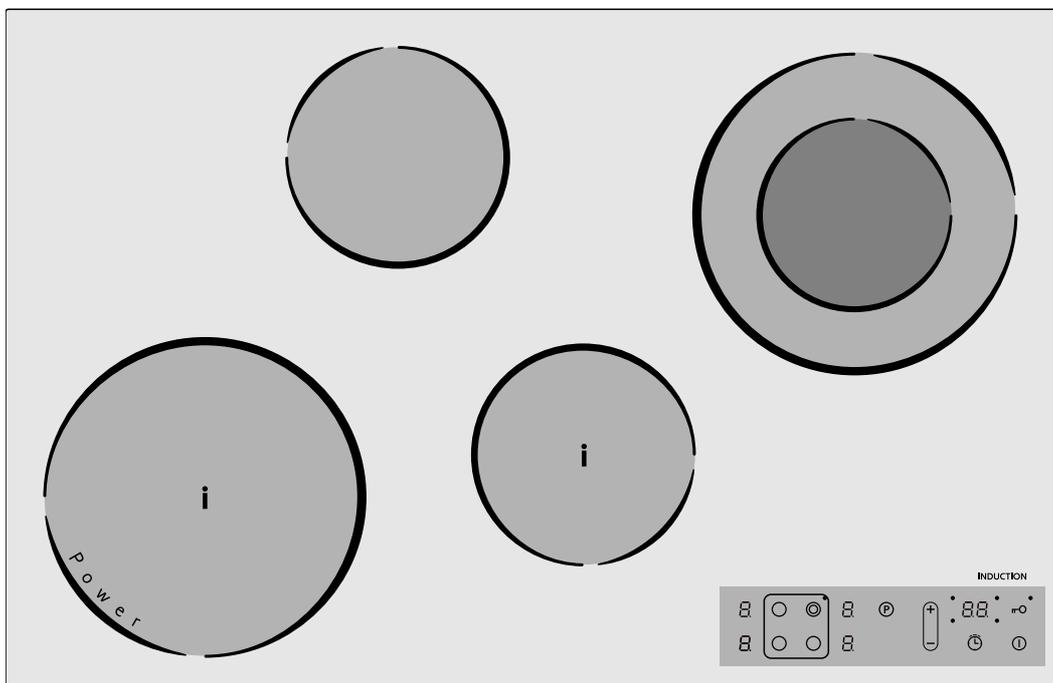


## Gebrauchs- und Montageanweisung



# JIK 960 E

## Induktions-Glaskeramik-Kochfeld

# 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 „Hilfe bei Störungen“.

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.

Wer ökologisch denkt, handelt auch so...

# Inhaltsverzeichnis

<b>Gebrauchsanweisung</b> .....	<b>4</b>	<b>Tipps zum Gebrauch des Kochfeldes</b> .....	<b>23</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>	Kochgeschirr .....	23
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4	Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen .....	23
Gerät betreiben .....	4	Energiesparen .....	24
Gerät benutzen .....	4	Kochen mit und ohne Ankochautomatik .....	25
Induktions-Kochzonen benutzen .....	5	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>28</b>
Gerät reinigen .....	5	Induktions-Kochzonen .....	28
Schäden am Gerät vermeiden .....	5	Kochfeld .....	28
umweltbewußt handeln .....	6	<b>Hilfe bei Störungen</b> .....	<b>30</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>7</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>33</b>
Das Glaskeramik-Kochfeld .....	7	Gerätemaße .....	33
Die Bestandteile Ihres Gerätes .....	8	Ausschnittmaße .....	33
Die Funktionen Ihres Gerätes .....	10	Kochzonen .....	33
<b>Bedienung des Kochfeldes</b> .....	<b>11</b>	Anschlusswerte .....	33
Vor dem ersten Gebrauch .....	11	<b>Montageanweisung</b> .....	<b>34</b>
Touch Control-Sensorfelder .....	11	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>34</b>
Gerät einschalten .....	12	<b>Gerät montieren</b> .....	<b>34</b>
Gerät ausschalten .....	12	<b>Gerät elektrisch anschließen</b> .....	<b>35</b>
Sicherheitsabschaltung aufheben .....	12	<b>Montage des Kochfeldes</b> .....	<b>36</b>
Kochzone auswählen .....	13	<b>Service</b> .....	<b>38</b>
Kochstufe einstellen .....	13	Garantiebedingungen .....	39
Warmhaltstufe einstellen .....	13	Kundendienst und Servicestellen .....	40
Kochzone ausschalten .....	14	Kundendienst und Servicestellen in Österreich .....	42
Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten ..	15		
Power-Funktion aktivieren .....	16		
Ankoch-Automatik verwenden .....	17		
Ankoch-Automatik nicht verwenden .....	17		
Bedienfeld verriegeln/entriegeln .....	18		
Timer verwenden .....	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.



Beachten Sie bitte diese Hinweise, ansonsten erlischt der Garantieanspruch gegenüber dem Hersteller.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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



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
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie.

## Gerät betreiben

Das Gerät darf nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften montiert und elektrisch angeschlossen werden.

Das Gerät darf nur sachgerecht eingebaut, in normgerechte und passende Einbauschränke bzw. Arbeitsplatten, betrieben werden.

Bei Störungen und Schäden (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften (Werkkundendienst, Fachhändler) durchgeführt werden.

## Gerät benutzen

An den Kochzonen besteht bei unachtsamen Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.

Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.

Gerät aufmerksam und sorgfältig bedienen.

Stiele des Kochgeschirrs dürfen nicht über das Kochfeld hinausragen.

Stiele des Kochgeschirrs dürfen sich nicht über einer heißen und warmen Kochzone befinden.

Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.

Die Kochzonen nach dem Gebrauch ausschalten.

Die Restwärme heißer Töpfe oder Pfannen erwärmt das Glaskeramik-Kochfeld, ohne dass die Restwärme-Anzeige dies anzeigt.

## Induktions-Kochzonen benutzen

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.

Keine magnetisch aufladbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Kassetten usw.) auf die Glaskeramik-Oberfläche legen.

Keine metallischen Gegenstände (z.B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche legen, da sich diese im Betrieb unter Umständen erwärmen können.

## Gerät 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.

## Schäden am Gerät vermeiden

Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.

Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr betreiben.

Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden.

Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

Keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind und Grate aufweisen, benutzen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.

Keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes stellen. Es könnten Kratzer und Lackschäden entstehen.

Keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z. B. Essig, Zitronen oder kalklösende Mittel auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen lassen. Es könnten matte Stellen entstehen.

Zuckerhaltige Substanzen noch im heißen Zustand mit einem Reinigungsschaber entfernen. Erkalte Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.

Anschmelzbare Gegenstände und Materialien (z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien etc.) von der Glaskeramikfläche fern halten.

Angeschmolzene Substanzen noch im heißen Zustand mit einem Reinigungsschaber entfernen. Erkalte Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.

## umweltbewußt handeln

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet werden.

Die verwendeten Materialien dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Die nationalen und regionalen Vorschriften für die sach- und ordnungsgemäße Rückführung der Verpackungsmaterialien und des Gerätes in den Wertstoffkreislauf sind einzuhalten.

## Verpackungsmaterial entsorgen

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

Zeichen	Kunststoff	Verwendung
PE	Polyethylen	äußere Hülle, Beutel
PS	Polystyrol (FCKW-frei)	Polsterteile

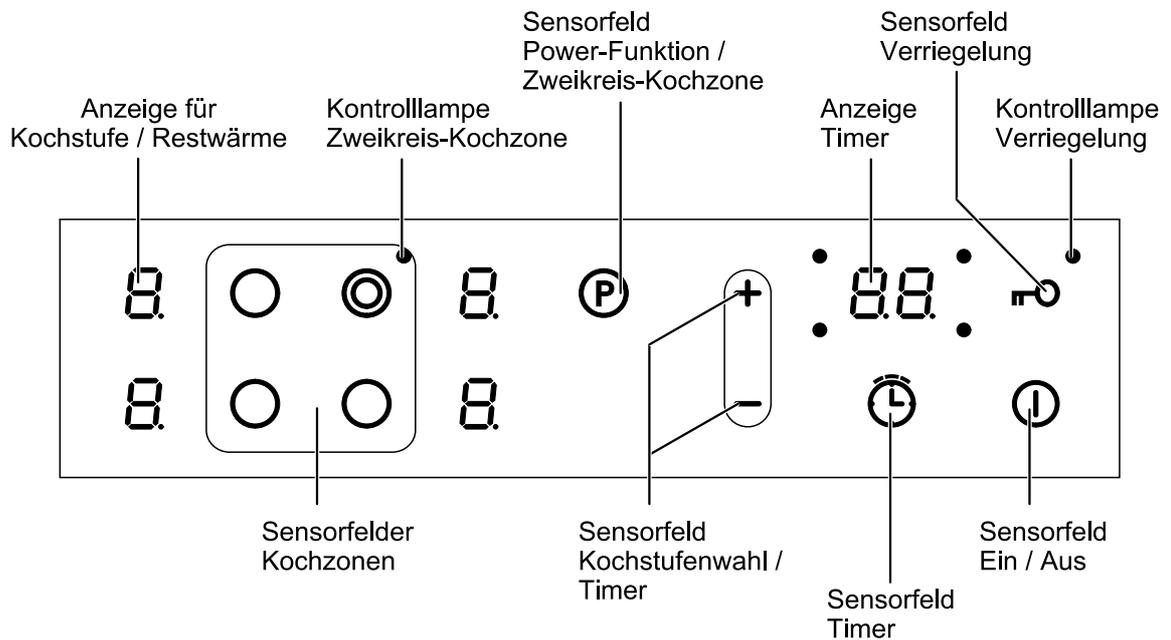
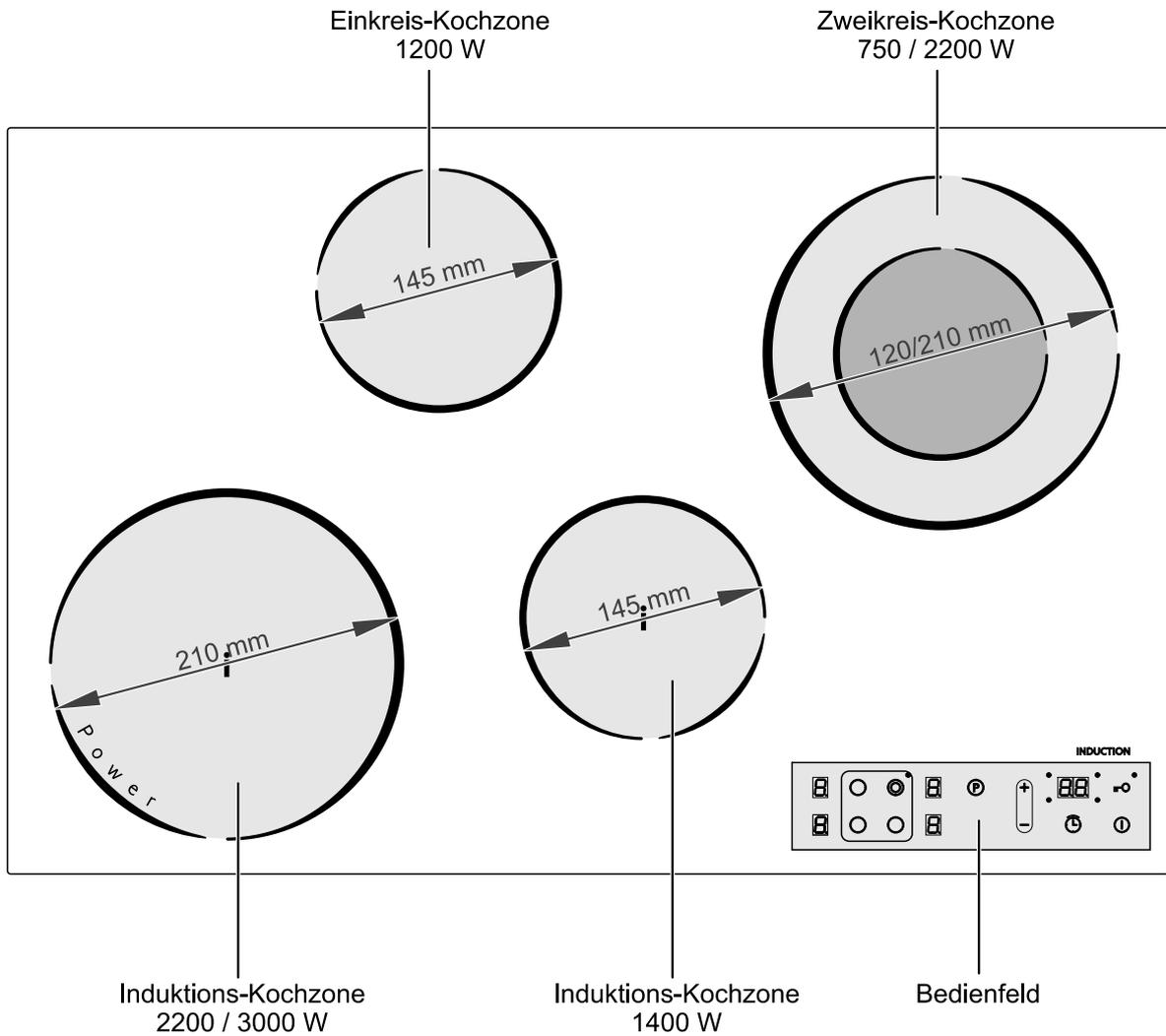
## Gerät entsorgen

Das Gerät darf nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften vom Stromnetz getrennt werden.

Die Fachkraft muss das Gerät elektrisch unbrauchbar machen (Anschlusskabel entfernen).

# Gerätebeschreibung

## Das Glaskeramik-Kochfeld



## Die Bestandteile Ihres Gerätes

### Die Bestandteile des Kochfeldes

**Glaskeramik-Kochfläche:** Das Gerät verfügt über eine Glaskeramik-Kochfläche mit je zwei schnellaufglühenden und Induktions-Kochzonen.

Die Kochfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.

Die glatte Oberfläche lässt sich leicht reinigen.

**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.

**Induktions-Kochzonen:** Induktion erhitzt direkt den Boden des Kochgeschirrs und nicht erst die Glaskeramik.

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

Steht kein Geschirr auf der Induktions-Kochzone, wird keine Energie übertragen und die Induktions-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.

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.

**Einkreis-Kochzonen:** Das Kochfeld verfügt über eine Einkreis-Kochzonen.

**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.

## Die Bestandteile des Bedienfeldes

**Sensorfelder:** Die Bedienung Ihres Gerätes erfolgt über Touch-Control-Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion
Ⓢ	Ein/Aus	Gerät ein-/ausschalten (separater Hauptschalter).
○	Einkreis-Kochzone	Einkreis-Kochzone aus-/abwählen.
⊙	Zweikreis-Kochzone	Zweikreis-Kochzone aus-/abwählen.
Ⓟ	Power-Funktion/Zweikreis-Kochzone	Power-Funktion zu-/abschalten
		Äußeren Heizkreis der Zweikreis-Kochzone zu-/abschalten.
⊕	Kochstufenwahl	Kochstufe / Timer erhöhen.
⊖	Kochstufenwahl	Kochstufe / Timer verringern.
⌚	Timer	Timer ein-/ausschalten.
Ⓜ	Verriegelung	Bedienfeld ver-/entriegeln.

**Anzeigen:** Digitale Anzeigen bzw. Kontrolllampen informieren über eingestellte Kochstufen, aktivierte Funktionen sowie über eventuell vorhandene Restwärme der entsprechenden Kochzone.

	Anzeige	Beschreibung
.	Dezimalpunkt	Kochzone ist ausgewählt und einstellbar.
1 -9	Kochstufe	Eingestellte Kochstufe der Kochzone.
A	Ankoch-Automatik	Ankoch-Automatik ist aktiviert.
F	Fehler-Anzeige	Eine Störung ist aufgetreten (siehe „Hilfe bei Störungen“).
H	Restwärme-Anzeige	Kochzone ist ausgeschaltet, aber noch heiß.
P	Power-Funktion	Ankoch-Funktion ist aktiviert.
Ⓜ		Gerät ist eingeschaltet.
		Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

Kontrolllampe	Beschreibung
Zweikreis-Kochzone	Der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochzone ist zugeschaltet.
Timerfunktion	Die angezeigte Kochzone wird mit Timer betrieben.
Verriegelung	Das Bedienfeld ist verriegelt

## Die Funktionen Ihres Gerätes

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

Mit der Ankoch-Automatik  $\bar{R}$  arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

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

**Restwärme-Anzeige:** Ein  $H$  für Restwärme leuchtet in der Anzeige, wenn die Kochzone eine Temperatur aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.

Bei ausgeschaltetem Glaskeramik-Kochfeld erlischt die Restwärme-Anzeige erst, wenn die Kochzone soweit abgekühlt ist, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

**Power-Funktion:** Die Power-Funktion  $P$  liefert extra hohe Heizleistung und wird der jeweiligen Induktions-Kochzone für eine Startzeit separat zugeschaltet.

**Sicherheitsabschaltung Bedienfeld:** Feuchtigkeit (z.B. ein nasses Tuch) oder überkochende Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld schalten alle Kochzonen sofort ab.

**Sicherheitsabschaltung Kochfeld:** Wird nach dem Einschalten des Kochfeldes nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Wird ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden gedrückt, z.B. durch einen darauf abgestellten Topf, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch ab.

**Sicherheitsabschaltung Kochzone:** Wird eine Kochzone innerhalb einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet bzw. verändert, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

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

**Timer:** Der Timer ist mit zwei Funktionen ausgestattet:

- der **Abschaltautomatik**. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Kochzone automatisch ab.
- dem **Kurzzeitmesser** („Eieruhr“). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Der Timer kann in Intervallen von je einer Minute von einer bis 99 Minuten eingestellt werden.

**Warmhaltestufe:** Mit der Warmhaltestufe (Kochstufe  $i$ ) können Speisen warmgehalten werden.

**Verriegelung:** Nach dem Ausschalten und erneuten Einschalten bleibt die Verriegelung aktiv.

# Bedienung des Kochfeldes

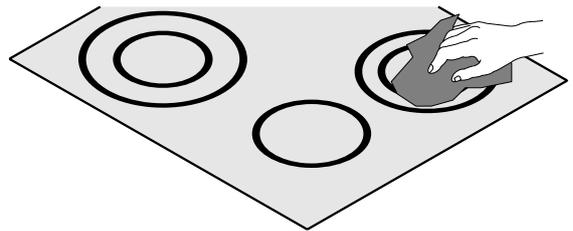
## Vor dem ersten Gebrauch



### ACHTUNG!

Schäden an der Glaskeramikoberfläche.  
Scharfe, scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche beschädigen.  
Nur Wasser und Spülmittel benutzen.

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



### ACHTUNG!

Schäden an der Glaskeramikoberfläche.  
Einbrennende Aufkleber und Folien beschädigen die Glaskeramikoberfläche.  
Aufkleber und Folien entfernen.

2. 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 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

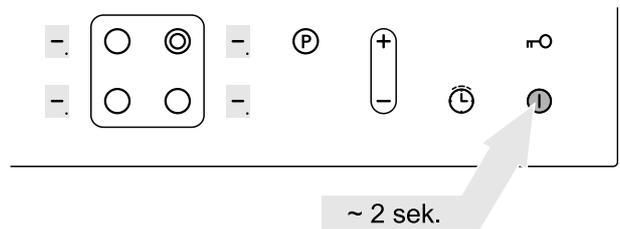
Das komplette Gerät wird mit dem **Sensorfeld Ein/Aus** ① eingeschaltet.

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

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



Nachdem das **Sensorfeld Ein/Aus** ① zum Einschalten Ihres Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt. Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.



## Gerät ausschalten

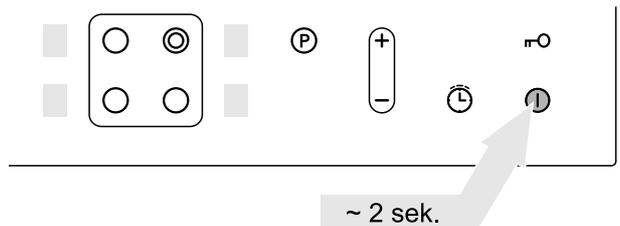
Zum kompletten Ausschalten des Gerätes **Sensorfeld Ein/Aus** ① betätigen.

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

Die digitalen Anzeigen erlöschen.



Nach dem Abschalten des Gerätes wird die vorhandene Restwärme mit  $H$  (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.



## 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.

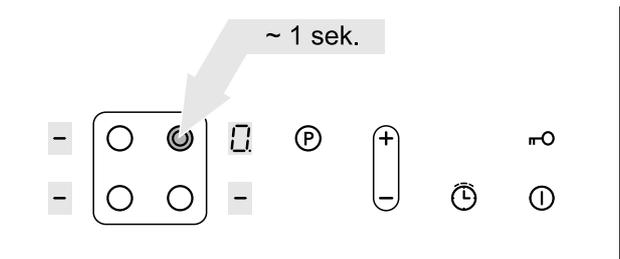
## Kochzone auswählen

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 Kochstufenwahl  die Kochstufe erhöhen.

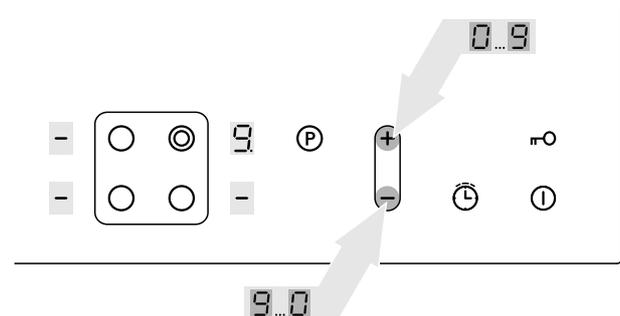
Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl  die Kochstufe verringern.

Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet die eingestellte Kochstufe 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 Anzeigefeld zeigt die jeweils ausgewählte Kochzone an.

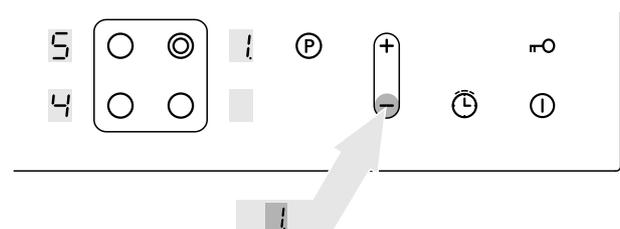


## Warmhaltestufe einstellen

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 Kochstufe  mit blinkendem Dezimalpunkt auf.



## Kochzone ausschalten



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch Restwärme.  
Nach dem Ausschalten braucht die  
Kochzone einige Zeit zum Abkühlen.  
Glaskeramik-Kochfeld beobachten.  
Restwärme-Anzeige <sup>H</sup> beachten.

1. Mit dem Sensorfeld Kochzone die gewünschte Kochzone auswählen.

Im Anzeigefeld der Kochzone blinkt der Dezimalpunkt auf.

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



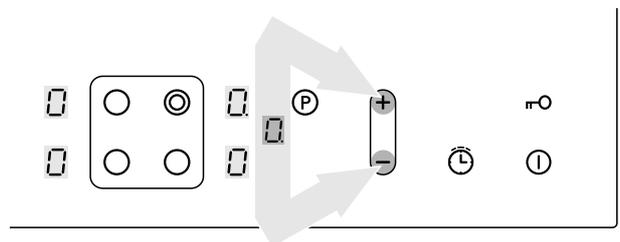
Sind alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Gerät nach zehn Sekunden automatisch ab.



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



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



## Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

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



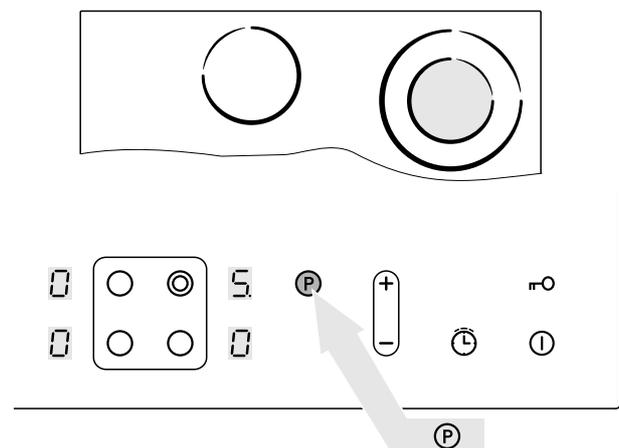
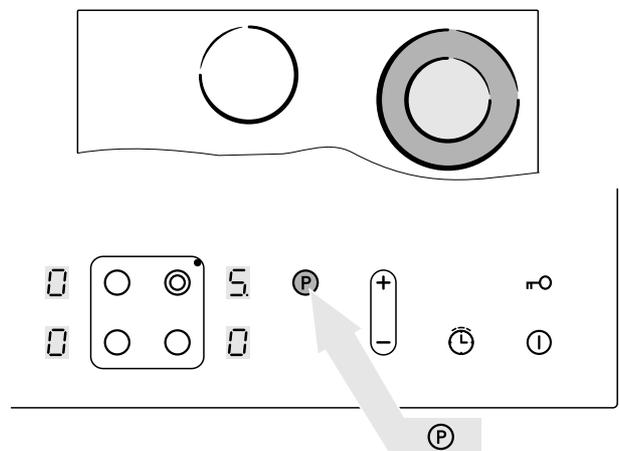
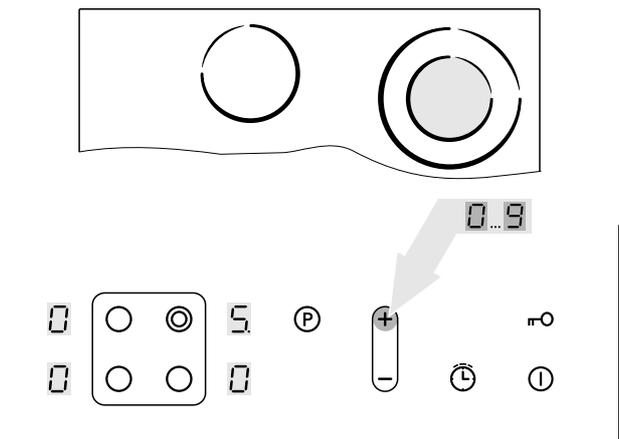
Dieser kann nur zugeschaltet werden, wenn für den kleineren Heizkreis schon eine Kochstufe eingestellt ist.

1. Die Zweikreis-Kochzone mit dem Sensorfeld „Zweikreis-Kochzone“  auswählen.  
Im Anzeigefeld der Zweikreis-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 „Zweikreis-Kochzone“ leuchtet.

4. Zum Ausschalten des äußeren Heizkreises Sensorfeld „Bräterzone/Zweikreis-Kochzone“  berühren.  
Der äußere Heizkreis wird abgeschaltet.  
Die Kontrolllampe „Zweikreis-Kochzone“ 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.

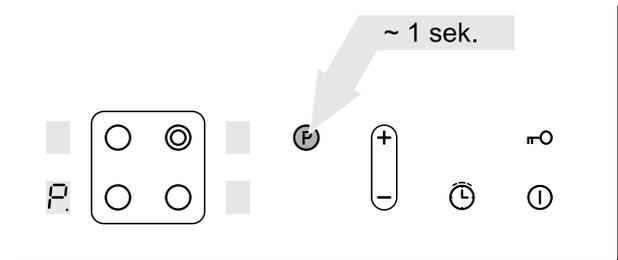
Zum Einschalten der Power-Funktion muss die Kochzone ausgewählt sein (Dezimalpunkt in der Anzeige).

Das Sensorfeld Power-Funktion  $\text{P}$  ca eine Sekunde lang berühren

In der Anzeige erscheint  $\text{P}$  und die Power-Funktion ist nun aktiv.



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



Die Power-Funktion kann folgendermaßen abgebrochen werden:

Sensorfeld Power-Funktion  $\text{P}$  berühren.

Sensorfeld  $\text{0}$  berühren.



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

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

## Ankoch-Automatik verwenden

### Ankoch-Automatik einschalten

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

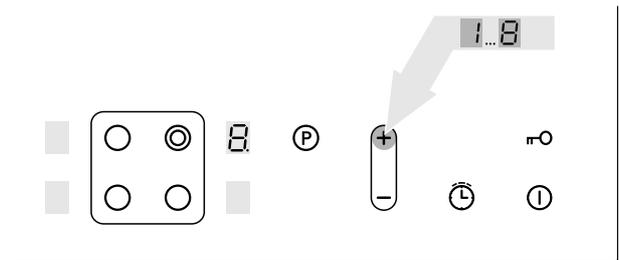
1. Mit dem Sensorfeld „Kochzone“  die gewünschte Kochzone auswählen.

Der Dezimalpunkt im zugehörigen Anzeigefeld leuchtet.

2. Mit dem Sensorfeld „Kochstufenwahl“  die gewünschte Kochstufe (  bis  ) einstellen.

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

Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet  nach ca. fünf Sekunden auf.



Nach Ablauf der Ankochzeit wird die eingestellte Kochstufe angezeigt.



Wählen Sie bei aktiver Ankoch-Funktion eine höhere Kochstufe, z.B.  statt , wird die Ankochzeit automatisch an die gewählte Kochstufe angepasst.

Wählen Sie eine niedrigere Kochstufe, wird die Ankoch-Automatik sofort.

### Ankoch-Automatik ausschalten

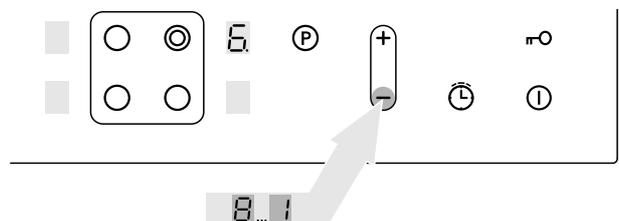
1. Mit dem Sensorfeld „Kochzone“  die gewünschte Kochzone auswählen.

Der Dezimalpunkt im zugehörigen Anzeigefeld leuchtet.

2. Das Sensorfeld „Kochstufenwahl“  berühren.

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

Die Ankoch-Automatik ist ausgeschaltet.



### Ankoch-Automatik nicht verwenden

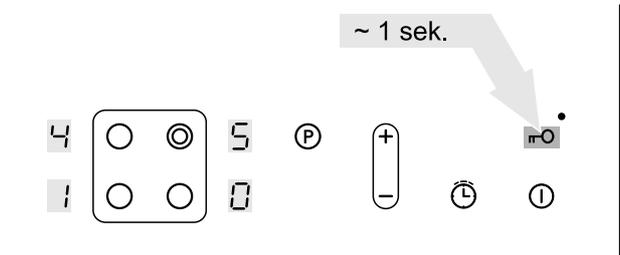
Ohne Ankoch-Automatik wird die Kochzone genutzt, wenn die gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld „Kochstufenwahl“  eingestellt wird.

## 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“  $\text{r}^{\circ}$  ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe „Verriegelung“ leuchtet.

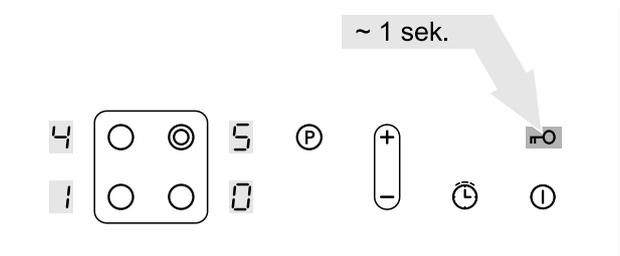


2. Um die Verriegelung wieder aufzuheben, Sensorfeld „Verriegelung“  $\text{r}^{\circ}$  erneut ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe „Verriegelung“ erlischt.



Beim Ausschalten des Geräts bleibt die Verriegelung automatisch eingeschaltet.



## Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei Arten verwenden:

- als **Abschaltautomatik**
- als **Kurzzeitmesser** („Eieruhr“), nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal.

### Abschaltautomatik verwenden

#### Gardauer einstellen

1. Die gewünschte Kochzone auswählen.
2. Die gewünschte Kochstufe einstellen.

Im Anzeigefeld der Kochzone erscheint die gewünschte Kochstufe und der Dezimalpunkt blinkt.

3. Den Timer mit dem Sensorfeld „Timer“  auswählen.

In der Timer-Anzeige erscheint .

Die zur Kochzone gehörige Kontrolllampe „Timerfunktion“ leuchtet.

4. Die gewünschte Gardauer mit den Sensorfeldern „Kochstufenwahl“  oder  einstellen.

In der Timer-Anzeige erscheint die eingestellte Gardauer.



Zur schnelleren Einstellung die Sensorfelder „Kochstufenwahl“  oder  solange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Die Abschaltautomatik für die gewählte Kochzone ist aktiviert.

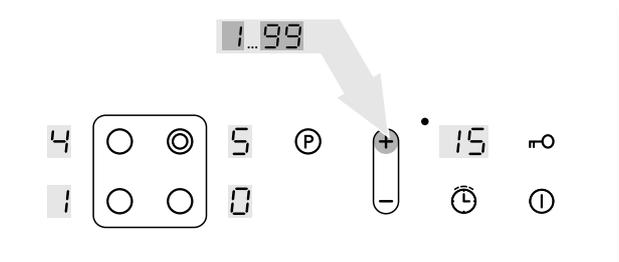
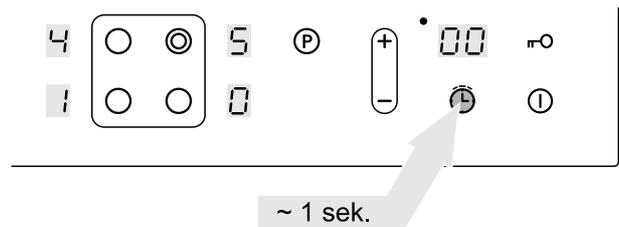


Ist die Abschaltautomatik für mehrere Kochzonen aktiv, zeigt die Timer-Anzeige jeweils die kürzeste Gardauer an.

Ist die Gardauer abgelaufen, erscheint in der Timer-Anzeige , die Kontrolllampe „Timerfunktion“ blinkt und ein akustisches Signal ertönt für ca. zwei Minuten.



Das akustische Signal wird durch Berühren des Sensorfeldes „Timer“  ausgeschaltet.



### **Gardauer anzeigen**

1. Die gewünschte Kochzone auswählen.

In der Timer-Anzeige erscheint die verbliebene Gardauer.

Die zur Kochzone gehörige Kontrolllampe „Timerfunktion“ leuchtet.

### **Gardauer verändern**

1. Die gewünschte Kochzone auswählen.
2. Den Timer mit dem Sensorfeld „Timer“  auswählen.

In der Timer-Anzeige erscheint die verbliebene Gardauer.

Die zur Kochzone gehörige Kontrolllampe „Timerfunktion“ leuchtet.

3. Die gewünschte Gardauer mit den Sensorfeldern „Kochstufenwahl“  oder  einstellen.

In der Timer-Anzeige erscheint die eingestellte Gardauer.

Die Gardauer für die gewählte Kochzone ist geändert.

### **Kochzone und Abschaltautomatik ausschalten**

Wird eine Kochzone ausgeschaltet, ist automatisch die Abschaltautomatik dieser Kochzone ausgeschaltet.

### **Abschaltautomatik ausschalten**

1. Die gewünschte Kochzone auswählen.
2. Den Timer mit dem Sensorfeld „Timer“  auswählen.

In der Timer-Anzeige erscheint die verbliebene Gardauer.

Die zur Kochzone gehörige Kontrolllampe „Timerfunktion“ leuchtet.

3. Die Gardauer mit dem Sensorfelder „Kochstufenwahl“  auf Null stellen.

In der Timer-Anzeige erscheint .

4. Die Zeit mit dem Sensorfeld „Timer“  bestätigen.

Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.

## Kurzzeitmesser verwenden



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

### Zeit einstellen

1. Den Timer mit dem Sensorfeld „Timer“  auswählen.

In der Timer-Anzeige erscheint .

2. Die gewünschte Zeit mit den Sensorfeldern „Kochstufenwahl“  oder  einstellen.

In der Timer-Anzeige blinkt die eingestellte Zeit.



Zur schnelleren Einstellung die Sensorfelder „Kochstufenwahl“  oder  solange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Der Kurzzeitmesser ist auf die gewünschte Zeit eingestellt.

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, blinkt in der Timer-Anzeige  und ein akustisches Signal ertönt für ca. zwei Minuten..



Das akustische Signal wird durch Berühren des Sensorfeldes „Timer“  ausgeschaltet.

### Zeit verändern

1. Den Timer mit dem Sensorfeld „Timer“  auswählen.

In der Timer-Anzeige erscheint die verbliebene Zeit.

2. Die gewünschte Zeit mit den Sensorfeldern „Kochstufenwahl“  oder  einstellen.

In der Timer-Anzeige blinkt die eingestellte Zeit.

Der Kurzzeitmesser ist auf die gewünschte Zeit geändert.

### Kochfeld und Timer ausschalten

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, ist automatisch der Kurzzeitmesser ausgeschaltet.

### **Kurzzeitmesser ausschalten**

1. Den Timer mit dem Sensorfeld „Timer“  auswählen.

In der Timer-Anzeige erscheint die verbliebene Zeit.

2. Die Zeit mit dem Sensorfelder „Kochstufenwahl“  auf Null stellen.

In der Timer-Anzeige erscheint .

3. Die Zeit mit dem Sensorfeld „Timer“  bestätigen.

Der Kurzzeitmesser ist ausgeschaltet.

# Tipps zum Gebrauch des Kochfeldes

## 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.
- Edeltahltöpfe 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  $\text{9}$ ).

- 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.

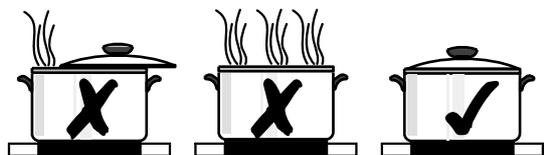
Zum erneuten Einschalten muss die Kochzone ca. 1 Minute ausgeschaltet und dann erneut auf die gewünschte Stufe gestellt werden.

## Energiesparen

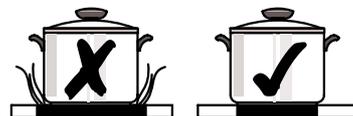


Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- 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  $\ominus$ -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  $\uparrow$  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	<b>Ankochen</b>	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7 - 9	<b>Starkes Anbraten</b>	Frittieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z. B. Gulasch, Ausbacken, z. B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks
6 - 7	<b>Mildes Anbraten</b>	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon Bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Krapfen frittieren
4 - 5	<b>Kochen</b>	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3 - 4	<b>Dämpfen / Dünsten</b>	Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2 - 3	<b>Quellen</b>	Quellen von Reis oder Milchgerichten, Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1 - 2	<b>Schmelzen</b>	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	<b>A7 bis A8</b>	pro Pfanne 8-20 Min.	Zwischendurch wenden
Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	Braten	<b>A6 bis A7</b>	pro Pfanne 10-20 Min.	Zwischendurch wenden
Pfannkuchen, Flädle	Backen	<b>A6 bis A7</b>	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
Suppen	Kochen	<b>A3 bis A5</b>	40-150 Min.	Bis 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
Kartoffel, Gemüse	Dämpfen	<b>A3 bis A5</b>	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden! z.B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
Gemüse	Dünsten, Auftauen	<b>A2 bis A4</b>	20-45 Min.	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
Reis, Hirse, Buchweizen	Quellen	<b>A2 bis A3</b>	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis etc. geben. Zwischendurch umrühren
Fertige Speisen, Eintöpfe	Wärmen	<b>A2 bis A3</b>	10-30 Min.	Je nach Menge Einstellung anpassen
Schaum- omelett/ Eierstich	Stocken	<b>A1 bis A2</b>	10-20 Min.	
Schokolade/ Butter/ Gelatine	Schmelzen	<b>A1 bis A2</b>	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!

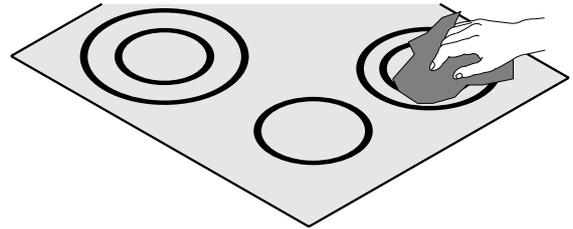
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.



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

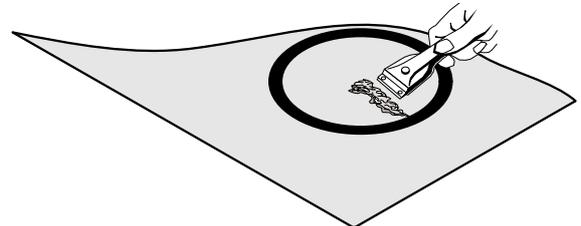
Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

## 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.

## Hilfe bei Störungen

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

Lässt sich die Störung mit den nachstehende Informationen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.



Wird der Kundendienst aufgrund von Fehlbedienungen in Anspruch genommen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Die digitalen Anzeigen fallen aus.	Das Gerät wurde inkorrekt bedient.	Gerät korrekt bedienen.
	Der Strom ist ausgefallen.	1. Ende des Stromausfalls abwarten. 2. Gerät einschalten.
	Die Sicherung in der Hausinstallation ist ausgelöst.	Sicherung einsetzen. Die Sicherung löst erneut aus: 1. Gerät ausschalten 2. Zugelassene Elektrofachkraft rufen.
	Der Überhitzungsschutz hat alle Kochzonen abgeschaltet und deren Funktionen gesperrt.	Kochzonen abkühlen lassen.
Die Glaskeramikoberfläche hat Risse, Sprünge oder Brüche.	Harte bzw. spitze Gegenstände sind auf die Glaskeramikoberfläche gefallen.	1. Gerät ausschalten. 2. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen). 3. Kundendienst rufen.
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Die gewünschte Kochzone ist nicht eingeschaltet.	Kochzone einschalten.
	Die gewünschte Kochstufe ist nicht eingestellt.	Kochstufe einstellen.
	Die Sicherung in der Hausinstallation ist ausgelöst.	Sicherung einsetzen. Die Sicherung löst erneut aus: 1. Gerät ausschalten 2. Zugelassene Elektrofachkraft rufen.

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Die Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten (siehe Abschnitt „Bedienfeld ent-/verriegeln“).
	Seit dem Einschalten des Gerätes sind mehr als 10 Sekunden verstrichen.	Gerät erneut einschalten.
	Seit dem Auswählen der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden verstrichen.	Kochzone erneut auswählen.
Die Kochzonen lassen sich nicht ausschalten.	Seit dem Auswählen der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden verstrichen.	Kochzone erneut auswählen.
Die Ankoch-Automatik lässt sich nicht einschalten.	Die Kochzone ist heiß.	Kochzone abkühlen lassen.
	Die Kochstufe wurde mit dem Sensorfeld „Kochstufenwahl“ ⊖ eingestellt.	1. Kochzone ausschalten. 2. Kochstufe über das Sensorfeld „Kochstufenwahl“ ⊕ einstellen.
	Die Kochzone ist nicht ausgewählt.	Kochzone auswählen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Niedrigere Kochstufe wählen.
	Das Bedienfeld ist verriegelt.	Bedienfeld entriegeln.
Die Ankoch-Automatik lässt sich nicht ausschalten.	Die Kochzone ist nicht ausgewählt.	Kochzone auswählen.
	Das Bedienfeld ist verriegelt.	Bedienfeld entriegeln.
Die Power-Funktion lässt sich nicht einschalten.	Kochzone ist heiss.	1. Kochzone abkühlen lassen. 2. Power-Funktion einschalten.
	Lüftungsspalt ist verdeckt.	Lüftungsspalt freimachen.
	Lüftungsspalt ist kleiner 5 mm.	Lüftungsspalt auf 5 mm vergrößern.
Die Abschaltautomatik des Timers lässt sich nicht einstellen.	Die Kochzone ist nicht ausgewählt.	Kochzone auswählen.
	Das Bedienfeld ist verriegelt.	Bedienfeld entriegeln.
Die Abschaltautomatik des Timers lässt sich nicht ausschalten.	Die Kochzone ist nicht ausgewählt.	Kochzone auswählen
	Das Bedienfeld ist verriegelt.	Bedienfeld entriegeln.
Der Kurzzeitmesser des Timers lässt sich nicht einstellen.	Die Abschaltautomatik einer Kochzone ist eingestellt.	Abschaltautomatik ausschalten.
	Das Bedienfeld ist verriegelt.	Bedienfeld entriegeln.

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Der Kurzzeitmesser des Timers lässt sich nicht ausschalten.	Das Bedienfeld ist verriegelt.	Bedienfeld entriegeln.
Die Restwärme-Anzeige fällt aus.	Der Strom ist kurzzeitig ausgefallen.	1. Ende des Stromausfalls abwarten. 2. Gerät einschalten.
	Die Elektronik ist defekt.	1. Gerät ausschalten. 2. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen). 3. Kundendienst rufen.
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an.	Die Kochzone war nur kurz eingeschaltet.	Ist die Kochzone kalt, liegt keine Störung vor.
	Die Elektronik ist defekt.	1. Gerät ausschalten. 2. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen). 3. Kundendienst rufen.
Das Gerät reagiert nicht auf Eingaben am Bedienfeld.	Gerät ist ausgeschaltet.	Gerät einschalten.
	Die Elektronik ist defekt.	1. Gerät ausschalten. 2. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen). 3. Kundendienst rufen.
	Der Überhitzungsschutz hat alle Kochzonen abgeschaltet und deren Funktionen gesperrt.	Kochzonen abkühlen lassen.

# Technische Daten

## Gerätemaße

Breite	766 mm
Tiefe	506 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

# Montageanweisung

## Sicherheitshinweise

Das Gerät darf nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften montiert und elektrisch angeschlossen werden..



Beachten Sie bitte diese Hinweise, ansonsten erlischt der Garantieanspruch gegenüber dem Hersteller.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben in dieser Montageanweisung sind einzuhalten.

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.

## Gerät montieren

Beim Einbau, Ausbau und im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt sein.

Beim Auspacken des Gerätes auf einen unversehrten Zustand und offensichtliche Transportschäden achten. Beschädigte Geräte dürfen nicht montiert bzw. angeschlossen werden.

Eventuelle Transportschäden sind unverzüglich beim Lieferanten bzw. Spediteur zu reklamieren.

Die Verpackung ist umweltgerecht zu entsorgen.

Die geforderten Mindestabstände zu anderen Geräten (siehe deren technische Spezifikation) Ihrer Küche müssen eingehalten werden.

Das Gerät darf nicht direkt neben Türen und unter Fenstern montiert werden. Aufklappende Fenster und aufspringende Fenster können das heiße Kochgeschirr vom Kochfeld reißen.

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.

## Gerät elektrisch anschließen



### **GEFAHR!**

Lebensgefahr durch elektrischen Strom.  
Spannung kann an der Netzanschlussklemme anliegen.

1. Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
2. Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.



### **ACHTUNG!**

Schäden durch elektrischen Strom.  
Lockere und unsachgemäße Klemmverbindungen verursachen Spannungsüberschläge.

1. Klemmverbindungen vorschriftsmäßig ausführen.
2. Kabel zugentlasten.

1. Kabel am Gerät und der Netzanschlussklemme anschließen.
2. Kabel zugentlasten.
3. Klemmverbindungen prüfen.
4. Gerät reinigen (siehe „Vor dem ersten Gebrauch“).
5. Betriebsbereitschaft prüfen.

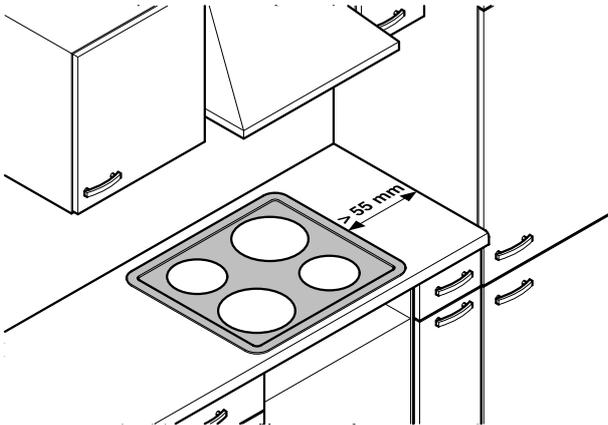
Das Gerät ist elektrisch angeschlossen.

# Montage des Kochfeldes

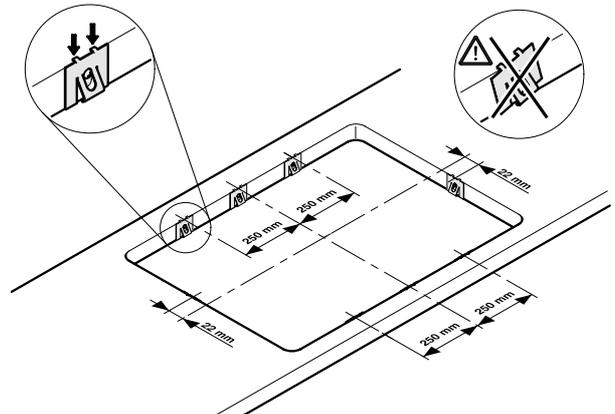


Der Elektroanschluss ist von einer Elektrofachkraft entsprechend den Informationen in Abschnitt „Gerät elektrisch anschließen“ auf Seite 35 auszuführen.

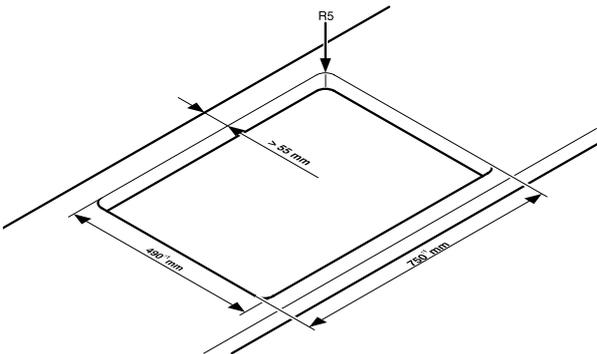
Schritt 1



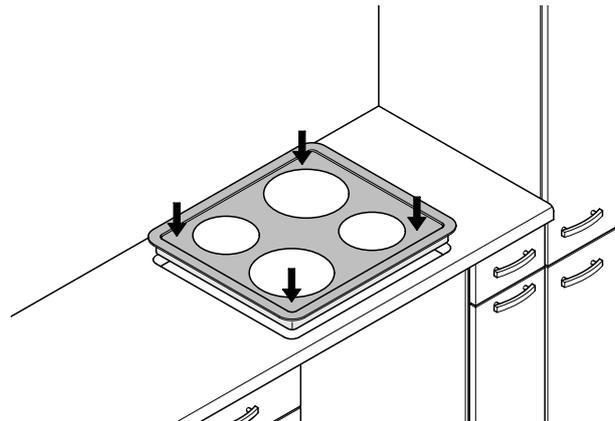
Schritt 4



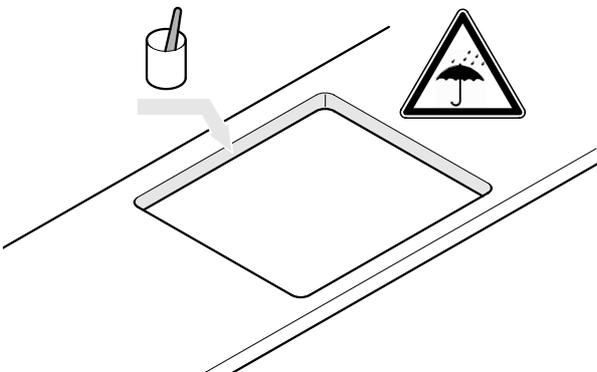
Schritt 2

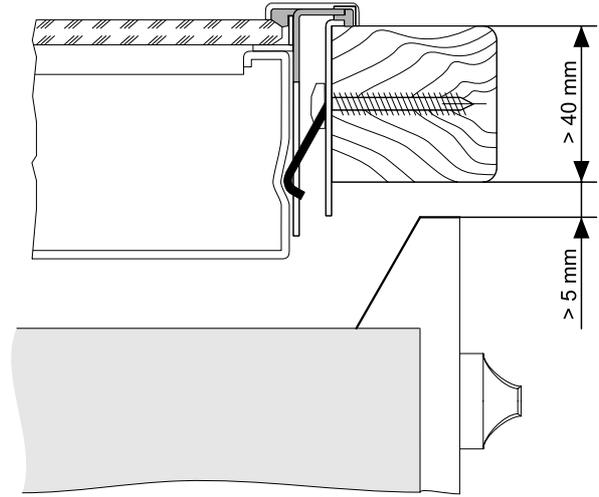
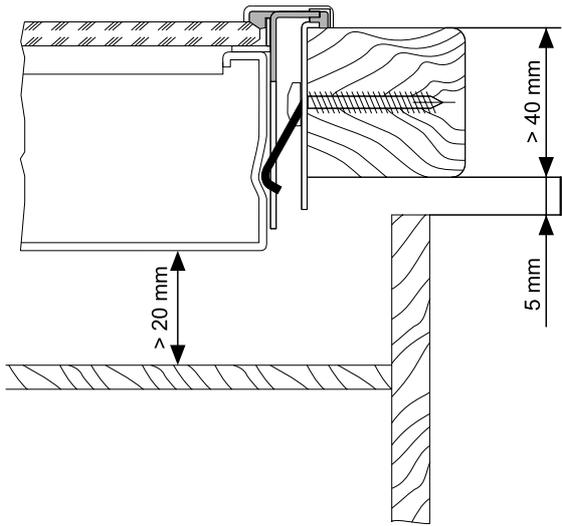


Schritt 5



Schritt 3





# Service

Im Abschnitt „Hilfe bei Störungen“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können.

Sehen Sie im Störungsfall 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:

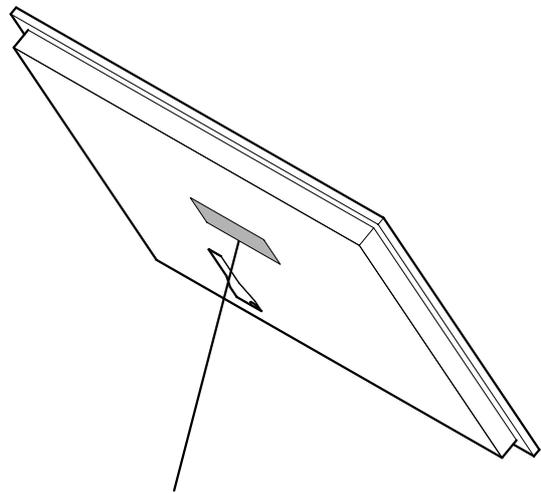
**Modell:** .....

**Prod. Nr.:** .....

**Ser.Nr.:** .....

## Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Hilfe bei Störungen“) 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	<b>JIK 960 E</b>	Prod.Nr.	949 591 325
Typ:	55 GBD 96AE	230 V AC 50 Hz	3,6 kW
Made in Germany	Ser.Nr.: .....		7,0 kW
<b>Electrolux</b>		CE  	

## 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.

<b>01099</b>	<b>Dresden - Industriegelände</b>	<b>W.-Hartmann-Straße 4</b>	<b>AEG Hausgeräte GmbH</b>	<b>Werkskundendienst</b>
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
<b>14482</b>	<b>Potsdam-Babelsberg</b>	<b>Wetzlarer Straße 14-16</b>	<b>AEG Hausgeräte GmbH</b>	<b>Werkskundendienst</b>
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
<b>30176</b>	<b>Hannover</b>	<b>Wiesenaue Straße 13</b>	<b>AEG Hausgeräte GmbH</b>	<b>Werkskundendienst</b>
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 5	R. Buntrock	Service-Partner
35745	Herborn-Burg	Junostraße 1	Nickel-Naumann GmbH	Service-Partner
<b>41541</b>	<b>Dormagen-St. Peter</b>	<b>Sachtlebenstraße 1</b>	<b>AEG Hausgeräte GmbH</b>	<b>Werkskundendienst</b>
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
<b>60326</b>	<b>Frankfurt</b>	<b>Mainzer Landstraße 349</b>	<b>AEG Hausgeräte GmbH</b>	<b>Werkskundendienst</b>
66115	Saarbrücken-Malstatt	Ludwigstraße 55-57	Elektro-Reinert GmbH	Service-Partner
67663	Kaiserslautern	Pariser Straße 200	Hausgeräte-Kundendienst K. M. H.	Service-Partner
<b>71034</b>	<b>Böblingen-Hulb</b>	<b>Dornierstraße 7</b>	<b>AEG Hausgeräte GmbH</b>	<b>Werkskundendienst</b>
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
<b>90429</b>	<b>Nürnberg</b>	<b>Muggenhofer Straße 135</b>	<b>AEG Hausgeräte GmbH</b>	<b>Werkkundendienst</b>
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.

	<b>Telefon</b>	<b>Telefax</b>
<b>Zentrale Kundendienst Wien</b> 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
<b>Kundendienststelle Linz</b> Hausgeräte Kundendienst GmbH 4030 Linz, Winetzhammerstraße 8		0732/383031 0732/383031-23
<b>Kundendienststelle Salzburg</b> Hausgeräte Kundendienst Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG 5020 Salzburg, Gnigler Straße 18		0662/872714 0662/872714
<b>Kundendienststelle Innsbruck</b> BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH 6020 Innsbruck, Amraser Straße 118		0512/392153 0512/392153-29
<b>Kundendienststelle Graz</b> A. Hell - Hausgeräteservice 8020 Graz, Asperngasse 2		0316/572615 0316/572615-30
<b>Kundendienststelle Klagenfurt</b> Elektroservice H. Schneider 9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189		0463/29993 0463/29993-4



822 924 310-B-191103

**Juno**

 **Electrolux**

Änderungen vorbehalten

 **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.*