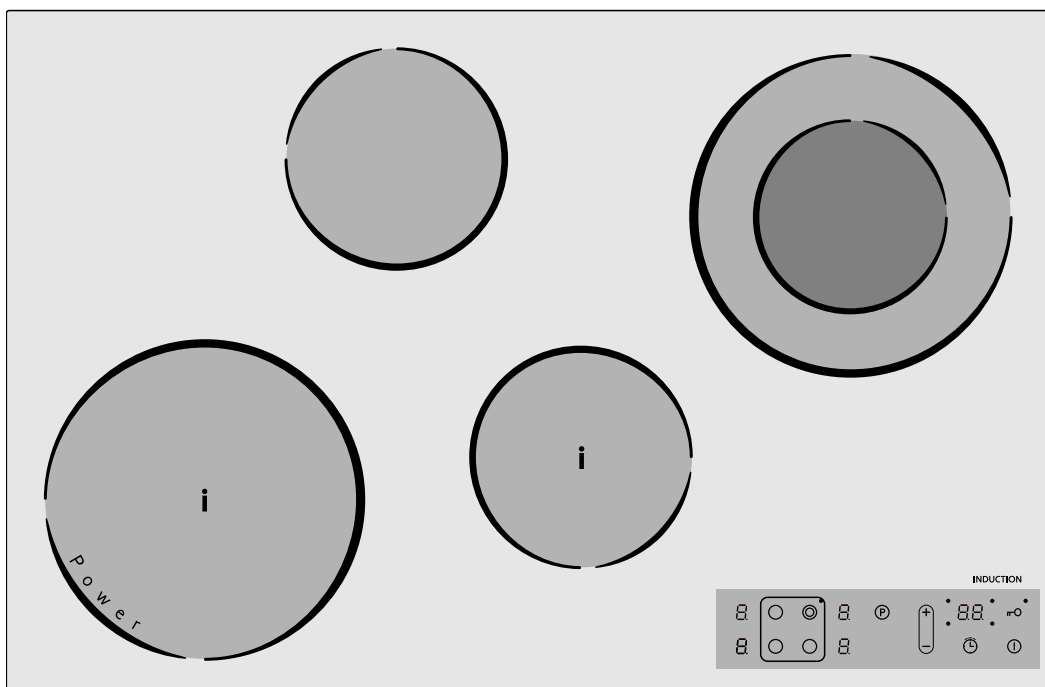




JIK 960 E

Induktions-Glaskeramik-Kochfeld



Gebrauchs- und Montageanweisung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie diese an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

Achtung! Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.



Hinweise und praktische Tipps



Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. ...
3. ...

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

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.

Wer ökologisch denkt, handelt auch so...

Inhaltsverzeichnis

Gebrauchsanweisung	4	Tipps zum Gebrauch des Kochfeldes	23
Sicherheitshinweise	4	Konventionelles Kochgeschirr	23
Elektrische Sicherheit	4	Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen	23
Sicherheit für Kinder	4	Energiesparen	24
Sicherheit während der Benutzung	4	Kochen mit und ohne Ankochautomatik	25
Spezielle Hinweise für die Induktions-Kochzonen	5	Reinigung und Pflege	28
Sicherheit beim Reinigen	5	Induktions-Kochzonen	28
So vermeiden Sie Schäden am Gerät	5	Kochfeld	28
Entsorgung	6	Was tun, wenn	30
Gerätebeschreibung	7	Abhilfe bei Störungen	30
Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes	7	Was tun, wenn	30
Ausstattung Koch- und Bedienfeld	8	Technische Daten	32
Digitale Anzeigen	9	Gerätemaße	32
Sicherheitsabschaltung der Kochzonen	9	Ausschnittmaße	32
Funktion und Wirkungsweise der Induktions-Kochzone	10	Kochzonen	32
Bedienung des Kochfeldes	11	Anschlusswerte	32
Vor dem ersten Gebrauch	11	Bestimmungen, Normen, Richtlinien	32
Touch Control-Sensorfelder	11	Montageanweisung	33
Gerät einschalten	12	Sicherheitshinweise für den Installateur	33
Gerät ausschalten	12	Elektroanschluss	34
Sicherheitsabschaltung aufheben	12	Montage des Kochfeldes	35
Kochzone auswählen	13	Service	37
Kochstufe einstellen	13	Garantiebedingungen	38
Warmhaltestufe einstellen	13	Kundendienst und Servicestellen	39
Kochzone ausschalten	14	Kundendienst und Servicestellen in Österreich	41
Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten ..	14		
Power-Funktion aktivieren	16		
Mit der Ankochautomatik kochen	17		
Ohne Ankochautomatik kochen	18		
Bedienfeld verriegeln/entriegeln	19		
Timer	19		

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise

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.

Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

- 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 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.

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 Anleitung 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

- An den Kochzonen besteht bei unachtsamen Hantieren **Verbrennungsgefahr**.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen 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, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Die Sensortechnik bietet größtmögliche Sicherheit bei der Bedienung des Gerätes, sie erfordert aber im gleichen Maß Sorgfalt beim Einstellen von Kochzonen, Leistung oder Zeiten.

Spezielle Hinweise für die Induktions-Kochzonen

- Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass eine Beeinflussung oder Gefährdung von Patienten mit implantierten Herzschrittmachern durch unsere Induktions-Kochzonen normalerweise nicht zu erwarten ist.
- Ein Abstand des Oberkörpers von der 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 Induktionskochzone(n) 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 Betrieb unter Umständen erwärmen können.



Bestimmte Kochtöpfe können während des Betriebs auf Induktionskochzonen 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 Kochzonen müssen soweit abgekühlt sein, dass diese ohne Verbrennungsgefahr berührt werden können.
- 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 und 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 diese sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkalte 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 anschmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z. B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

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).

Altgerät entsorgen



Warnung! Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

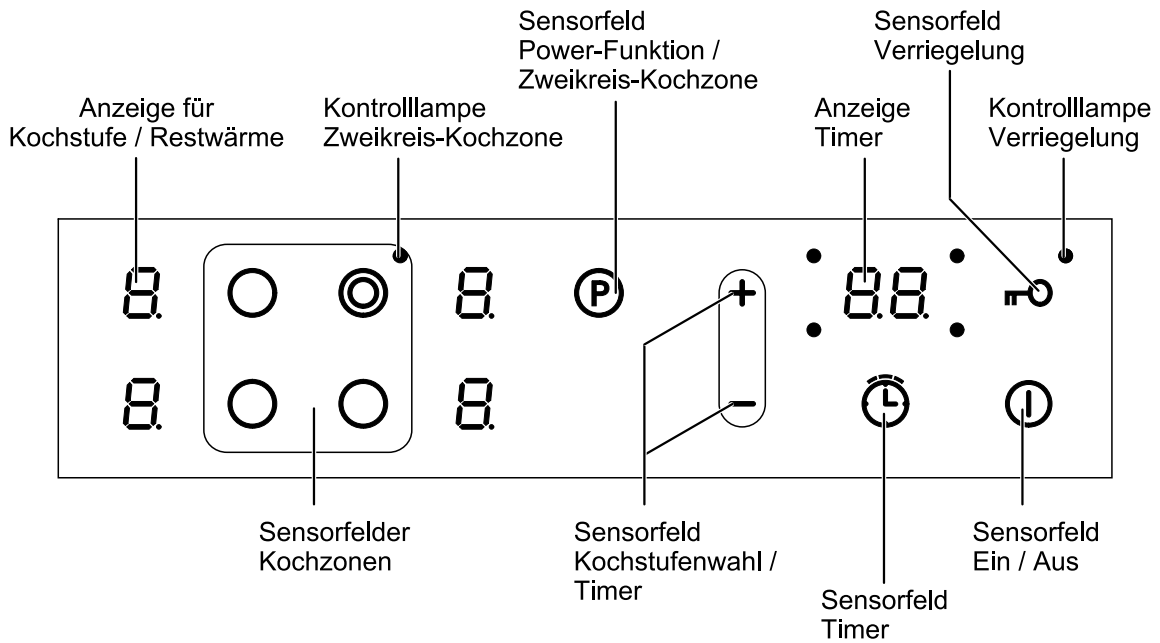
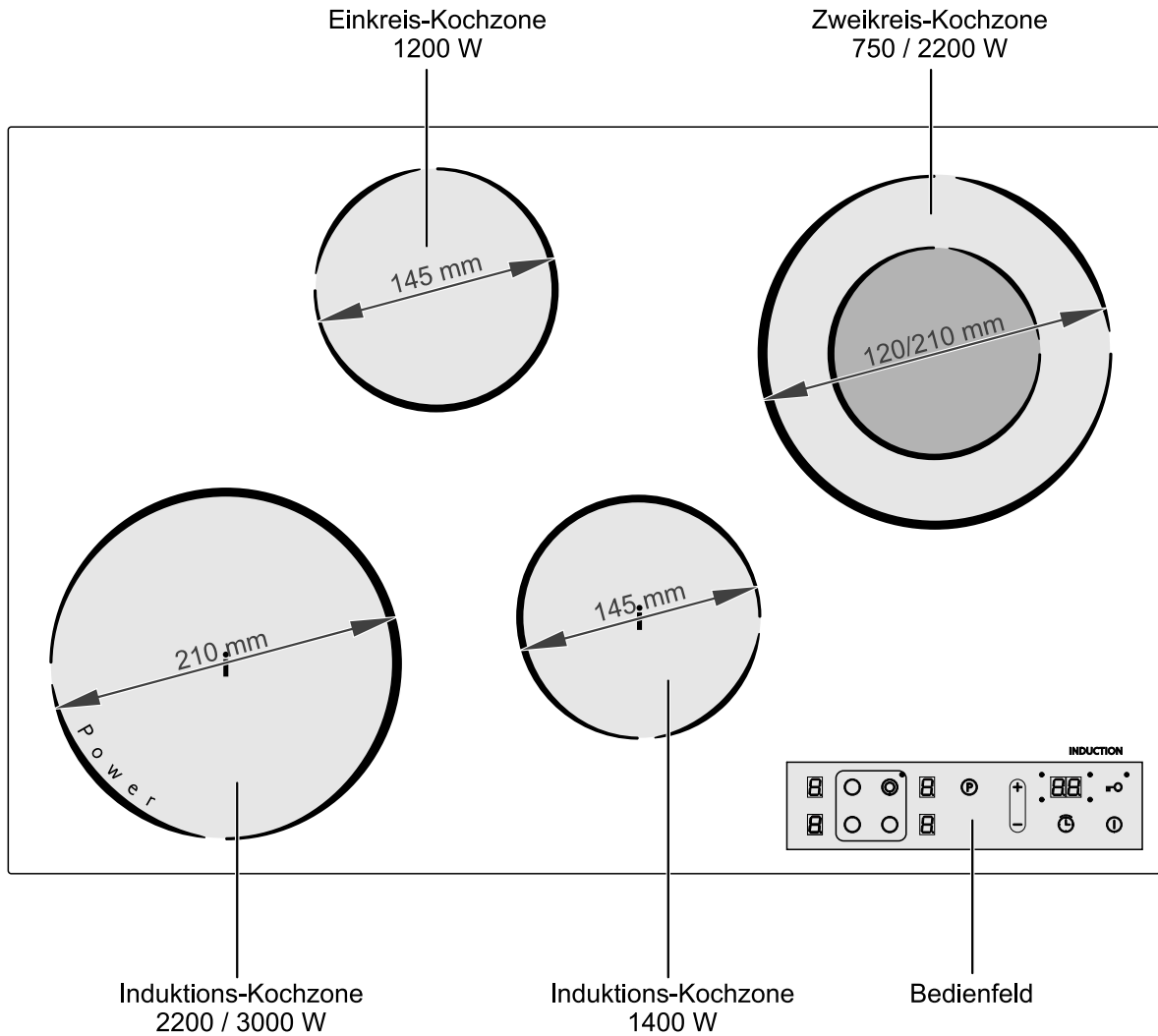
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Gerätebeschreibung

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- **Glaskeramik-Kochfläche:** Das Gerät verfügt über eine Glaskeramik-Kochfläche mit je zwei Induktions- und schnellaufglühenden Kochzonen.
Die Kochfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.
- **Induktions-Kochzonen:** Das Gerät verfügt über zwei Induktions-Kochzonen. Induktion erhitzt direkt den Boden des Kochgeschirrs und nicht erst die Glaskeramik.
- **Power-Funktion:** Die Power-Funktion liefert extra hohe Heizleistung und wird der jeweiligen Induktions-Kochzone für eine Startzeit separat zugeschaltet.
- **Schnellaufglühende Kochzonen:** Das Gerät verfügt über zwei schnellaufglühende Kochzonen. Hierbei wird durch besonders leistungsfähige Strahlungsheizkörper die Aufheizdauer des Heizkörpers wesentlich verkürzt.
Beim Einschalten der Kochzonen kann es kurzzeitig zu einem hörbaren Summen im Heizkörper kommen. Dieses Geräusch ist physikalisch bedingt, hat keine negativen Auswirkungen auf die Funktion des Gerätes und verliert sich, wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.
- **Zweikreis-Kochzone:** Das Kochfeld verfügt über eine Zweikreis-Kochzone. Damit bietet Ihr Gerät eine Kochzone mit variabler Größe, z.B. für kleinere Töpfe. Dadurch kann Energie gespart werden.
- **Sensorfelder:** Die Bedienung Ihres Gerätes erfolgt über Touch-Control-Sensorfelder.
- **Sensorfeld Ein/Aus:** Das Gerät besitzt mit dem Sensorfeld Ein/Aus [Ⓢ] einen separaten Hauptschalter, mit dem sich die Stromversorgung zum Gerät durch Berührung komplett ein- und ausschalten lässt.
- **Anzeigen:** Digitale Anzeigen bzw. Kontrolllampen informieren über eingestellte Kochstufen, aktivierte Funktionen sowie über eventuell vorhandene Restwärme der entsprechenden Kochzone.
- **Restwärme-Anzeige:** Ein ^H für Restwärme leuchtet in der Anzeige, wenn die Kochzone eine Temperatur aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.
- **Sicherheitsabschaltung:** Eine Sicherheitsabschaltung sorgt dafür, dass sich alle Kochzonen nach einiger Zeit automatisch abschalten, wenn keine Veränderung der Einstellungen vorgenommen wird.
- **Warmhaltestufe:** ^I ist die Kochstufe, bei der Sie Speisen warmhalten können.
- **Timer:** Mit dem integrierten Timer können alle Kochstellen automatisch abgeschaltet werden. Ist das Ende der Kochdauer erreicht, schaltet die Kochzone ab.
- **Reinigung:** Der Vorteil der Glaskeramik-Kochfläche und der Sensorfelder ist ihre Reinigungsfreundlichkeit. Die glatte Oberfläche lässt sich leicht reinigen.

Ausstattung Koch- und Bedienfeld



Digitale Anzeigen

Es können Ziffern 1 bis 9 und vier verschiedene Buchstaben in der Anzeige erscheinen.

Die Ziffern zeigen die eingestellte Kochstufe an:

- 1 = kleinste Leistung
- 9 = höchste Leistung
- P = Power-Funktion

Bei den Kochzonen werden folgende Buchstaben und Funktionen angezeigt:

H = Restwärme-Anzeige



Achtung! Kochzone noch heiß; erlischt nach dem Abkühlen der Kochzone.

Anzeige erfolgt nur bei ausgeschalteter Kochzone.

R = Ankoch-Automatik

leuchtet, wenn die Kochzone auf Ankoch-Automatik eingestellt ist; (leuchtet solange, bis die Automatik auf die eingestellte Fortkochstufe umschaltet).

- = leuchtet, wenn die Abschaltautomatik aktiviert wurde (siehe „Was tun wenn...?“).

F = Fehler-Anzeige

blinkt, wenn die Kochzone eingeschaltet ist und kein Topf auf der Kochzone steht oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird

P = Power-Funktion

leuchtet, wenn die Power-Funktion aktiviert ist.

Die Power-Funktion liefert extra hohe Heizleistung. Sie ist bei der Kochzone vorne links zuschaltbar.

Sicherheitsabschaltung der Kochzonen

Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

In der Kochstufen-Anzeige aller eingeschalteten Kochzonen erscheint H (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen und nach dem Abkühlen - .

Die Kochzonen schalten sich ab bei:

- Kochstufe 1, 2 nach 6 Stunden
- Kochstufe 3, 4 nach 5 Stunden
- Kochstufe 5 nach 4 Stunden
- Kochstufe 6, 7, 8, 9 nach 1,5 Stunden



Sollte sich eine oder mehrere Kochzonen vor Ablauf der angegebenen Zeiten abschalten, siehe Kapitel „Was tun, wenn ...“.

Abschaltung durch andere Ursachen

Überkochende Flüssigkeit, die auf das Bedienfeld gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen.

Die gleiche Wirkung tritt ein, wenn Sie ein nasses Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter ① eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

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.



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.

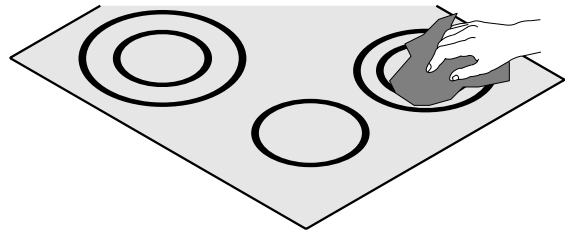
Bedienung des Kochfeldes

Vor dem ersten Gebrauch

Das Glaskeramik-Kochfeld mit warmen Wasser und Spülmittel abwaschen und (mit einem Geschirrtuch) trockenreiben.



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



Die Kochzonen zur Kontrolle nacheinander kurz einschalten.



Beim ersten Benutzen kann es zu einer kurzfristigen leichten Geruchsbildung kommen.

Touch Control-Sensorfelder

Zur Bedienung der Touch Control-Sensorfelder legen Sie Ihren Finger von oben und flach auf das gewünschte Feld, bis entsprechende Anzeigen aufleuchten oder erlöschen, 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.

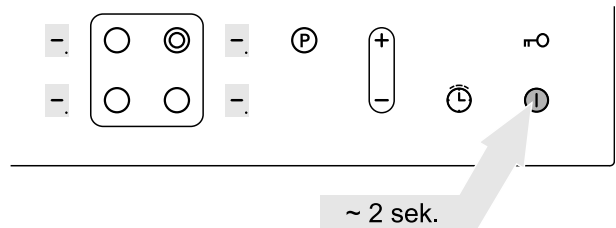
Gerät einschalten

Das komplette Gerät wird mit dem **Sensorfeld Ein/Aus** ① eingeschaltet.

Das **Sensorfeld Ein/Aus** ① ca. zwei Sekunden lang berühren.

In den digitalen Anzeigen leuchtet \ominus und der Dezimalpunkt blinkt.

i Nachdem das **Sensorfeld Ein/Aus** ① zum Einschalten Ihres Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt oder mit dem Timer eine Zeit eingestellt werden (Eieruhr-Funktion). Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.



Gerät ausschalten

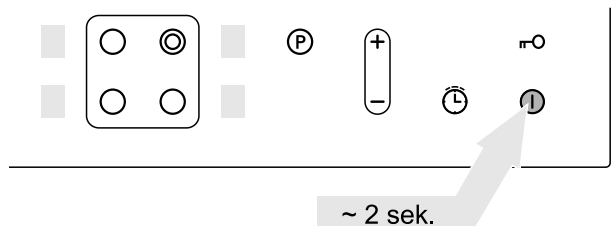
Zum kompletten Ausschalten des Gerätes **Sensorfeld Ein/Aus** ① betätigen.

Das **Sensorfeld Ein/Aus** ① ca. zwei Sekunde lang berühren.

Die digitalen Anzeigen erlöschen.

i Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit H (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

i Wenn alle Kochzonen abgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach ca. 10 Sekunden automatisch ab.





Sicherheitsabschaltung aufheben

Zum Aufheben der aktivierten Sicherheitsabschaltung muss das Gerät mit dem Sensorfeld Ein/Aus ① aus- und anschließend wieder eingeschaltet werden.

Danach sind die Kochzonen wieder betriebsbereit.

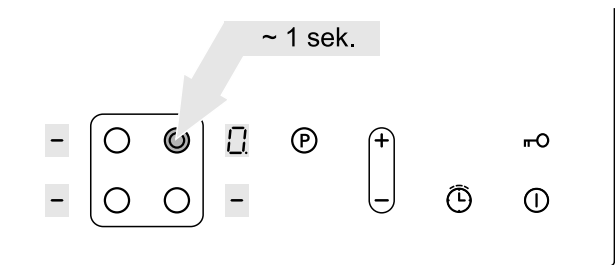
Kochzone auswählen

Zum Auswählen der gewünschten Kochzone das zugehörige Sensorfeld  ca. eine Sekunde lang berühren.

Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet  (die Null 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.



Kochstufe einstellen

Zum Einstellen bzw. Verstellen der Kochstufe ( bis ) für die gewählte Kochzone.

Mit dem Sensorfeld  die Kochstufe erhöhen.

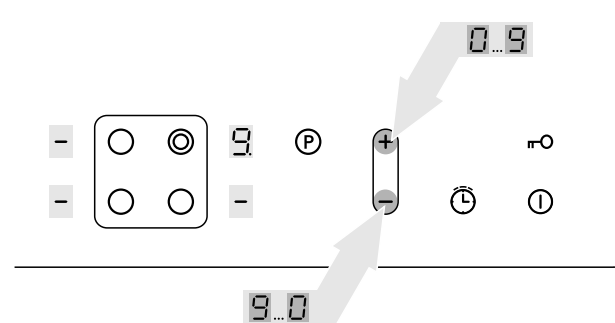
Mit dem Sensorfeld  die Kochstufe verringern.

Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet die eingestellte Kochsstufe mit blinkendem Dezimalpunkt auf.







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.

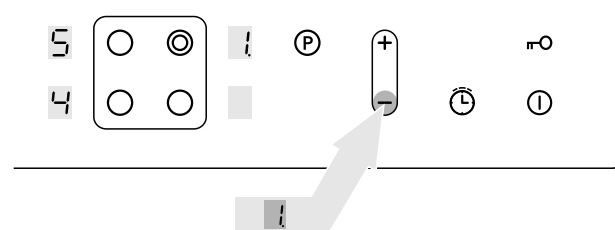


Warmhaltestufe einstellen


Die Kochstufe  dient bei allen vier Kochzonen als Warmhaltestufe.

Mit dem Sensorfeldern Kochstufenwahl  und  stellen Sie die gewünschte Kochzone auf die Kochstufe  (=Warmhaltestufe) ein.




Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet die eingestellte Kochsstufe  mit blinkendem Dezimalpunkt auf.



Kochzone ausschalten

Mit dem Sensorfeld Kochzone  die gewünschte Kochzone auswählen.

Im Anzeigefeld der Kochzone blinkt der Dezimalpunkt auf.

Zum Ausschalten die Sensorfelder  und  gleichzeitig drücken oder mit dem Sensorfeld  auf Null zurückstellen.



Wenn keine Kochzone mehr in Betrieb ist, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden automatisch ab.



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

Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärme-Anzeige H erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



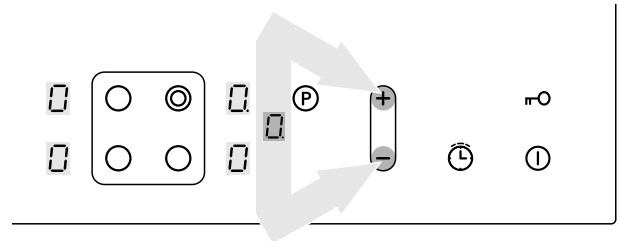
Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen benutzen.



Achtung! Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.



Achtung! Bei einem Stromausfall erlischt auch Symbol H und damit der Hinweis auf vorhandene Restwärme. Die Möglichkeit sich zu verbrennen, besteht jedoch weiter. Dieses können Sie durch aufmerksameres Beobachten vermeiden.




Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

Je nach Topf- oder Pfannengröße kann bei der Zweikreis-Kochzone mit dem Sensorfeld Zweikreis-Kochzone zu der kleineren Kochzone der jeweils größere Heizkreis zugeschaltet werden.



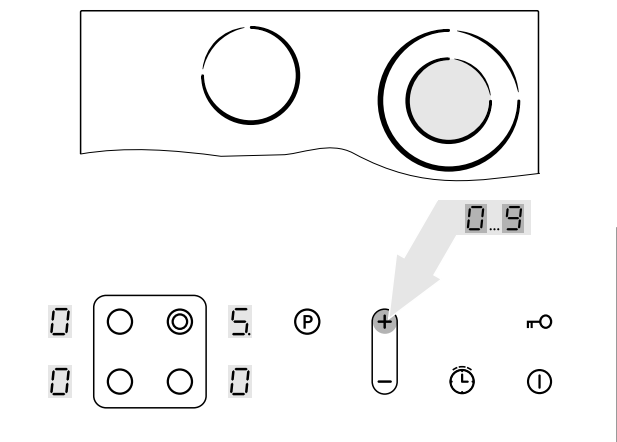
Dieser kann nur zugeschaltet werden, wenn für den kleineren Heizkreis schon eine Kochstufe eingestellt ist.


1. Die Zweikreis-Kochzone mit dem Sensorfeld
Zweikreis-Kochzone  auswählen.

Im Anzeigefeld der Kochzone blinkt der Dezimalpunkt) auf.

2. Die gewünschte Kochstufe einstellen.

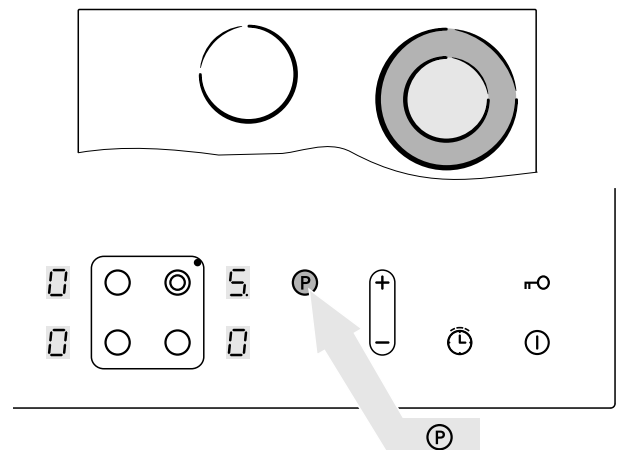
Im Anzeigefeld der Kochzone erscheint die gewünschte Kochstufe.




3. Sensorfeld Power-Funktion/Zweikreis-Kochzone  berühren.

Der äußere Heizkreis wird zugeschaltet.

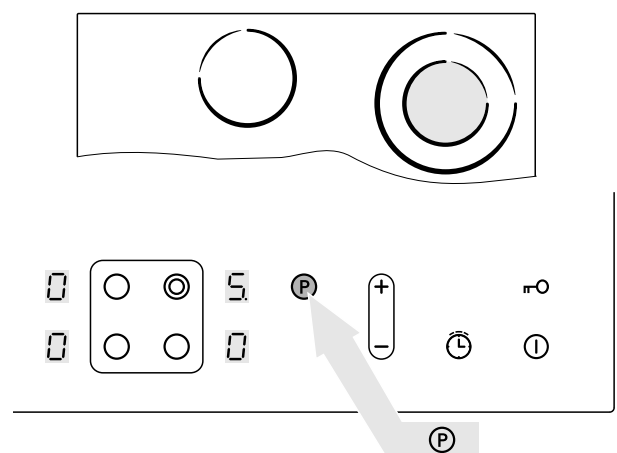
Die Kontrolllampe leuchtet.



4. Zum Ausschalten des äußeren Heizkreises
Sensorfeld Power-Funktion/Zweikreis-Kochzone  berühren.

Der äußere Heizkreis wird abgeschaltet.

Die Kontrolllampe erlischt.



Power-Funktion aktivieren

Durch die Power-Funktion können Sie die Leistung der Kochzone vorne links 10 Minuten lang erhöhen.

Mit dieser Funktion können Sie beispielsweise eine große Menge Wasser schnell zum Kochen bringen oder Fleisch stark anbraten.

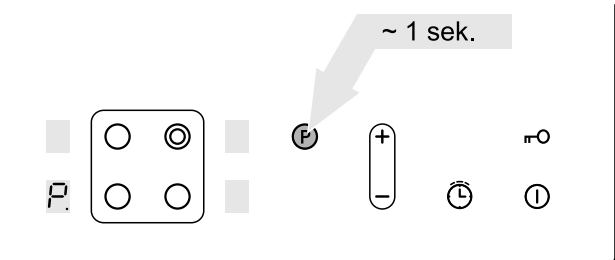
Zum Einschalten der Power-Funktion muss die Kochzone ausgewählt sein (Dezimalpunkt in der Anzeige).

Das Sensorfeld Power-Funktion P ca eine Sekunde lang berühren

In der Anzeige erscheint P und die Power-Funktion ist nun aktiv.



Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Kochzone automatisch auf Kochstufe 9 um.



Die Power-Funktion kann folgendermaßen abgebrochen werden:

Sensorfeld Power-Funktion P berühren.

Sensorfeld L berühren.



Während die Power-Funktion der Kochzone vorne links aktiv ist, lässt sich die Induktions-Kochzone vorne rechts maximal mit der Kochstufe 7 betreiben.

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

Mit der Ankochautomatik kochen

Alle vier Kochzonen des Kochfeldes sind in neun Stufen regelbar und sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet:

- 1 , kleinste Kochstufe
- 9 , höchste Kochstufe
- R , Ankoch-Automatik.

Mit der Ankoch-Automatik R arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurück.

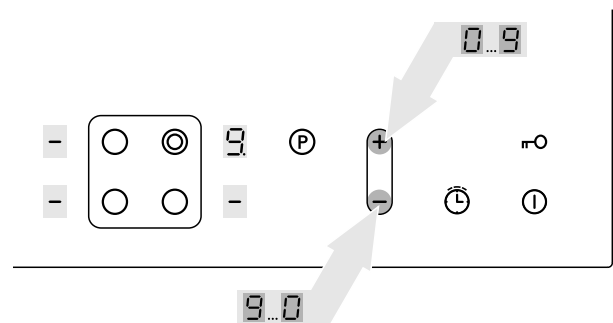
Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Fortkochstufe.

1. Mit dem Sensorfeld Kochzone \odot die gewünschte Kochzone auswählen.

Der Dezimalpunkt im zugehörigen Anzeigefeld leuchtet.

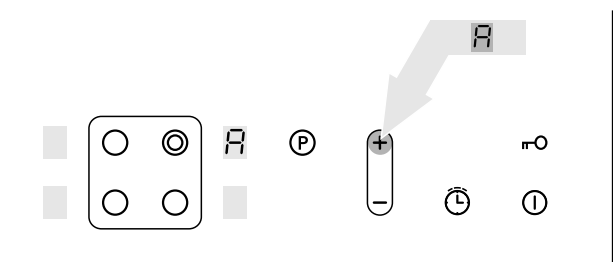
2. Mit den \oplus oder \ominus Sensorfeldern die Kochstufe 9 einstellen. Kurz absetzen und das \oplus -Sensorfeld erneut berühren.

Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet die eingestellte Kochstufe mit blinkendem Dezimalpunkt auf.



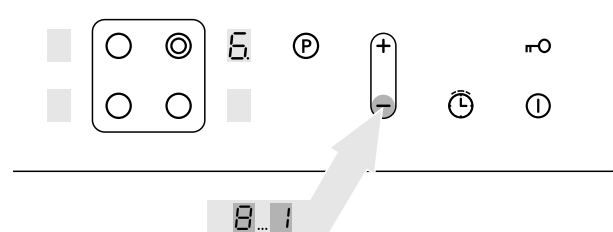
3. Kurz absetzen und das Sensorfeld \oplus erneut berühren.

In der Kochstufenanzeige leuchtet jetzt R auf.




4. Dann Sensorfeld \ominus drücken und auf die gewünschte Fortkochstufe 1 bis 8 stellen.



Die eingestellte Fortgarstufe wird zunächst angezeigt.



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

Nach 5 Sekunden erscheint anstelle der Kochstufe  (= Ankoch-Automatik) in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochzeit wird wieder die Kochstufe angezeigt.







Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Stufe wählen, z.B. von  nach , wird die Ankochzeit angepasst.

Wählen Sie eine niedrigere Stufe, wird die Ankochzeit sofort beendet.



Auch bei erneutem Kochen auf einer noch warmen Kochzone nutzt die Ankochautomatik die Restwärme. Das spart Zeit und Energie.

Ohne Ankochautomatik kochen

Wenn Sie die Kochzone ohne Ankochautomatik nutzen wollen, dann wählen Sie die gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl .

Sensorfeld Kochstufenwahl  berühren, um die gewünschte Kochstufe  bis  einzustellen.



Mit den Sensorfeldern Kochstufenwahl  und  können Sie die Stufe jederzeit verstellen.



Beim Arbeiten mit der Induktions-Kochzone sollten Sie beachten, dass

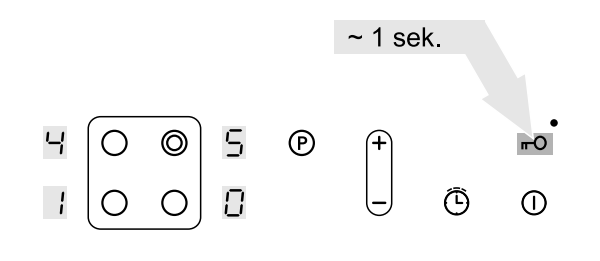
- sich die Aufheizzeiten durch die direkte Energieübertragung auf das Kochgeschirr verkürzen!
- der Garvorgang nach dem Ausschalten der Kochzone sofort beendet wird (kein Überkochen!).

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Zu jedem beliebigen Zeitpunkt des Kochvorgangs kann das Bedienfeld mit Ausnahme des Sensorfeldes Ein/Aus ① verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

1. Sensorfeld Verriegelung rO ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe des Sensorfeldes Verriegelung rO leuchtet.

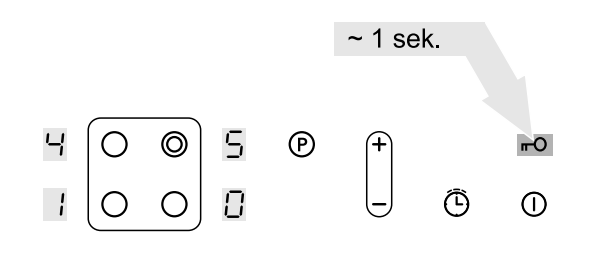


2. Um die Verriegelung wieder aufzuheben, Sensorfeld Verriegelung rO erneut ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe des Sensorfeldes Verriegelung erlischt.



Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.



Timer

Sie können den Timer auf zwei Arten benutzen:


- als **Abschaltautomatik**. Sie stellen für eine Kochzone eine Gardauer ein, nach deren Ablauf schaltet sich die Kochzone automatisch ab. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.
- als **Kurzzeitmesser** ohne Schaltfunktion („Eieruhr“), nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal.






Der Kurzzeitmesser kann grundsätzlich nicht genutzt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet ist.



Abschaltautomatik verwenden

Die Kochzone(n), für die Sie die Abschaltautomatik anwenden wollen, muss (müssen) eingeschaltet sein.


1. Mit dem Sensorfeld Timer  auswählen, für welche Kochzone die Abschaltautomatik eingestellt werden soll.




Durch einmaliges Berühren des Sensorfeldes Timer  wird im Uhrzeigersinn die erste aktive Kochzone ausgewählt, die zugehörige Kontrolllampe blinkt schnell. Dabei entspricht z.B. die linke hintere Kontrolllampe der linken hinteren Kochzone. In der Timer-Anzeige erscheint .


Durch wiederholtes Berühren des Sensorfeldes Timer  wird die nächste aktive Kochzone ausgewählt.

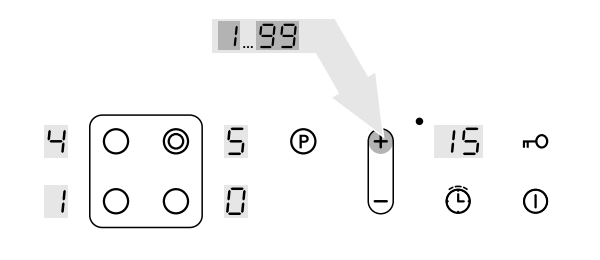
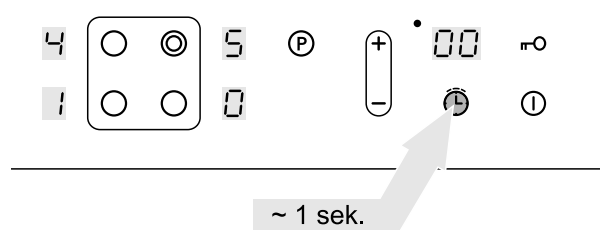
2. Während die Kontrolllampe schnell blinkt, mit den Sensorfeldern Timereinstellung  oder  für diese Kochzone die gewünschte Zeitdauer bis zum automatischen Abschalten einstellen (z.B. 15 Minuten).

Nach wenigen Sekunden wird die Abschaltautomatik aktiviert.

Die Kontrolllampe blinkt jetzt langsamer und die Restgardauer wird während des Ablaufs im Display angezeigt. Ist die Abschaltautomatik bei mehreren Kochzonen eingestellt, so gilt dies für die Kochzone mit der kürzesten Restgardauer. Die Kontrolllampen der übrigen Kochzonen mit eingestellter Abschaltautomatik leuchten. Zum Anzeigen der Restgardauer einer dieser Kochzonen, muss diese mit dem Sensorfeld Timer  ausgewählt werden, die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schnell.

Zum Verstellen der Restgardauer muss die gewünschte Kochzone mit dem Sensorfeld Timer  ausgewählt werden. Die dazugehörige Kontrolllampe blinkt dann schneller. Die Verstellung erfolgt mit den Sensorfeldern Timereinstellung  oder .

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet die Kochzone automatisch ab und es ertönt für zwei Minuten ein akustisches Signal, die Timeranzeige blinkt .



3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.



Zur schnelleren Einstellung, berühren Sie eines der Sensorfelder Timereinstellung \oplus oder \ominus solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung \ominus betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten, wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung \oplus betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 1 Minute.

Abschaltautomatik vorzeitig beenden

Sie haben zwei Möglichkeiten die Abschaltautomatik vorzeitig abzuschalten:

Kochzone und Timer gleichzeitig abschalten

Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl \ominus die gewünschte Kochzone auf Null zurückstellen.

Kochzone und Timer schalten ab.

Timer ausschalten - Kochzone bleibt aktiv

Mit dem Sensorfeld Timer \odot die gewünschte Kochzone auswählen.

Die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schneller.



Mit dem Sensorfeld Timereinstellung \ominus Timer auf $\square\square$ stellen:

Nur der Timer schaltet ab, während die Kochzone in Betrieb bleibt.



Kurzzeitmesser verwenden


Zur Nutzung des Kurzzeitmessers muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.


1. Sensorfeld Timer  berühren.
In der Timer-Anzeige erscheint .

2. Mit den Sensorfeldern Timereinstellung 
oder  die gewünschte Zeitdauer einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitmesser aktiviert und die Restzeitdauer wird angezeigt.

Zum Verstellen der Restzeitdauer das Sensorfeld Timer berühren und mit den Sensorfeldern für die Timereinstellung  oder  die Einstellung ändern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal und die Timeranzeige blinkt .

3. Sensorfeld Timer  berühren, um das Signal abzustellen.

Tipps zum Gebrauch des Kochfeldes

Konventionelles Kochgeschirr

Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.



- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Boden-Durchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie sollten auf keinen Fall nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK usw.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Allgemeine Hinweise

- Der Boden soll immer sauber und trocken sein.
- Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplatzieren nicht geschoben, sondern angehoben werden.
- Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen) entstehen, die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Verwenden Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit, so kann nichts überkochen.

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Topfmaterial

- Grundsätzlich sind alle Kochgeschirre mit magnetischem Boden geeignet. Das sind Stahl-, Stahlmail 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 Anteil im Boden.
- 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:
Fehler-Anzeige ^F.

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 dies wie folgt überprüfen:

- Stellen Sie ein Gefäß mit geringem Wassergehalt (3-5 mm Füllhöhe) auf die Kochzone.



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

Schalten Sie die Kochzone auf volle Leistung (Schalterstellung ⁹).

- 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 Topfboden-Durchmessers bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Jedoch muss der Topfboden-Durchmesser je nach Kochzonengröße einen Mindestgröße haben.

Durchmesser der Kochzone 145 mm:

Topfboden-Durchmesser mindestens 120 mm

Durchmesser der Kochzone 210 mm:

Topfboden-Durchmesser mindestens 180 mm



Bitte beachten Sie den Geschirrboden-Durchmesser beim Kauf, da die Topfhersteller meistens den oberen Randdurchmesser 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 die Fehler-Anzeige F^- .

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

Auch bei Überhitzung (z.B. Erhitzen vom leergekochten Gefäß) oder

Fehlern in der Elektronik leuchtet die Anzeige $-$. Die Kochzone schaltet sich automatisch ab.

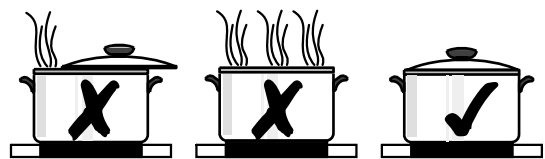
Zum erneuten Einschalten muss die Kochzone ca. 1 Minute ausgeschaltet und dann erneut auf die gewünschte Stufe gestellt werden.

Energiesparen

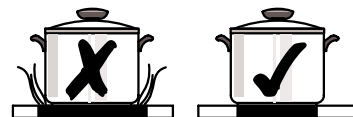


Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.



- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen, z.B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.
- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.



- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%.

Kochen mit und ohne Ankochautomatik

Die automatische Ankochfunktion eignet sich für:

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

Die automatische Ankochfunktion eignet sich nicht für:

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

Allgemeine Hinweise:

- Beim Kochen ohne Ankochautomatik empfehlen wir zum Ankochen/Anbraten der Speisen eine hohe Stufe einzustellen (mit der **-**-Taste) und anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertigzuzugaren zu lassen.
- Beobachten Sie die ersten Kochvorgänge! Dabei können Sie feststellen, welche Kochstufe für "Ihre Gerichte" in der von "Ihnen gewöhnlich zubereiteten Menge" mit "Ihrem Kochgeschirr" optimal ist. Sie wissen dann bald die Vorzüge der Automatik zu schätzen und erhalten ein sicheres Gefühl für Ihr neues Kochfeld.
- Die Fortgarstufe **!** können Sie zum Warmhalten von Speisen verwenden.

Tipp zum Kochen mit Induktionskochzonen:

Um ein gleichmäßiges Kochergebnis zu erhalten, sollte der Bodendurchmesser des verwendeten Kochgeschirrs nicht größer sein als die auf der Glaskeramik angezeichnete Kochfläche.

Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung 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		geeignet für
9 bzw. P	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7 - 9	Starkes Anbraten	Frittieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z. B. Gulasch, Ausbacken, z. B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks
6 - 7	Mildes Anbraten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon Bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Krapfen frittieren
4 - 5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3 - 4	Dämpfen / Dünsten	Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2 - 3	Quellen	Quellen von Reis oder Milchgerichten, Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1 - 2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		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. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
Gemüse	Dünsten, Auftauen	A2 bis A4	20-45 Min.	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
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
Schaum- omelett/ Eierstich	Stocken	A1 bis A2	10-20 Min.	
Schokolade/ Butter/ Gelatine	Schmelzen	A1 bis A2	5-25 Min.	ohne Wasserbad! Zwischendurch umrühren!

Reinigung und Pflege

Induktions-Kochzonen

Bei Induktions-Glaskeramik-Kochzonen ist der Reinigungsaufwand wesentlich geringer:

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

Da die Hitze im Topf erzeugt wird, brennen eventuelle Speisen oder Lebensmittel auf der Glaskeramik-Oberfläche nicht so stark ein.

Kochfeld



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!

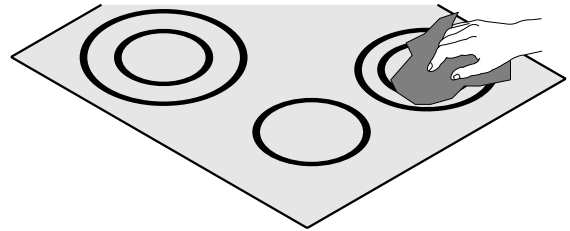
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.



Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.

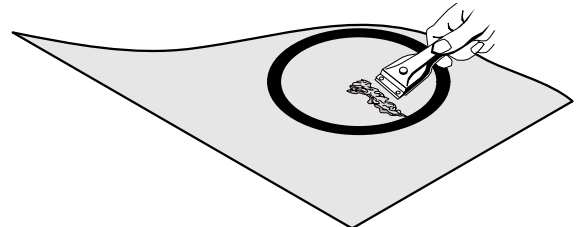
Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

Leichte Verschmutzungen



1. Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
3. Die gesamte Glaskeramikfläche einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger gründlich reinigen.
4. Danach die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser abwischen und mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trockenreiben.

Festklebende Verschmutzungen



1. Zur Entfernung von übergekochten Speisen oder festgeklebten Spritzern einen Reinigungsschaber benutzen.
2. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
3. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.



Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel.

Spezielle Verschmutzungen

1. Eingebrennten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien sofort, noch im heißen Zustand mit einem Reinigungsschaber entfernen.



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

2. Anschließend das abgekühlte Kochfeld normal reinigen.



Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung. Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramikfläche, die z.B. durch scharfkantige Topfböden entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

Was tun, wenn ...

Abhilfe bei Störungen

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können. Führen Sie keine weiteren Arbeiten selbst aus, wenn nachstehende Informationen im konkreten Fall nicht weiterhelfen.



Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Sollte das Glaskeramikkochfeld einen Glasbruch aufweisen, so geben Sie bitte der Kundendienststelle die **dreistellige Zahl**, welche sich auf der Glasplatte befindet, an.

Was tun, 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.

... die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- das Gerät richtig eingeschaltet ist,
- Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten,
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist,
- die Kochzonen auf die gewünschte Kochstufe eingestellt sind,
- die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat (siehe „Sicherheitshinweise“).

... die Kochzonen sich nicht einschalten lassen?

Überprüfen Sie, ob

- das Bedienfeld verriegelt ist.
- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Taste und dem Einschalten der gewünschten Kochzone eine Zeitspanne von mehr als 10 Sekunden vergangen ist (siehe „Gerät einschalten“).
- die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.

... die Anzeige bis auf - bzw. ^H für Restwärme plötzlich ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- aus Versehen die Ein-/Aus-Taste betätigt wurde.
- die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder ähnlichem teilweise bedeckt sind.
- die Sicherheitsabschaltung aktiviert wurde.

... nach dem Ausschalten der Kochzonen kein auf - bzw. ^H für Restwärme in der Anzeige erscheint?

Überprüfen Sie, ob

- die Kochzone nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß genug ist.

Sollte die Kochzone heiß sein, rufen Sie bitte den Kundendienst.

... sich eine Kochzone nicht ausschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob

- die Berührungsschalter durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
- das Bedienfeld verriegelt ist.

... sich eine Kochzone nicht einschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob

- die Kindersicherung eingeschaltet ist.
- das Bedienfeld verriegelt ist.

... die Anzeige F blinkt?

Überprüfen Sie, ob

- das Kochgeschirr auf der richtigen Kochzone steht,
- der Topfboden-Durchmesser für die Kochzone zu klein ist,
- das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

... - in der Anzeige erscheint?

Überprüfen Sie, ob

- die Kochzone überhitzt ist.
- Kochzone dazu ausschalten und abkühlen lassen. Versuchen Sie nach einigen Minuten erneut die Kochzone mit geeignetem Kochgeschirr einzuschalten.
- die automatische Abschaltung der Kochzone in Kraft getreten ist.

Durch kurzzeitiges Aus- und Wiedereinschalten aktivieren Sie die Kochzone erneut.

... die Power-Funktion sich nicht zuschalten lässt?

- Schalten Sie die Kochzone für ca. 10 Minuten aus.

Tritt diese Störung wiederholt auf, überprüfen Sie,

- ob der geforderte Lüftungsspalt zwischen der Arbeitsplatte und der darunter liegenden Möbelfront nicht überdeckt wurde.
- dass beim Geräteeinbau ein ausreichend großer Lüftungsspalt unter der Arbeitsplatte eingehalten wurde (5 mm).

... das Gerät nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes reagiert?

Das Gerät reagiert nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes, wenn Sie gleichzeitig ein anderes, nicht für eine Kombination vorgesehenes Sensorfeld berühren.

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

Technische Daten

Gerätemaße

Breite	761 mm
Tiefe	501 mm
Höhe	55 mm

Ausschnittmaße

Breite	750 mm
Tiefe	490 mm
Eckradius	R5

Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
vorne links	210 mm	2200/3000 W
hinten links	145 mm	1200 W
hinten rechts	120/210 mm	750/2200 W
vorne rechts	145 mm	1400 W

Anschlusswerte

Anschlussspannung	230 V ~ 50 Hz
Gesamtanschlusswert max.	7,0 kW

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6 bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548 bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3 bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

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

Montageanweisung



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



Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraub-sicherungen sind aus der Fassung heraus-zunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr der EN 60 335-2-6. Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Die geforderten Mindestabstände zu anderen Geräten (siehe deren technische Spezifikation) Ihrer Küche müssen eingehalten werden.
- Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert werden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschranks muss DIN 68930 genügen.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem Dichtungsmaterial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochteils mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten müssen die Schnappfedern mit geeignetem Kunstharz oder Zweikomponentenkleber eingeklebt werden.
- Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Es darf keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse aufgetragen werden, dies erschwert den Ausbau im Servicefall.
- Zur Demontage muss die Mulde von unten herausgedrückt werden.
- Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.


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 AC230V~. Auch bei älteren Netzen mit AC220V~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluss des Kochteils ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Der Anschluss ist gemäß Schema vorzunehmen. Je nach Anschluss-Schema sind die Anschlussbrücken entsprechend einzusetzen. Der Schutzleiter wird mit Klemme  verbunden. Die Schutzleiterader muss länger sein als stromführende Adern.

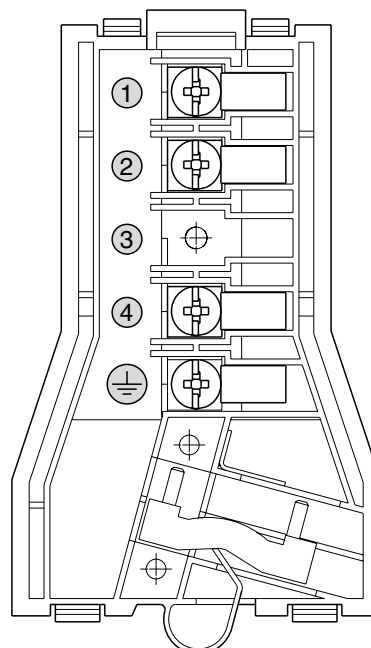
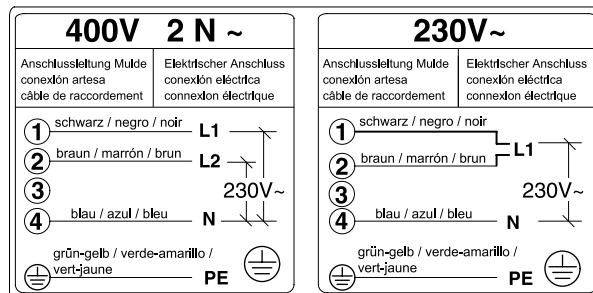
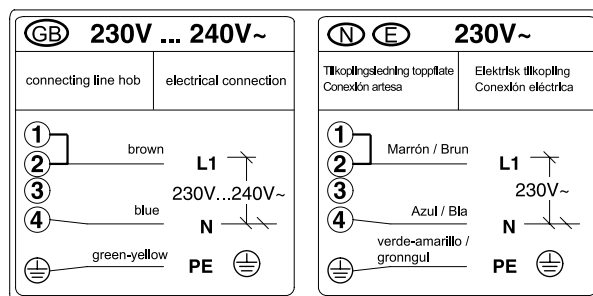
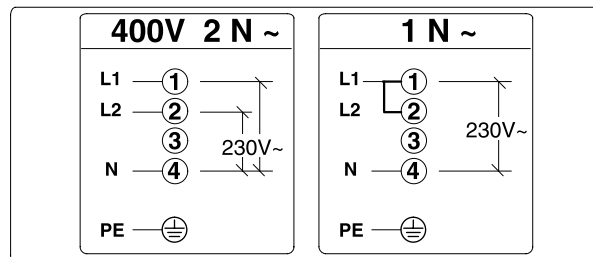
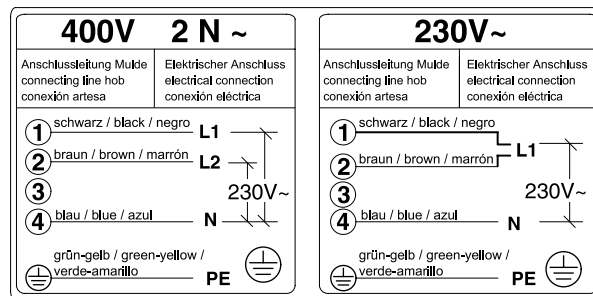
Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.

Abschließend ist die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung durch festes Andrücken zu schließen (einrasten).

Vor dem ersten Einschalten müssen eventuell vorhandene Schutzfolien oder Aufkleber von der Glaskeramikfläche oder dem Rahmen entfernt werden.



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

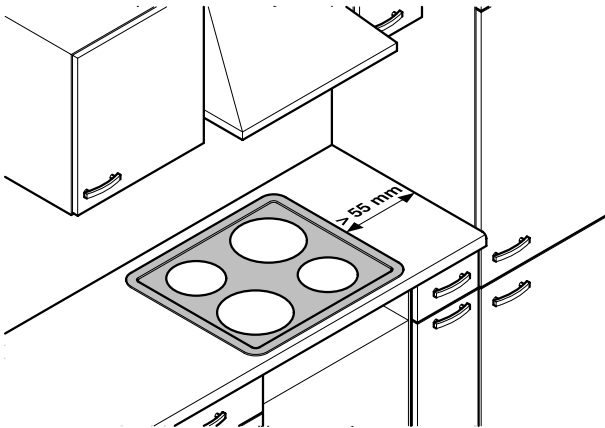


Montage des Kochfeldes

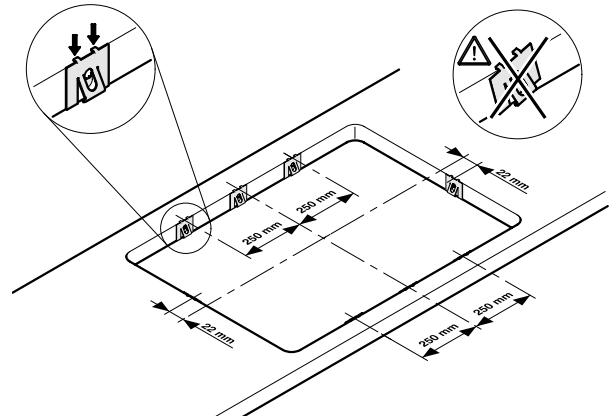


Der Elektroanschluss ist von einer Elektrofachkraft entsprechend den Informationen in Abschnitt „Elektroanschluss“ auf Seite 34 auszuführen.

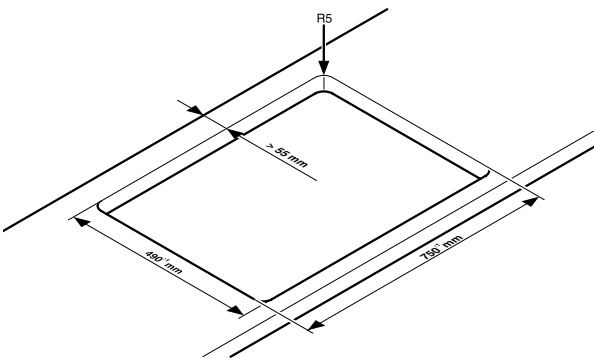
Schritt 1



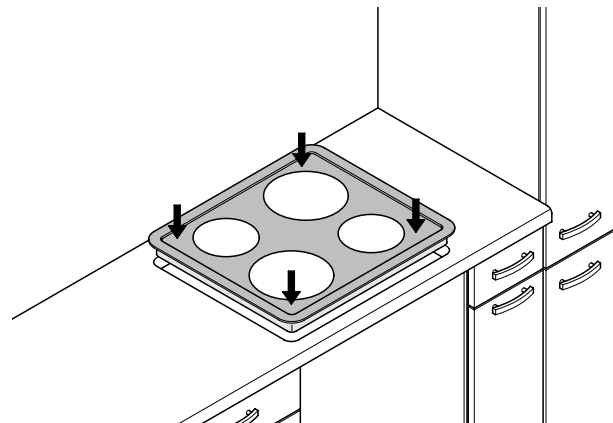
Schritt 4



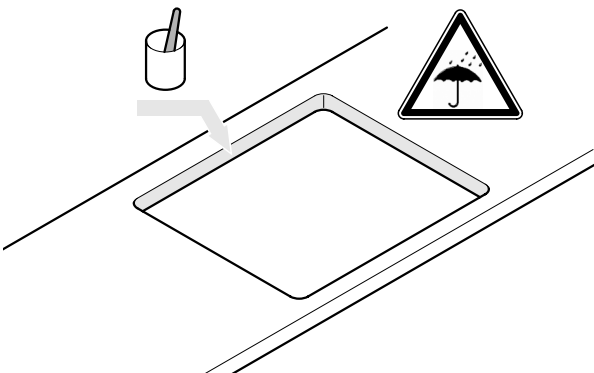
Schritt 2

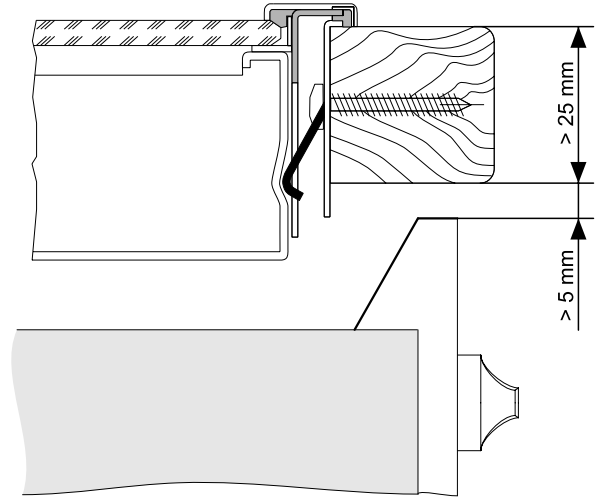
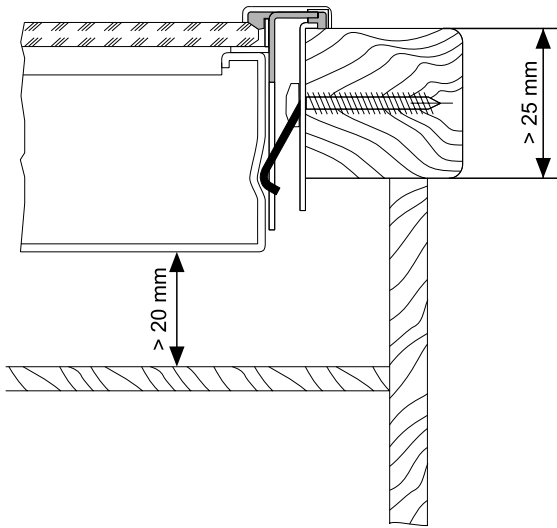


Schritt 5



Schritt 3





Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können.

Sehen Sie im Störfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder einen unserer Service-Partner.

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- Modell-Bezeichnung,
- Prod.-Nr. (9 Ziffern),
- Ser.Nr. (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie diese stets zur Hand haben:

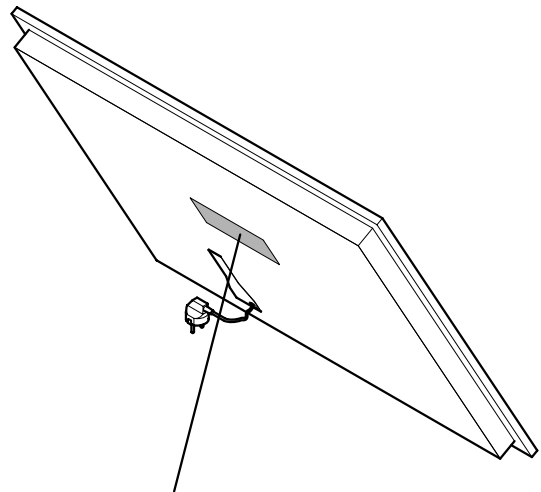
Modell:

Prod. Nr.:

Ser.Nr.:

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.



Modell	JIK 960 E	Prod.Nr.	949 591 193
Typ:	55 GBD 96AE	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.:	7,0 kW	
Juno		CE	DE

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Gerätes (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 für 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 zum 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 bei einem Vertragshändler 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 deren Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb einer angemessenen 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

**Deutschland: 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)

oder unter der Telefax-Nummer

0180 580 41 41 (Deutsche Telekom EUR 0,12 / 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 (Deutsche Telekom EUR 0,12 / Minute) auf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG-Werkskundendienst

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

01099	Dresden - Industriegelände	W.-Hartmann-Straße 4	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
01445	Radebeul	Waldstraße 9	Link & Stöcklein	Service-Partner
04299	Leipzig	Holzhäuser Straße 120	U. Wirsing	Service-Partner
04357	Leipzig	Wilhelm-Busch-Straße 38	K. Landgraf	Service-Partner
07548	Gera	Südstraße 11	P. Giegold GmbH	Service-Partner
14482	Potsdam-Babelsberg	Wetzlarer Straße 14-16	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
16866	Kyritz	Hamburger Straße 31	H. Schuhmacher	Service-Partner
18069	Rostock	Gewerbestraße 1	A. Polkow	Service-Partner
24113	Kiel	von-der-Goltz-Allee 2	Axel Capell	Service-Partner
25770	Hemmingstedt	Kösliner Straße 18	D. Stübner	Service-Partner
27721	Ritterhude	Stader Landstraße 4	R. Langkusch	Service-Partner
28207	Bremen	Emil-von-Behring-Straße 3	Zessin & Hirsch	Service-Partner
30176	Hannover	Wiesenauser Straße 13	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 5	R. Buntrock	Service-Partner
35745	Herborn-Burg	Junostraße 1	Nickel-Naumann GmbH	Service-Partner
41541	Dormagen-St. Peter	Sachtlebenstraße 1	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
46562	Voerde	Friedrich-Wilhelm-Straße 22	F. Häsel	Service-Partner
48165	Münster	Zum Kaiserbusch 1	Pohl & Vennenkötter	Service-Partner
49084	Osnabrück	Pferdestraße 23	H.-O. Brill	Service-Partner
52068	Aachen	Auf der Hüls 197	Th. Gillissen e.K.	Service-Partner
56068	Koblenz	Rheinstraße 17	F.J. Germann	Service-Partner
56070	Koblens	Züchnerstraße 2a	H. Dunkel	Service-Partner
57076	Siegen	Weidenauer Straße 239	T. Pitthan GmbH	Service-Partner
59071	Hamm	Ostwhenemarstraße 1	H. Wolf	Service-Partner
60326	Frankfurt	Mainzer Landstraße 349	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
66115	Saarbrücken-Malstatt	Ludwigstraße 55-57	Elektro-Reinert GmbH	Service-Partner
67663	Kaiserslautern	Pariser Straße 200	Hausgeräte-Kundendienst K. M. H.	Service-Partner
71034	Böblingen-Hulb	Dornierstraße 7	AEG Hausgeräte GmbH	Werkskundendienst
74743	Seckach	Bergstraße 9F	R. Hübner	Service-Partner
76185	Karlsruhe-Mühlburg	Neureuther Straße 5-7	A. Gesquier	Service-Partner
78054	Villingen-Schwenningen	Alleestraße 28/1	F. Bareiß	Service-Partner
79108	Freiburg	Tullastraße 84	P. Mangold GmbH	Service-Partner
82401	Rottenbuch	Solder 13	K.-H. Langguth	Service-Partner

84307	Eggenfelden	Dorfzellhub 32	H. Westner	Service-Partner
85598	Baldham / Vaterstetten	Neue Poststraße 23	P. Nusko	Service-Partner
86159	Augsburg	Piccardstraße 15a	H. Winkler	Service-Partner
87437	Kempten	Brodkorbweg 22	A. Herb	Service-Partner
88213	Ravensburg	Henri-Dunant-Straße 6	Erich Strobel	Service-Partner
90429	Nürnberg	Muggenhofer Straße 135	AEG Hausgeräte GmbH	Werkkundendienst
92260	Ammerthal	Nikolausstraße 2	J. Schöbel	Service-Partner
93059	Regensburg	Im Gewerbepark B54	Elektro-Zirngibl GmbH	Service-Partner
94032	Passau	Kühberg 1	Elektro-Stemplinger	Service-Partner
94256	Drachselsried	Grafenried 2	M. Fritz	Service-Partner
95038	Hof	Pinzigweg 49	P. Giegold GmbH	Service-Partner
97078	Würzburg	Versbacher Straße 22a	J. Götz	Service-Partner
99085	Erfurt	Liebknechtstraße 16a	Jens Warias G.b.R	Service-Partner

Weitere Service-Stellen sind in:

03222	Groß Klessow	06896	Wittenberg-Reinsdorf	15517	Fürstenwalde
16515	Oranienburg	17039	Ihlenfeld	18069	Rostock
19057	Schwerin	24354	Rieseby	25980	Westerland/Sylt
26639	Wiesmoor	27726	Worpswede	30900	Wedemark
32825	Blomberg	34497	Korbach	36043	Fulda
39114	Magdeburg	49377	Vechta	63906	Erlenbach
78244	Bietingen	87549	Rettenberg	99819	Ettenhausen

Kundendienst und Servicestellen in Österreich

Unsere Kundendienststellen und Partner

Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi und Zoppas.

	Telefon	Telefax
Zentrale Kundendienst Wien Electrolux Hausgeräte GmbH 1230 Wien, Herziggasse 9	Tel. Reparaturannahme Tel. Ersatzteile Hotline Internet: kundendienst@electolux.co.at	01/86640-330 01/86640-315 01/86640-399 01/86640-300
Kundendienststelle Linz Hausgeräte Kundendienst GmbH 4030 Linz, Winetzhammerstraße 8		0732/383031 0732/383031-23
Kundendienststelle Salzburg Hausgeräte Kundendienst Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG 5020 Salzburg, Gnigler Straße 18		0662/872714 0662/872714
Kundendienststelle Innsbruck BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH 6020 Innsbruck, Amraser Straße 118		0512/392153 0512/392153-29
Kundendienststelle Graz A. Hell - Hausgeräteservice 8020 Graz, Asperngasse 2		0316/572615 0316/572615-30
Kundendienststelle Klagenfurt Elektroservice H. Schneider 9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189		0463/29993 0463/29993-4

 **From the Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.