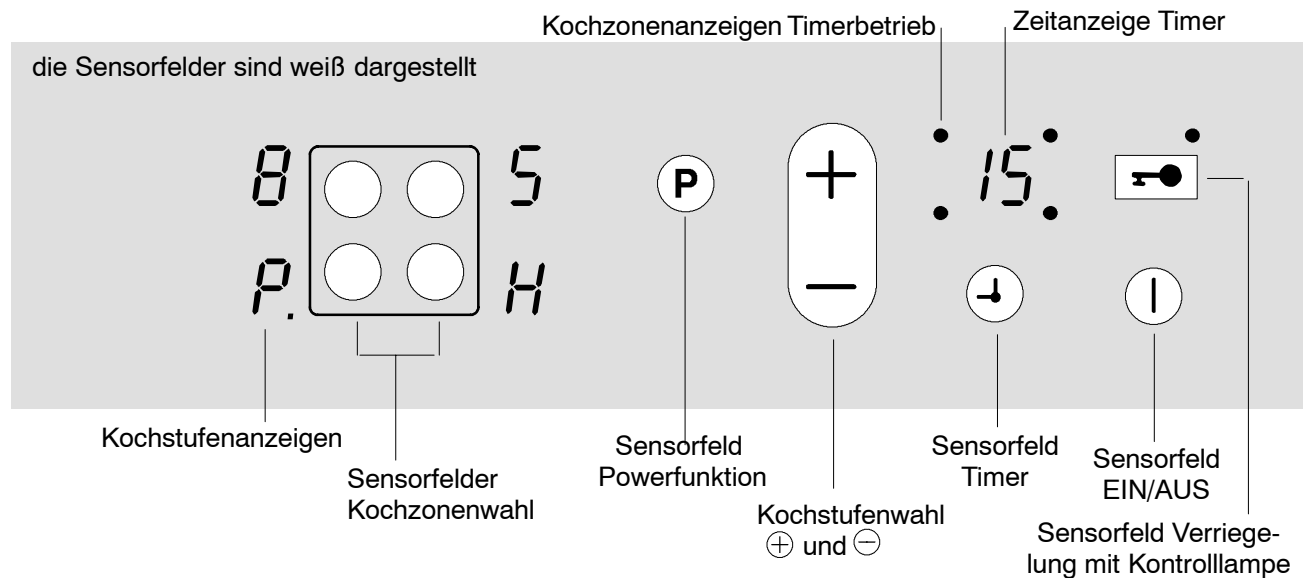
Hinweis: Wenn kein Geschirr auf der Kochzone steht, kommt es nicht zur Übertragung von Energie, die Kochzone bleibt kalt, Sie sind sicher gegen versehentliches Einschalten.

i In diesem Kochfeld ist ein Kühlgebläse integriert, das sich abhängig von der Temperatur der Induktions-Kochzonen automatisch zuschaltet. Nach dem Ausschalten der Kochzonen läuft das Kühlgebläse noch einige Zeit weiter.

Ausstattung Kochfeld



Bedienfeld



Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

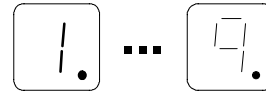
Die digitalen Anzeigen

In der Anzeige können die Ziffern 1 bis 9 und vier verschiedene Buchstaben erscheinen.

- Die Ziffern zeigen die eingestellte Kochstufe an:


 = **niedrigste Leistung**

 = **höchste Leistung**




- Bei allen Kochzonen werden folgende Buchstaben und Funktionen angezeigt:

Restwärme-Anzeige


Achtung! Die Kochzone ist heiß. Die Restwärmeanzeige  leuchtet nach dem Ausschalten der Kochzone, bis diese abgekühlt ist.



Ankoch-Automatik für alle Kochzonen


 leuchtet, wenn eine Kochzone mit Ankoch-Automatik eingestellt ist, solange, bis die Automatik auf die gewählte Fortkochstufe umschaltet.





-  leuchtet, wenn die Abschaltautomatik (Timer) aktiviert wurde. (siehe auch "Was tun wenn...?")



Nur bei Induktions-Kochzonen werden folgende Buchstaben und Funktionen angezeigt:


-  **Fehler-Anzeige** blinkt, blinkt, wenn die Kochzone eingeschaltet ist und
 - kein Topf auf der Kochzone steht oder
 - ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird.



-  **Power-Funktion** leuchtet, wenn die Power-Funktion  für entsprechende Kochzonen aktiviert ist. Die Power-Funktion liefert extra hohe Heizleistung und wird der jeweiligen Kochzone für eine Startzeit separat zugeschaltet.




Sicherheitsabschaltung der Kochzonen



 Wenn eine Kochzone nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Die Kochzonen schalten sich ab bei:

- Kochstufe 1 - 2 - nach 6 Stunden
- Kochstufe 3 - 4 - nach 5 Stunden
- Kochstufe 4 - 5 - nach 4 Stunden
- Kochstufe 5 - 9 - nach 1,5 Stunden.


In der Anzeige der betroffenen Kochstelle erscheint .

Zum Aufheben der aktivierten Sicherheitsabschaltung muss das Gerät mit dem Sensorfeld EIN/AUS  aus- und anschließend wieder eingeschaltet werden. Danach sind die Kochzonen wieder betriebsbereit.


-  In der Anzeige der Kochzone erscheint , wenn noch Restwärme vorhanden ist.

Sicherheitsabschaltung durch Flüssigkeit

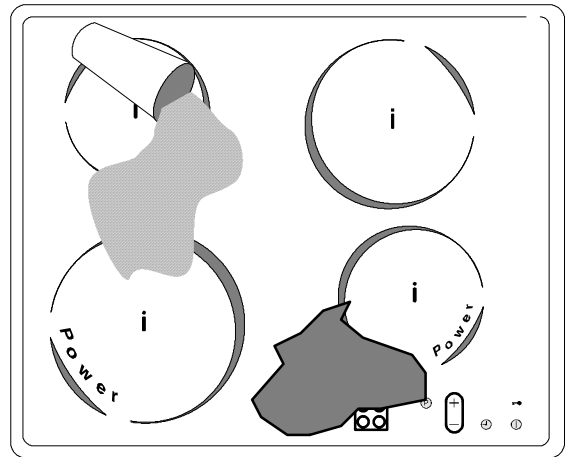
Überkochende Flüssigkeit, welche auf die Kochfläche gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen und Einstellungen.

Die gleiche Wirkung tritt ein, wenn Sie ein nasses Tuch auf dem Bedienfeld ablegen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter  eingeschaltet werden, nachdem Flüssigkeit oder Tuch entfernt sind.

Vorteile bei der Reinigung und Pflege der Induktions-Kochzone

 Die Temperaturen an der Glaskeramik-Oberfläche sind beim induktiven Kochen deutlich geringer als bei herkömmlichen Strahlungsbeheizungen. Die Induktions-Kochzone reagiert schneller auf Zurück- oder Abschalten. Ein Überkochen und Einbrennen von Speisen wird weitgehend vermieden.

Da die Hitze im Topf erzeugt wird, brennen eventuelle Speisen oder Lebensmittel auf der Glaskeramik-Oberfläche nicht so stark ein. Somit ist der Reinigungsaufwand von Induktions-Kochzonen wesentlich geringer als bei Kochfeldern mit Strahlungsbeheizung.




Bedienung des Kochfeldes


TOUCH-CONTROL-Sensorfelder


- Zur Bedienung der TOUCH-CONTROL-Sensorfelder legen Sie einen Finger von oben und flach auf das gewünschte Feld, bis die entsprechende Kontrolllampe aufleuchtet oder erlischt, bzw. die gewünschte Funktion ausgeführt wird.
- Zur schnelleren Einstellung lassen Sie den Finger solange auf dem Sensorfeld, bis der gewünschte Wert erreicht ist.



Alle Einstellungen werden durch ein akustisches Signal bestätigt.

Gerät einschalten

Das komplette Gerät wird mit dem Sensorfeld  (Ein/Aus) eingeschaltet.


- Das Sensorfeld  Ein/Aus ca. zwei Sekunden lang berühren.



In den digitalen Anzeigen leuchtet  und der Dezimalpunkt blinkt.


-  Nachdem das Sensorfeld  (Ein/Aus) zum Einschalten des Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine der Kochzonen mit den Sensorfeldern Kochzonenwahl angewählt werden. Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.

Gerät ausschalten

Zum kompletten Ausschalten des Gerätes Sensorfeld Ein/Aus betätigen.



- Das Sensorfeld  (Ein/Aus) ca. eine Sekunde lang berühren.

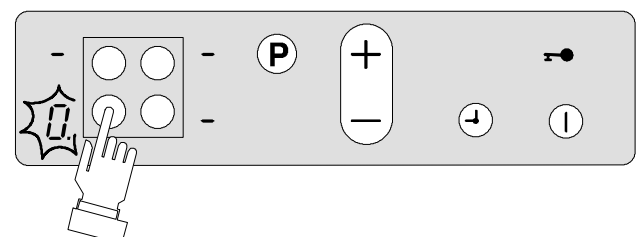
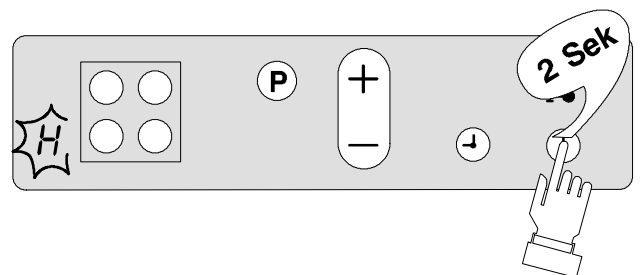
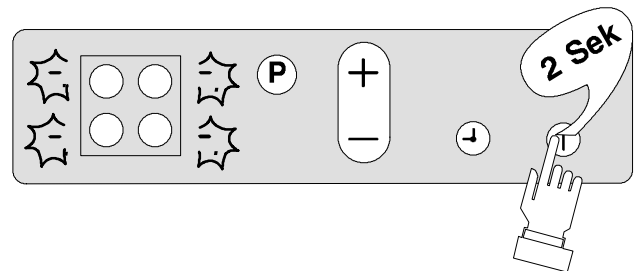
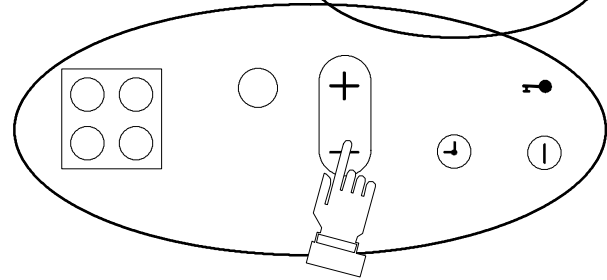
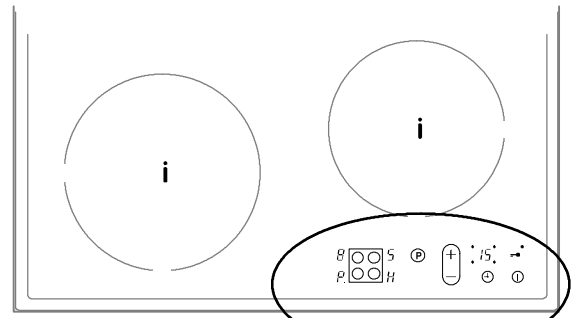
-  Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit  ("Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

-  Wenn alle Kochzonen abgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit automatisch ab.

Kochzonenwahl

- Mit dem Sensorfeld Kochzonenwahl die gewünschte Kochzone auswählen - ca. eine Sekunde lang berühren.

-  Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet die  mit Dezimalpunkt auf. Der Dezimalpunkt signalisiert, dass nur an dieser Kochzone Einstellungen vorgenommen werden können. Bei erneutem Berühren des Kochzonen-Sensorfeldes erlischt der Dezimalpunkt und weitere Einstellungen dieser Kochzone können nicht vorgenommen werden.

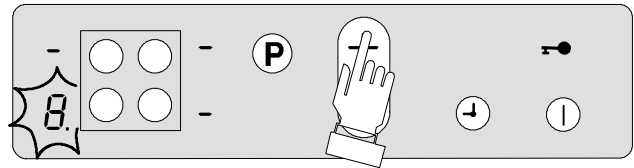


Kochstufenwahl \oplus und \ominus

Zum Einstellen bzw. Verstellen der Kochstufe ($\boxed{1}$.. $\boxed{9}$) für die gewählte Kochzone

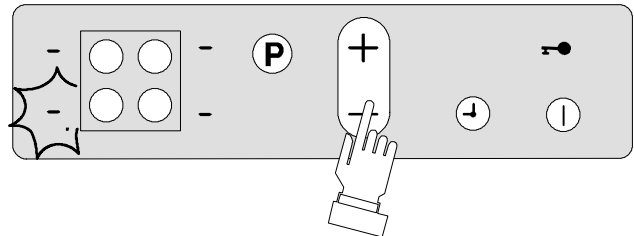
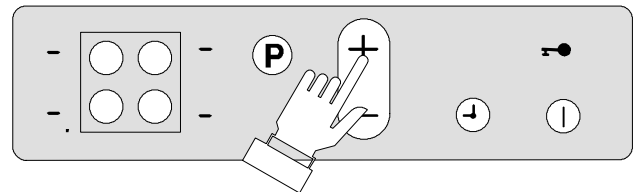
- $\boxed{1}$ kleinste Kochstufe
- $\boxed{9}$ höchste Kochstufe

- mit dem Sensorfeld \oplus die Kochstufe erhöhen.
- mit dem Sensorfeld \ominus die Kochstufe verringern.
- i** Wenn mehrere Kochzonen gleichzeitig in Betrieb sind, muss zum Verstellen der Kochstufe die gewünschte Kochzone durch Berühren des entsprechenden Sensorfeldes ausgewählt werden. Ein Dezimalpunkt im Display zeigt die jeweils ausgewählte Kochzone an.



Kochzone ausschalten

- Mit dem Sensorfeld Kochzonenwahl die gewünschte Kochzone auswählen.
- Zum Ausschalten die Sensorfelder \oplus und \ominus gleichzeitig drücken oder mit \ominus auf $\boxed{-}$ zurückstellen.
- i** Wenn keine Kochzone mehr in Betrieb ist, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden automatisch ab.



Kochen ohne Ankochautomatik

- Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
- Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortkochstufe zurückschalten.
- Zur Beendigung des Kochvorgangs auf $\boxed{-}$ zurückschalten.



Hinweis: Beim Kochen mit der Induktions-Kochzone sollten Sie beachten,
- dass sich die Aufheizzeit durch die direkte Energieübertragung auf das Kochgeschirr verkürzt!
- dass der Garvorgang nach dem Ausschalten der Kochzone sofort beendet wird (geringe Nachwärme, kein Überkochen!).

Kochen mit Ankochautomatik

Alle vier Kochzonen des Kochfeldes sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet und in neun Stufen regelbar.

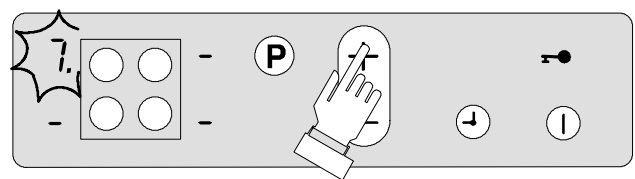
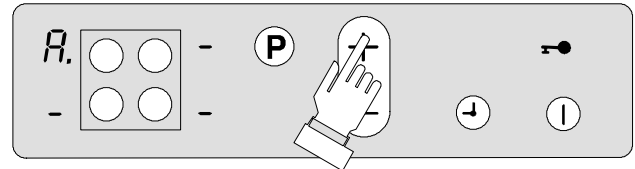
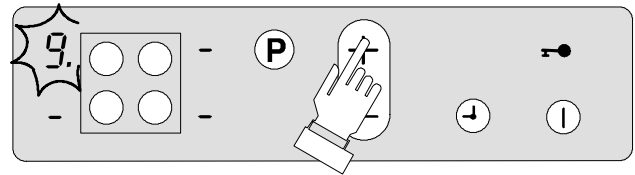
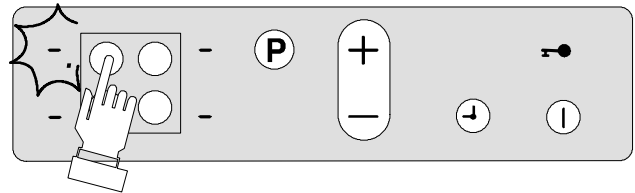
Mit der Ankochautomatik \boxed{A} arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurück.

Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Fortkochstufe:

- niedrige Kochstufe = kurze Ankochzeit,
- hohe Kochstufe = lange Ankochzeit.

- 1. Gewünschte Kochzone auswählen mit den Sensorfeldern Kochzonenwahl. Der Dezimalpunkt im zugehörigen Anzeigefeld leuchtet.
- 2. Mit den \oplus oder \ominus Sensorfeldern die Kochstufe \square einstellen. Kurz absetzen und das \oplus Sensorfeld erneut berühren. In der Kochstufenanzeige leuchtet jetzt \square auf.
- 3. Dann Sensorfeld \ominus drücken und auf die gewünschte Kochstufe \square bis \square stellen. Die eingestellte Kochstufe wird zunächst angezeigt. Nach 5 Sekunden erscheint während der Ankochzeit wieder \square in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochzeit wird wieder die Kochstufe angezeigt.

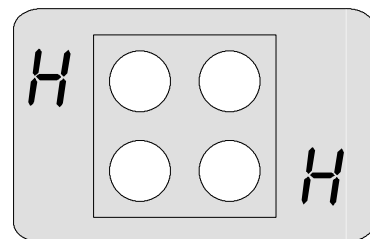
- i** Wenn Sie während der Ankochautomatik eine höhere Stufe wählen, z.B. von 3 nach 5, wird die bisherige Ankochzeit berücksichtigt. Wählen Sie eine niedrigere Stufe, wird die Ankochautomatik-Funktion sofort beendet. Auch bei erneutem Kochen auf einer noch warmen Kochzone nutzt die Ankochautomatik die Restwärme. Das spart Zeit und Energie.



Restwärmeanzeige

Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit \square ("Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



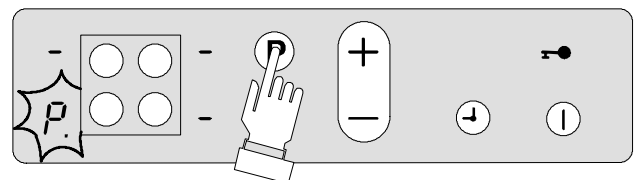
Power-Funktion aktivieren \textcircled{P}

Zum Einschalten der Power-Funktion (nur bei Kochzone vorne links \varnothing 210 mm und vorne rechts \varnothing 180 mm) muss die Kochzone ausgewählt sein (Dezimalpunkt in der Anzeige).

- Berühren Sie Sensorfeld \textcircled{P} . In der Anzeige erscheint \square und die Power-Funktion ist nun aktiv.
- i** Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Kochzone automatisch auf Kochstufe 9 um. Sie können danach niedrigere Kochstufen einstellen.

! Während die Power-Funktion der vorderen linken Kochzone aktiv ist, läßt sich die vordere rechte Kochzone maximal mit Kochstufe 7 betreiben.

Wird bei der Kochzone vorne rechts eine höhere Stufe als 7 (z.B. 8, 9 oder A) eingestellt, zeigt die Kochstufenanzeige abwechselnd die eingestellte Stufe und \square . Sobald die Power-Funktion bei der Kochzone vorne links beendet ist, - nach max. 10 Minuten-, wechselt die rechte Kochzone automatisch zur vorher eingestellten Kochstufe.





Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Die Verriegelung verhindert unbeabsichtigtes Einschalten oder Verstellen von Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Reinigungstuch.


Diese Funktion eignet sich auch als Kindersicherung.



Verriegeln

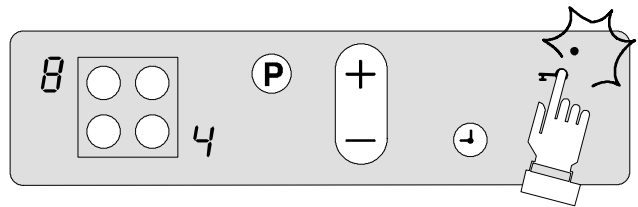
i Die Verriegelung kann nur aktiviert werden, wenn keine Kochzone eingeschaltet ist.

- 1. Sensorfeld  EIN/AUS berühren.
- 2. Sensorfeld  so lange berühren bis die Kontrolllampe leuchtet.

Verriegelung aufheben



- Um die Verriegelung wieder aufzuheben, Sensorfeld  erneut so lange berühren bis die Kontrolllampe erlischt.

Kindersicherung! Wird bei eingeschalteter Verriegelung das Kochfeld durch das Sensorfeld Ein/Aus  komplett ausgeschaltet, dann bleibt auch beim Wiedereinschalten die Verriegelung aktiv. Vor erneuten Einstellungen muss zuerst das Sensorfeld  berührt werden, damit erneute Einstellvorgänge möglich sind.



Timer

Mit dem integrierten Timer kann für jede der vier Kochzonen eine Gardauer eingestellt werden. Ist das Ende der Gardauer erreicht, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

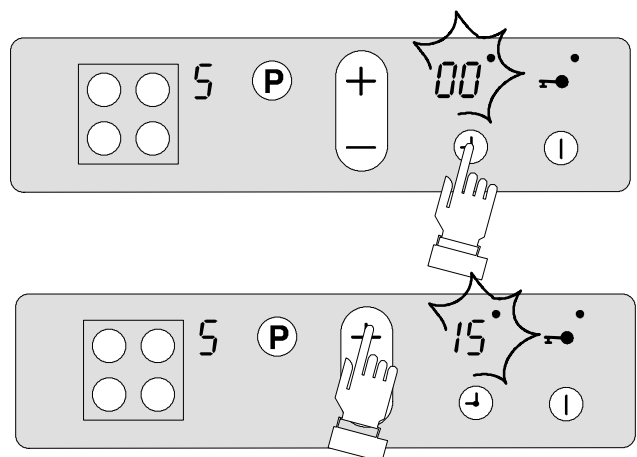
- 1. Mit dem Sensorfeld Kochzone die gewünschte Kochzone auswählen und mit den Sensorfeldern \oplus oder \ominus die gewünschte Kochstufe einstellen.
- 2. Sensorfeld TIMER  berühren, um die Timerfunktion für diese Kochzone zu aktivieren. In der Anzeige erscheint .
- 3. Mit den Sensorfeldern \oplus oder \ominus die gewünschte Zeitdauer bis zum automatischen Ausschalten einstellen oder verändern (z.B. 15 Minuten).

i Nach wenigen Sekunden startet der Timerablauf automatisch und zeigt die bis zum Abschalten verbleibende Zeit an.

Zusätzlich leuchtet die Anzeige "Timerbetrieb" der betreffenden Kochzone, z.B. rechte obere Kontrolllampe entspricht rechter hinterer Kochzone.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal.

- 4. Sensorfeld TIMER  berühren, das akustische Signal und die Kontrolllampe erlöschen.



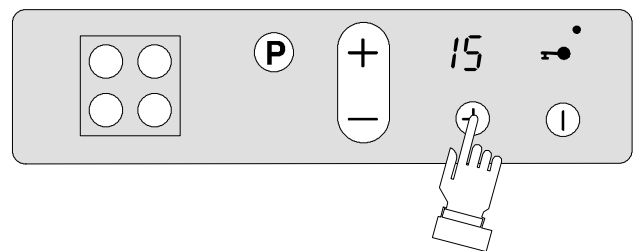
- i** Zur schnelleren Einstellung halten Sie den Finger solange auf dem Sensorfeld \oplus oder \ominus , bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- i** Wenn zuerst das Sensorfeld \ominus betätigt wird, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten rückläufig. Wird zuerst das Sensorfeld \oplus betätigt, fängt die Zeiteinstellung bei 1 Minute aufsteigend an.

Verbleibende Gardauer anzeigen

- Wenn Sie eine Kochzone anwählen, für die eine Zeit eingestellt worden ist, erscheint im Timer-Anzeigefeld die noch verbleibende Dauer.

Timer als Kurzzeitmesser ("Eieruhr") nutzen

- i** Die Timer-Funktion kann ohne die Abschaltautomatik auch als Kurzzeitmesser genutzt werden, sofern der Timer nicht bereits für eine oder mehrere Kochzonen verwendet wird. Es darf keine Kochzone angewählt sein. Das Sensorfeld Kochzone mit dem Dezimalpunkt in der Anzeige muss erneut berührt werden, damit der Dezimalpunkt erlischt.
- Die Zeiteinstellung erfolgt wie vorher beschrieben.



Timer-Funktion vorzeitig beenden

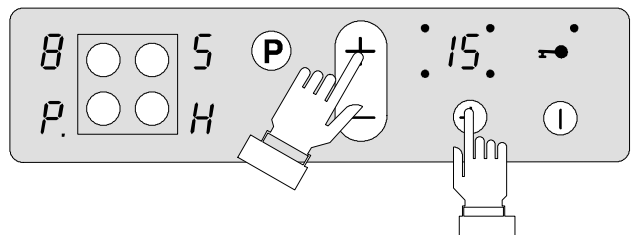
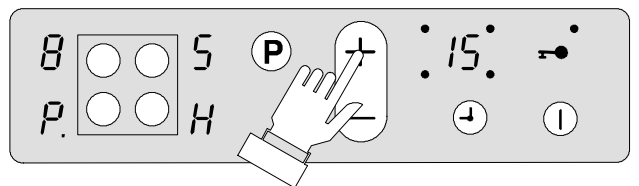
Sie haben zwei Möglichkeiten um eingestellte Zeitabläufe vorzeitig zu beenden:

Kochzone und Timer gleichzeitig ausschalten

1. Gewünschte Kochzone auswählen.
2. Sensorfeld \oplus und \ominus gleichzeitig berühren: Kochzone und Timer werden ausgeschaltet.

Timer ausschalten - Kochzone bleibt aktiv

1. Gewünschte Kochzone auswählen.
2. Sensorfeld Timer \oplus erneut berühren
3. Sensorfeld \oplus und \ominus gleichzeitig berühren: nur der Timer schaltet ab, die Kochzone bleibt in Betrieb.

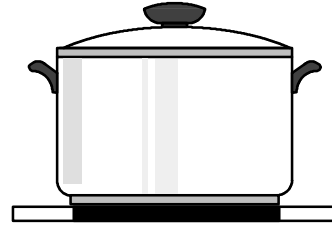


Anwendung, Tabellen, Tipps

Geeignetes Geschirr

Topfmaterial

- Grundsätzlich sind alle Kochgeschirre mit magnetischem Boden geeignet. Das sind Stahl-, Stahlemail sowie gusseiserne Pfannen und Töpfe.
- Edelstahltöpfe mit Metallmischboden (Sandwichboden z. B. Tefal mit Aluminium/Kupferboden) sind nur dann für Induktion geeignet, wenn diese ausdrücklich vom Hersteller so bezeichnet werden. Sie haben dann einen ferromagnetischen Materialanteil im Boden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK u.s.w.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.
- Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer, Messing, Edelstahl (wenn nicht extra als induktionsgeeignet bezeichnet), Glas, Keramik oder Porzellan sind für Induktions-Kochzonen nicht geeignet. Die Kochzone verhält sich so, als wenn sie ohne Gefäß betrieben würde: Fehleranzeige **F**.



i Achten Sie auf die Beschriftung:
"Für Induktion geeignet!"

Eignungsprüfung

Sollten Sie nicht sicher sein, ob sich ein Topf/Pfanne für das Kochen/Braten auf der Induktions-Kochzone eignet, können Sie dieses wie folgt überprüfen:

- Stellen Sie ein Gefäß mit wenig Wasser (3-5 mm Füllhöhe) auf die Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf volle Leistung **9**.

! Achtung: Der Gefäßboden erwärmt sich bei geeignetem Geschirr innerhalb weniger Sekunden!

- Sie können dies auch mit einem Magneten prüfen. Bleibt er am Boden haften, ist das Gefäß für Induktions-Kochzonen geeignet.

Topfgröße

Die Induktions-Kochzone passt sich der Größe des Topfbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Jedoch muss der Topfboden-Durchmesser je nach Kochzone eine Mindestgröße haben.

Durchmesser der Kochzone 14,5 cm:

Topfboden-Durchmesser mindestens 12 cm

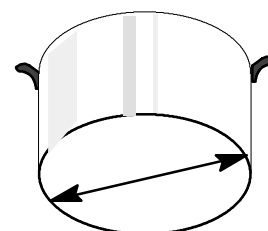
Durchmesser der Kochzone 18 cm:

Topfboden-Durchmesser mindestens 14,5 cm

Durchmesser der Kochzone 21 cm:


Topfboden-Durchmesser mindestens 18 cm.


i Bitte beachten Sie den Geschirrboden-Durchmesser beim Kauf, da die Topfhersteller meistens den oberen Raddurchmesser des Geschirres angeben.




Automatische Topferkennung

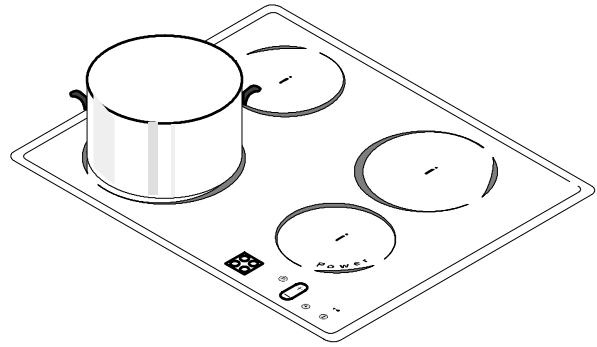
Bei Verwendung von nicht geeignetem Geschirr funktioniert die Induktions-Kochzone nicht.

Wird die Kochzone eingeschaltet, ohne dass ein geeigneter Topf auf der Kochzone steht, blinkt in der Digitalanzeige des Kochfeldes .

Nach etwa 10 Minuten schaltet sich die Kochstelle automatisch ab. Es erscheint in der Digitalanzeige .

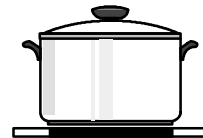
Auch bei Überhitzung (z.B. leergekochtes Gefäß) oder Fehlern in der Elektronik leuchtet die Anzeige . Die Kochzone schaltet sich automatisch ab.

Zum erneuten Einschalten muss die Kochzone ca. 1 Minute ausgeschaltet und dann erneut auf die gewünschte Stufe gestellt werden.

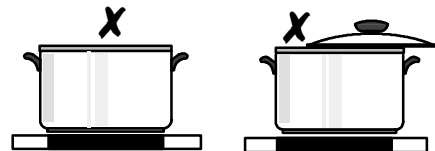


Tipps zur Energie-Einsparung

- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden beschädigen das Glaskeramik-Kochfeld und erhöhen den Stromverbrauch.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%. Dadurch sparen Sie nicht nur Energie, sondern es bleiben auch mehr Vitamine und Mineralstoffe im Gargut erhalten.



Sie verschwenden Energie, wenn...
der Topfdeckel nicht geschlossen ist
oder der Topfboden uneben ist.



Tipps zum Kochen mit / ohne Automatik

Die Ankoch-Automatik empfehlen wir:

- bei Gerichten, die kalt aufgesetzt werden,
- bei Gerichten, die bei hoher Leistung erhitzt werden und die nicht ständig beobachtet werden müssen.
- bei Gerichten, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Die Ankoch-Automatik ist nicht geeignet für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorggerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden.
- Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- das Garen mit Dampfkochtöpfen
- große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Liter Flüssigkeit.

Tabellen

i Hinweis: Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrößen. Welche Schaltereinstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Anhaltswerte für das Einstellen der Kochzonen

Schalterstellung	Garvorgang Fortgarstufe	geeignet für
9 bzw. P	Ankochen Anbraten	Ankochen grosser Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch
7 - 9	starkes Anbraten Fritieren	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Filetstücken und Steaks
6 - 7	mildes Braten	mildes Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren, Mehlschwitze
4 - 5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte, Suppen, Fleischbrühe, Dämpfen von Kartoffeln
3 - 4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
2 - 3	Quellen	Quellen von Reis- und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Warmhalten Schmelzen	Schaumomelette, Eierstich, Sauce Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, AUS-Stellung.

Anwendungsbeispiele für Ankoch-Automatik

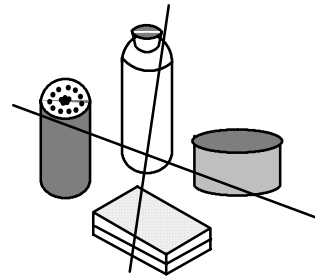
Anwendungsbeispiele	Garvorgänge	Schalterstellung	Dauer	Hinweise/Tipps
Steaks	starkes Braten	A7 bis A8	pro Pfanne 8-20 Min.	zwischendurch wenden
Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	Braten	A6 bis A7	pro Pfanne 10-20 Min.	zwischendurch wenden
Pfannkuchen, Flädle	Backen	A6 bis A7	fortlaufend backen	zwischendurch wenden
Suppen	Kochen	A3 bis A5	40-150 Min.	bis 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
Kartoffel, Gemüse	Dämpfen	A3 bis A5	20-60 Min.	wenig Flüssigkeit verwenden! z.B.: max. $\frac{1}{4}$ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
Gemüse	Dünsten, Auftauen	A2 bis A4	20-45 Min.	bei Bedarf einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben
Reis, Hirse, Buchweizen	Quellen	A2 bis A3	25-50 Min.	mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis etc. geben, zwischendurch umrühren
Fertige Speisen, Eintöpfe	Wärmen	A2 bis A3	10-30 Min.	je nach Menge Einstellung anpassen
Schaumomelett, Eierstich	Stocken	1 bis A2	10-20 Min.	
Schokolade, Butter, Gelatine	Schmelzen	1 bis A2	5-25 Min.	ohne Wasserbad! zwischendurch umrühren!

Reinigung und Pflege

⚠ Achtung! Reinigungsmittel dürfen nicht auf die **heiße** Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können.

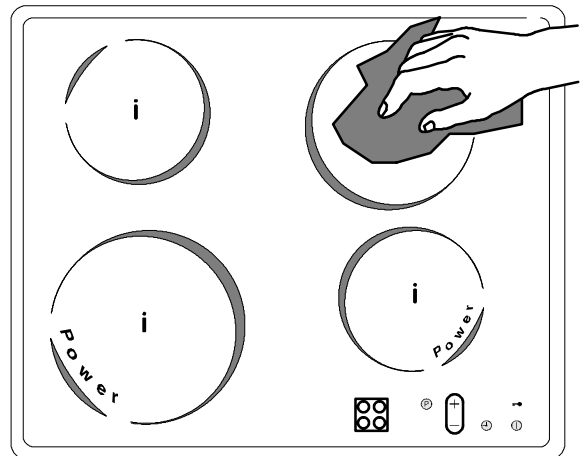
Verwenden Sie beim Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, grobe Scheuermittel und Schwämme mit kratzender Wirkung.

i Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, heißes Wasser mit Spülmittel, geeignete handelsübliche Reinigungsmittel und Reinigungsschaber. Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel und in Baumärkten.



Glaskeramikfläche

- Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen, z.B. Sidol-Edelstahlglanz, Stahl-Fix, WK-Top oder Cillit.

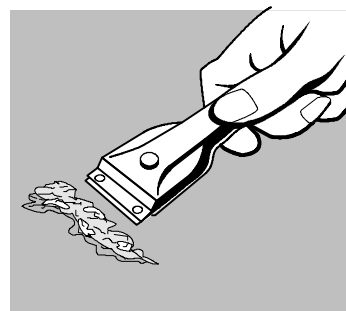


Leichte Verschmutzungen

- Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel-Lauge abwischen.
- Anschließend mit einem sauberen Tuch und klarem Wasser abwaschen und trocknen.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.

Fest anhaftende Verschmutzungen

- Übergekochte Speisen oder grobe und fest anhaftende Verschmutzungen entfernen Sie mit dem Reinigungsschaber.
- Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen. Verschmutzungen mit gleitender Klinge von der Glaskeramikfläche entfernen.
- Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb, die sich während des Kochens gebildet haben, beseitigen Sie mit einem Glaskeramik-Reiniger. Evtl. den Vorgang wiederholen.
- Anschließend mit einem sauberen Tuch und klarem Wasser abwaschen und trockenreiben.



Spezielle Verschmutzungen

Zucker

- Eingebrennten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, in noch heißem Zustand**, mit dem Reinigungsschaber entfernen.

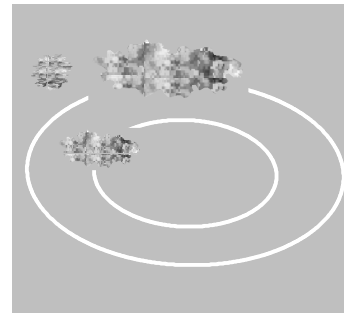


Achtung! Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochfläche besteht Verbrennungsgefahr.

- Anschließend die abgekühlte Kochfläche normal reinigen.



Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung.

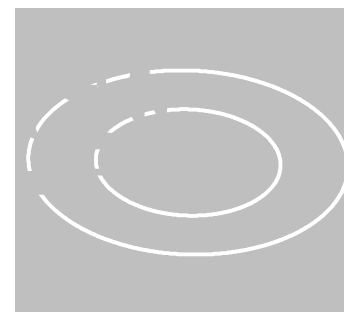


Dunkle Flecken, Dekorschäden



Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und scheinender Topfböden wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

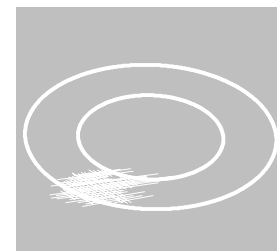
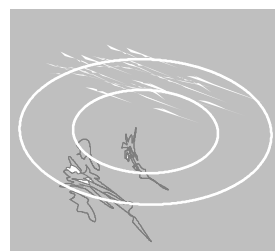


Kratzer in der Glaskeramikfläche



Kratzer in der Glaskeramikfläche, die durch Grate an Topfböden, Sandkörner oder sonstige Unachtsamkeiten entstanden sind, lassen sich nicht entfernen.

Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

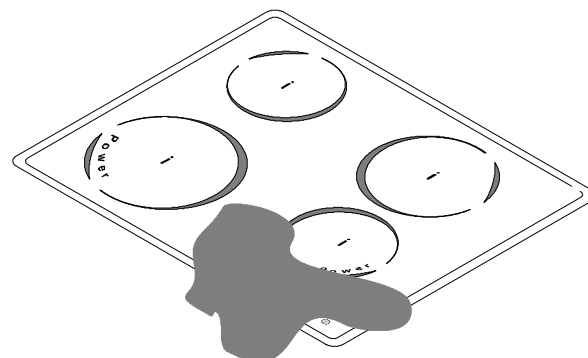


Rahmen des Kochfeldes



Kalklösende Mittel, Essig, Zitrone, Obstsaft oder andere säurehaltige Flüssigkeiten dürfen nicht auf den Rahmen des Kochfeldes kommen, da auf diese Weise matte Stellen entstehen. Falls doch, sofort mit nassem Tuch entfernen und trockenreiben.

- Den Rahmen des Kochfeldes mit Wasser und Spülmittel reinigen.
- Eintrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschließend wegwischen und trockenreiben.



Was tun, ...

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können.

... wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherung in der Hausinstallation intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- das Gerät richtig eingeschaltet ist.
- die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat.
- die Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten.
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist.
- die Kochzonen auf die gewünschte Garstufe eingestellt sind.


... wenn sich Kochzonen nicht ein- oder ausschalten lassen?

Überprüfen Sie, ob

- das Bedienfeld verriegelt ist.
- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Position und dem Einschalten der Kochzone eine Zeit von mehr als 10 Sekunden vergangen ist.
- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt sind.

... wenn die Anzeige bis auf für die Restwärmearzeige plötzlich ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- versehentlich die EIN/AUS-Sensorfläche  berührt wurde.
- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt sind.
- die Sicherheitsabschaltung ausgelöst hat.
- der Strom kurzzeitig ausgefallen war.

... wenn die Anzeige komplett ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherungen intakt oder eingeschaltet sind.
- ein allgemeiner Stromausfall vorliegt.
- alle Einstellvorgänge richtig ausgeführt wurden.


... wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen kein bzw. für Restwärme in der Anzeige erscheint?

Überprüfen Sie, ob

- die Kochzone nur kurz eingeschaltet war und daher noch nicht heiß genug ist. Sollte die Kochstelle heiß sein, bitte den Kundendienst verständigen.

... wenn sich eine Kochzone nicht einschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob

- die Verriegelung  eingehaltet ist.

... wenn während des Kochvorgangs alle Anzeigen (einschl. Restwärmearzeige) erlöschen?

- Der Überhitzungsschutz der elektronischen Steuerung hat alle Funktionen gesperrt. Nach dem Abkühlen kann das Kochfeld wieder in Betrieb genommen werden. Dazu muss die Sicherung der Hausinstallation mindestens 10 Sekunden abgeschaltet oder herausgedreht werden.


... wenn die Anzeige blinkt?

Überprüfen Sie, ob


- das Kochgeschirr auf der richtigen Kochzone steht.
- der Topfboden für die Kochzone zu klein ist.
- das Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen geeignet ist.

... wenn die Anzeige leuchtet?

Überprüfen Sie, ob

- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt oder verschmutzt sind.
- Reinigen Sie das Kochfeld. Schalten Sie kurzzeitig den Sicherungsautomaten ab bzw. drehen Sie die Sicherungen heraus. Falls die Anzeige  weiterhin leuchtet, verständigen Sie bitte den Kundendienst.

... wenn in der Anzeige erscheint?

- Überprüfen Sie, ob die Kochzone überhitzt sein könnte. Dazu Kochzone ausschalten und abkühlen lassen. Versuchen Sie nach einigen Minuten erneut die Kochzone mit geeignetem Kochgeschirr einzuschalten.
- Die automatische Abschaltung der Kochzone hat ausgelöst. Durch kurzzeitiges Aus- und wieder Einschalten  aktivieren Sie die Kochzone erneut.

... im Fall einer Störung

- Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.
- Sicherungsautomaten ausschalten, bzw. Sicherungen herausdrehen.

Abhilfe von Störungen

Reklamation bei Ihrem Elektriker oder dem zuständigen Kundendienst melden.

Wichtig ! Bitte geben Sie die

Produktnummer (PNC),

Fertigungsnummer (F.Nr.) und die

Modellbezeichnung des Gerätes immer an bei:

Kundendienstanforderung, Ersatzteil- oder Zubehörbestellung und technischen Rückfragen.

Wenn Sie aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Installationsanweisung

Sicherheitshinweise



Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.



Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst der Garantieanspruch entfällt.

Beim Einbau und im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluss ist auf der letzten Seite als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

Einbau in die Küchenarbeitsplatte



Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

Damit sind der Berührungsschutz und die elektrische Sicherheit gemäß VDE-Bestimmungen sichergestellt. Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes, die bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein darf.

Einbauschränke müssen kippstabil aufgestellt und befestigt werden.

- Notieren Sie die Seriennummer (Ser.Nr.) vom Typenschild des Gerätes im eingedruckten Formular des Typenschildes. Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt.

Einbaumaße

Bei Induktionsmulden sind

- die vordere Traverse des Einbauschranks zu entfernen und
- in der Rückwand ein Luftspalt von mindestens 5 mm Höhe oder Bohrungen in entsprechender Größe anzubringen.

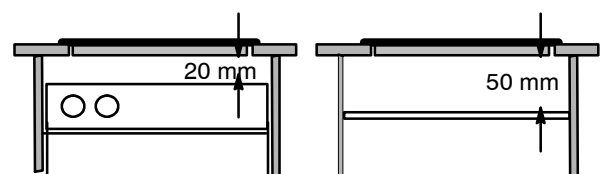
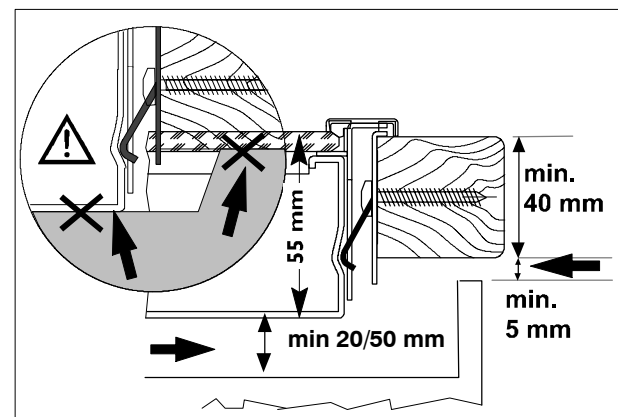
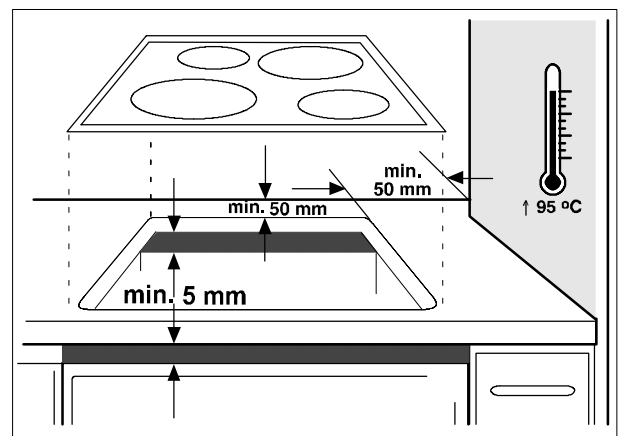
Die Öffnung in der Arbeitsplatte muss den üblichen Maßen entsprechen, siehe Maßskizze.

Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von min. 20 mm über Einbaugeräten und 50 mm über Zwischenböden vorhanden sein. Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert sein. Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss min. 50 mm, zur Rückwand min. 55 mm betragen.

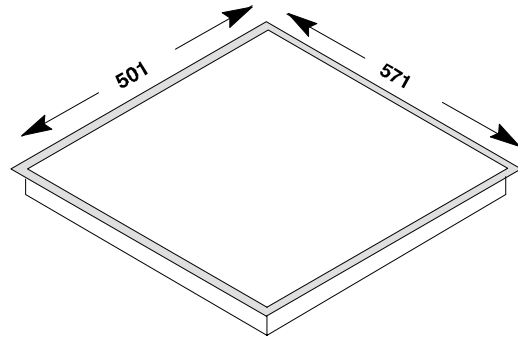


Caution!
Because of possible endangering by electro-magnetic sections and high-voltage only trained technicians can carry out repair work when using service instructions.

Vorsicht !
wegen möglicher Gefährdung durch elektromagnetische Felder und Hochspannung dürfen nur ausgebildete Techniker mit Hilfe von Service-Instruktionen Eingriffe vornehmen.

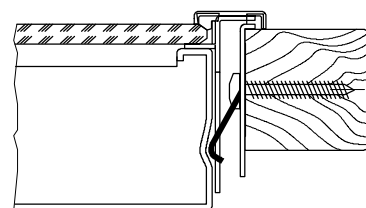
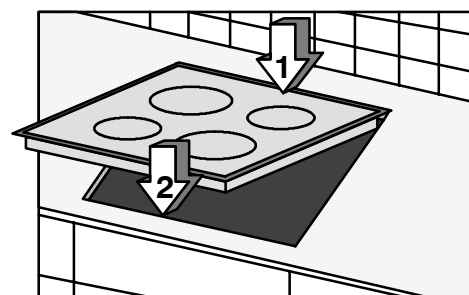
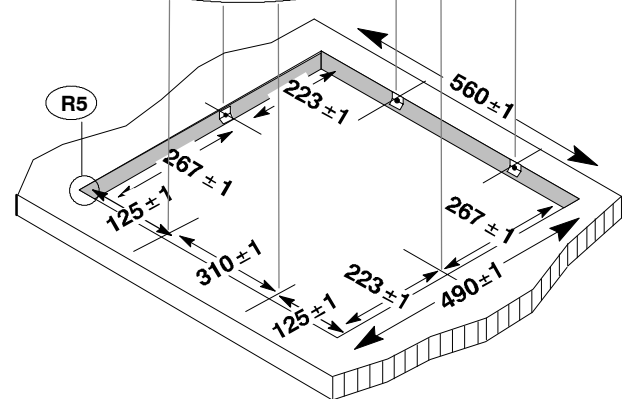
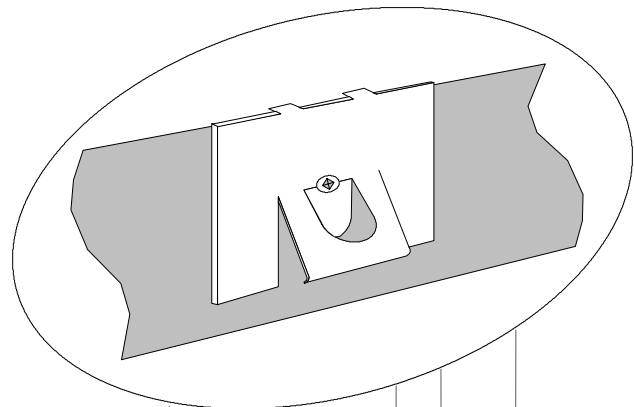


i Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y (IEC 335-2-6): Dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.




Einbau

- Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmaß ausschneiden. Die Toleranzmaße dürfen nicht überschritten werden. Genau an der Anrisslinie sägen. Empfehlung: Ausschnitt mit Stahlnadel anreißen. Linie abkleben um ein Splintern des Belages beim Schneiden zu verhindern.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem dichtematerial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Dann die Schnappfedern im Ausschnitt an den bezeichneten Positionen mit Schrauben befestigen. Die Abwinkelung der Federn dient als Anschlag auf der Arbeitsplatte.
- Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten können die Federn mit Spezialkleber (Kunstharz-, Zweikomponenten-Kleber etc.) eingeklebt werden.
- Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.
- Das Kochfeld wird von oben in den Ausschnitt eingelegt, zentriert und fest angedrückt, bis die Federn einschnappen.
- Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, das erschwert den Ausbau im Servicefall.
- Zur Demontage wird das Glaskeramik-Kochfeld von unten aus den Schnappfedern herausgedrückt.

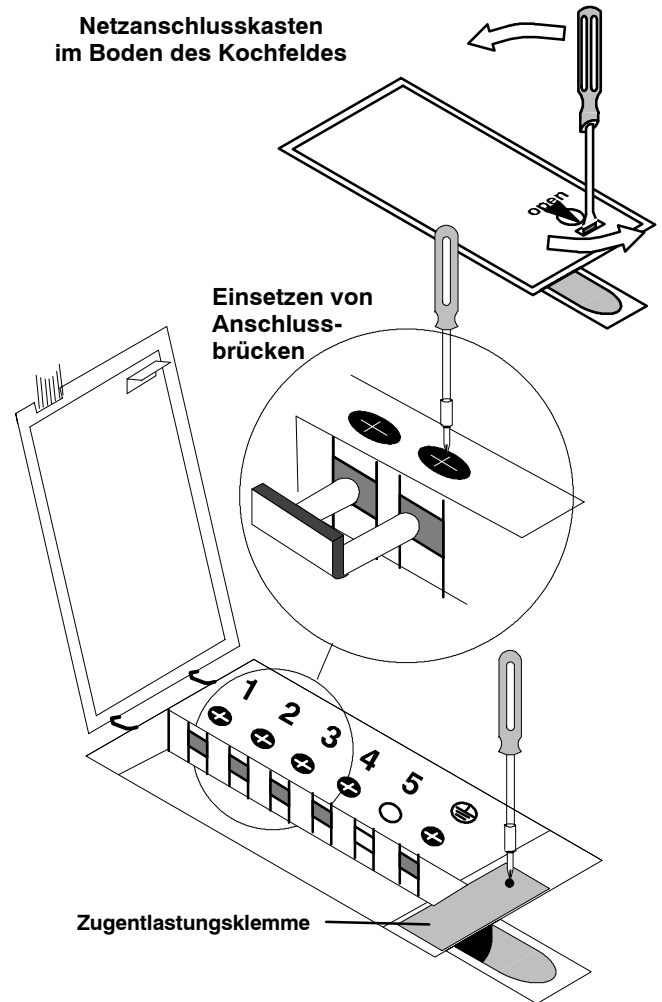


Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die Nennspannung des Gerätes, das ist die auf dem Typenschild angegebene Spannung, mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochteils.
- Die Heizkörperspannung beträgt AC 230 V~. Auch bei älteren Netzen mit AC 220 V~ arbeitet das Gerät einwandfrei.
- Der Netzanschluss des Kochteils ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.
- Die Netzanschlussklemme befindet sich im Boden des Kochteils unter einer Abdeckung. Mit einem Schraubendreher können Sie die Abdeckung öffnen (Abb).
- Der Anschluss ist gemäß Schema vorzunehmen. Je nach Anschluss-Schema sind die Anschlussbrücken entsprechend einzusetzen.
- Der Schutzleiter wird mit Klemme \oplus verbunden. Die Schutzleiterader muß länger sein als stromführende Adern.
- **Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmässig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.**
- Abschließend ist die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung durch festes Andrücken zu schließen (einrasten).

 Vor dem ersten Einschalten müssen evt. vorhandene Schutzfolien oder Aufkleber von der Glasceramikfläche oder dem Rahmen entfernt werden.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.



Anschluss-Schema 230 V ~

2 N~		230 V~	
Anschlussleitung connecting line conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica	Anschlussleitung Mulde connecting line hob conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica
① schwarz / negro / noir	L1	① schwarz / negro / noir	L1
② braun / marrón / brun	L2	② braun / marrón / brun	L1
③ blau / azul / bleu	N	③ blau / azul / bleu	N
④ grün-gelb / verde-amarillo / vert-jaune	PE	④ grün-gelb / verde-amarillo / vert-jaune	PE
		⑤	

330 1784-04

Technische Daten

Gerätemaße :

Breite	572 mm
Tiefe	502 mm
Höhe	55 mm
Volumen	

Ausschnittmaße

Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Eckradius	R5

Gesamtgewicht netto

Leistungsaufnahme:

Induktion Kochzone vorne links	2200/3000 W
Induktion Kochzone hinten links	1800 W
Induktion Kochzone hinten rechts	1400 W
Induktion Kochzone vorne rechts ...	1800/2300 W

Gesamtanschlusswert max. **7,2 kW**

Heizkörperspannung

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548 bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3 bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).





Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

Typenschild

Das Typenschild ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht. Nach dem Einbau ist das Typenschild nicht mehr zugänglich. Notieren Sie deshalb die Fertigungsnummer (F.Nr) im entsprechenden Formular.

Modell JIK 940 E	Prod.Nr. 949 590 851
Typ: 55GAD 84AE	230 V AC 50 Hz
Made in Germany	Ser.Nr.: 7,20 kW
 	

Anschlussbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb JUNO
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

Kundendienst und Servicestellen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Unser Werkskundendienst für die Marken AEG, Electrolux, Juno und Zanker ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (Deutsche Telekom EUR 0,09 / Minute)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 auf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG-Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

01099	Dresden Industriegelände	W.-Hartmann-Straße
04356	Leipzig	Walter-Köhn-Straße 4c
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
14482	Potsdam-Babelsberg	Wetzlarer Straße 14-16
22525	Hamburg-Bahrenfeld	Holstenkamp 40
28208	Bremen	Emil-von-Behring-Straße 3
30179	Hannover	Wiesenaue Straße 13
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 150
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	Dormagen-St. Peter	Sachtlebenstraße 1
44805	Bochum-Gerthe	Josef-Baumann-Straße 37
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
57072	Siegen*	Sandstraße 173
60326	Frankfurt	Mainzer Landstraße 349
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
68309	Mannheim-Käfertal	Heppenheimer Straße 31-33
71034	Böblingen-Hulb	Dornierstraße 7
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
80634	München-Neuhausen	Arnulfstraße 205
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	Nürnberg	Muggenhofer Straße 135
91788	Pappenheim*	Neudorf 79
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

* - Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Servicestellen sind in:

03058	Kiekebusch
03222	Groß Klessow
06429	Wispitz
06896	Wittenberg-Reinsdorf
15517	Fürstenwalde
16515	Oranienburg
17039	Ihlenfeld
18055	Rostock
18069	Rostock
19057	Schwerin
24354	Rieseby
25770	Hemmingstedt
25980	Westerland/Sylt
26639	Wiesmoor
27726	Worpswede
30900	Wedemark
32825	Blomberg
34497	Korbach
36043	Fulda
39114	Magdeburg
49377	Vechta
63906	Erlenbach
75549	Wolpertshausen
78244	Bietingen
84307	Eggenfelden
87549	Rettenberg
89542	Herbrechtingen
99819	Ettenhausen



**AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb JUNO
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg**