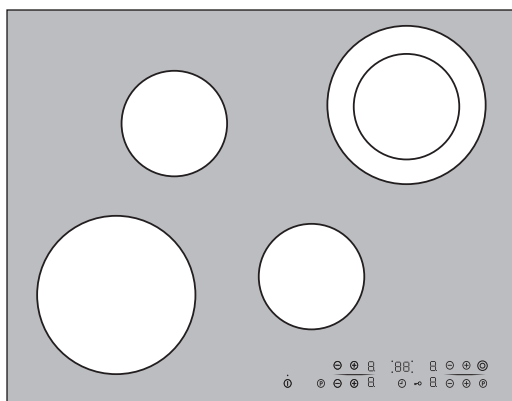


## Benutzerinformation



# JIK960E

Glaskeramik-Kochfeld

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Geben Sie diese Gebrauchsanweisung 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

# Inhalt

|   |    |
|---|----|
| <b>Gebrauchsanweisung</b> .....               | 4  |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....              | 4  |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....               | 5  |
| Ausstattung Kochfeld .....                    | 5  |
| Ausstattung Bedienfeld .....                  | 5  |
| Touch Control-Sensorfelder .....              | 6  |
| Anzeigen .....                                | 6  |
| Restwärmeanzeige .....                        | 6  |
| <b>Bedienung des Geräts</b> .....             | 7  |
| Gerät ein- und ausschalten .....              | 7  |
| Kochstufe einstellen .....                    | 7  |
| Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten ..... | 7  |
| Ankoch-Automatik verwenden .....              | 8  |
| Bedienfeld verriegeln/entriegeln .....        | 9  |
| Kindersicherung verwenden .....               | 9  |
| Power-Funktion ein- und ausschalten .....     | 10 |
| Timer verwenden .....                         | 11 |
| Sicherheitsabschaltung .....                  | 13 |
| <b>Tipps zum Kochen und Braten</b> .....      | 14 |
| Kochgeschirr .....                            | 14 |
| Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen .....   | 14 |
| Tipps zum Energiesparen .....                 | 15 |
| Anwendungsbeispiele zum Kochen .....          | 15 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....             | 16 |
| <b>Was tun, wenn ...</b> .....                | 17 |
| <b>Entsorgung</b> .....                       | 19 |
| <b>Montageanweisung</b> .....                 | 20 |
| <b>Montage</b> .....                          | 21 |
| Typenschild .....                             | 24 |
| <b>Garantiebedingungen</b> .....              | 25 |
| <b>Service</b> .....                          | 27 |

# Gebrauchsanweisung

## Sicherheitshinweise

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

 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 Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

### Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.

### Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

### Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand des Oberkörpers von 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.

### Sicherheit beim Reinigen

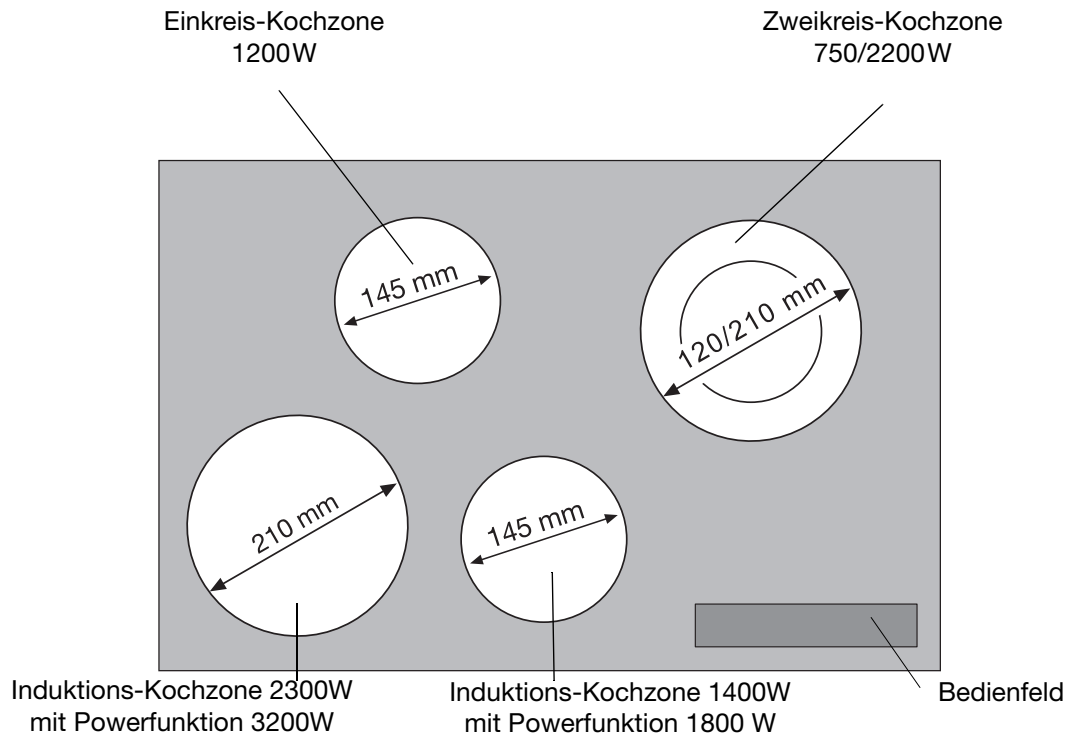
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

### Vermeidung von Schäden am Gerät

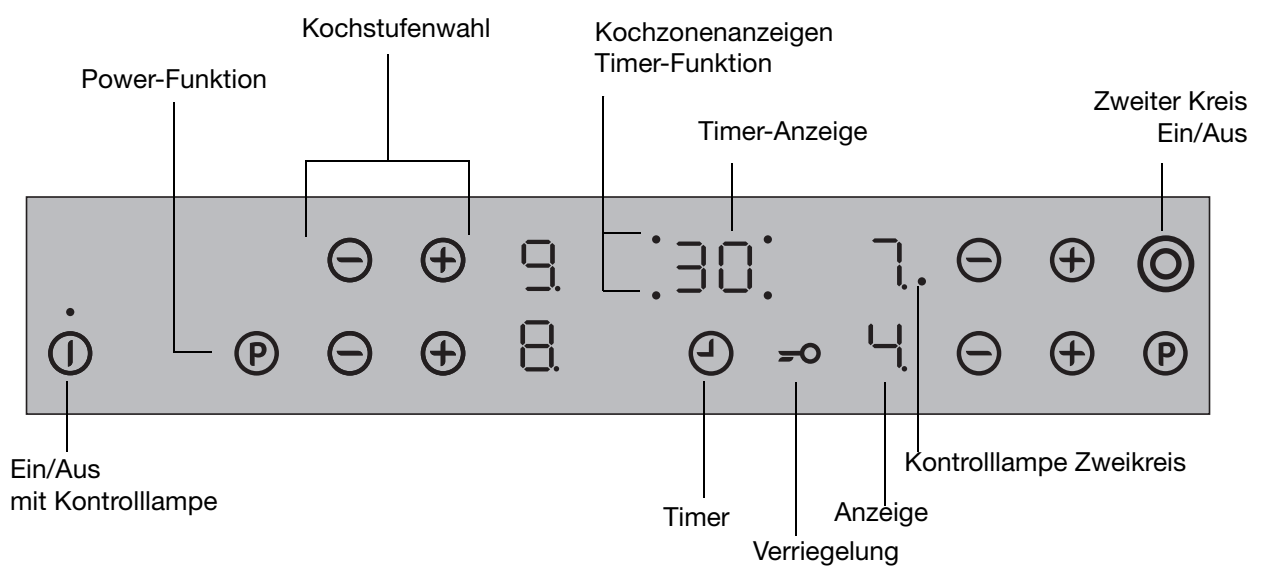
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Der Lüftungsspalt von 5mm zwischen der Arbeitsplatte und der darunterliegenden Möbelfront darf nicht verdeckt werden.

# Gerätebeschreibung

## Ausstattung Kochfeld










## Ausstattung Bedienfeld



## Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch Berühren der Sensorfelder gesteuert und von Anzeigen und akustischen Signalen bestätigt.

Berührt werden die Sensorfelder von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.


| Sensorfeld  |                          | Funktion                               |
|---|--------------------------|--|
|  | Ein / Aus                | Gerät ein- und ausschalten             |
|  | Einstellungen erhöhen    | Kochstufe/Zeit erhöhen                 |
|  | Einstellungen verringern | Kochstufe/Zeit verringern              |
|  | Timer                    | Timer Auswahl                          |
|  | Verriegelung             | Bedienfeld ver-/entriegeln             |
|  | Power                    | Power-Funktion ein-/ausschalten        |
|  | Zweikreis Schaltung      | Äußeren Heizkreis ein- und ausschalten |

## Anzeigen

| Anzeige   | Beschreibung   |
|---|--|
|  | Kochzone ist ausgeschaltet   |
|  | Warmhaltestufe ist eingestellt   |
|  | Kochstufe ist eingestellt  |
|  | Ankoch-Automatik ist aktiv   |
|  | Fehlfunktion ist aufgetreten   |
|  | Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es ist kein Kochgeschirr aufgesetzt |
|  | Kochzone ist noch warm   |
|  | Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet                                     |
|  | Power-Funktion ist eingeschaltet   |
|  | Sicherheitsabschaltung ist aktiv   |

## Restwärmeanzeige



**Warnung!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige  beachten.




Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.




Die **Induktions-Kochzonen** erzeugen die zum Kochen erforderliche Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird lediglich durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt.


Das **Kühlgebläse** schaltet sich abhängig von der Temperatur der Elektronik automatisch ein und aus.

# Bedienung des Geräts











 Induktions-Kochzonen mit geeignetem Geschirr verwenden.

## Gerät ein- und ausschalten

|             | Bedienfeld            | Anzeige   | Kontrolllampe |
|-------------|-----------------------|---|---------------|
| Einschalten | ① 2 Sekunden berühren |  /  | leuchtet      |
| Ausschalten | ① 1 Sekunde berühren  |  / keine   | erlischt      |



 Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

## Kochstufe einstellen

|             | Bedienfeld  | Anzeige   |
|-------------|---|---|
| Erhöhen     |  berühren  |  bis  /  |
| Verringern  |  berühren  |  bis    |
| Ausschalten |  und  gleichzeitig berühren |    |

## Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten


Bei der Zweikreis-Kochzone kann die Heizfläche der Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.


|             | Bedienfeld  | Kontrolllampe |
|-------------|---|---------------|
| Einschalten |  1-2 Sekunden berühren | leuchtet      |
| Ausschalten |  1-2 Sekunden berühren | erlischt      |

# Ankoch-Automatik verwenden

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Die Ankoch-Automatik stellt die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

| Schritt | Bedienfeld  | Anzeige  |
|---------|---|--|
| 1.      | Stufe $\boxed{9}$ / $\boxed{P}$ einstellen                  | $\boxed{9}$ / $\boxed{P}$  |
| 2.      | Kurz absetzen   | $\boxed{9}$ / $\boxed{P}$  |
| 3.      | $\oplus$ berühren   | $\boxed{R}$  |
| 4.      | $\ominus$ berühren um die gewünschte Kochstufe einzustellen | $\boxed{8}$ bis $\boxed{1}$ / $\boxed{u}$<br>nach 3 Sekunden $\boxed{R}$ |

 Wird während des Ankochstoßes  $\boxed{R}$  eine höhere Kochstufe gewählt, z.B. von  $\boxed{3}$  nach  $\boxed{5}$ , wird die Ankochzeit angepasst.

 Hat die Kochzone noch Restwärme (Anzeige  $\boxed{H}$ ), wird der Ankochstoß nicht ausgeführt.


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

| Kochstufe | Dauer des Ankochstoßes<br>Strahlheizkörper<br>[min:sek] | Dauer des Ankochstoßes<br>Induktion<br>[min:sek] |
|-----------|---|--|
| $u$       | 0:30  | 0:10   |
| $1$       | 1:00  | 0:10   |
| $2$       | 1:40  | 0:10   |
| $3$       | 4:50  | 3:10   |
| $4$       | 6:30  | 5:50   |
| $5$       | 10:10   | 10:10  |
| $6$       | 2:30  | 2:00   |
| $7$       | 3:30  | 2:30   |
| $8$       | 4:30  | 2:50   |
| $9$       | ---   | ---  |



## Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ jederzeit verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

|             | Bedienfeld  | Anzeige  |
|-------------|-------------|--|
| Einschalten | ⇒○ berühren |  (für 5 Sekunden) |
| Ausschalten | ⇒○ berühren | vorher eingestellte Kochstufe  |





Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

## Kindersicherung verwenden


Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Geräts.

### Kindersicherung einschalten

| Schritt | Bedienfeld                                       | Anzeige/Signal   |
|---------|--|--|
| 1.      | ① Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen) |  |
| 2.      | ⇒○ berühren bis Signal ertönt                    | Akustisches Signal   |
| 3.      | ⊕ berühren                                       |  |

Gerät schaltet aus. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.



### Kindersicherung ausschalten

| Schritt | Bedienfeld                    | Anzeige/Signal   |
|---------|-------------------------------|--|
| 1.      | ① Gerät einschalten           |  |
| 2.      | ⇒○ berühren bis Signal ertönt | Akustisches Signal   |
| 3.      | ⊖ berühren                    |  |

Gerät schaltet aus. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

### Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

| Schritt | Bedienfeld                    | Anzeige/Signal  |
|---------|-------------------------------|---|
| 1.      | ① Gerät einschalten           |                       |
| 2.      | ⊕ und ⊖ gleichzeitig berühren |  / Akustisches Signal |

Bis zum nächsten Ausschalten des Geräts kann es normal benutzt werden.

# Power-Funktion ein- und ausschalten

Die Power-Funktion **P** stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

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

|             | Bedienfeld        | Anzeige  |
|-------------|-------------------|----------|
| Einschalten | <b>P</b> berühren | <b>P</b> |
| Ausschalten | <b>P</b> berühren | <b>9</b> |
|             | <b>⊖</b> berühren | <b>9</b> |

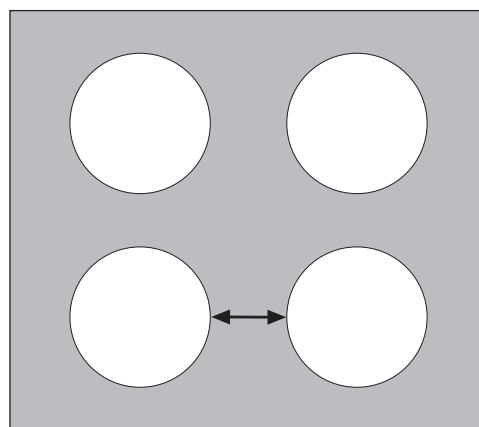
## Power-Management

Die Kochzonen verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten der Power-Funktion überschritten, reduziert das Power-Management die Kochstufe einer anderen Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone wechselt für zwei Minuten zwischen der eingestellten und der maximal möglichen Kochstufe. Danach wird die tatsächliche Kochstufe angezeigt.

**Beispiel:**



| Zuletzt eingeschaltete Kochzone | Andere Kochzone        |                                  |                        |
|---------------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------|
|                                 | eingestellte Kochstufe | Anzeige                          | tatsächliche Kochstufe |
| <b>P</b>                        | 9                      | <b>5</b> im Wechsel mit <b>9</b> | <b>5</b>               |

**i** Wird die Power-Funktion beendet, wechseln die Kochzonen automatisch zur vorher eingestellten Kochstufe zurück.

# Timer verwenden





Alle Kochzonen können gleichzeitig je eine der beiden Timer-Funktionen nutzen.

| Funktion                 | Voraussetzung                     | Ergebnis nach Ablauf der Zeit                            |
|--------------------------|-----------------------------------|--|
| <b>Abschaltautomatik</b> | bei einer eingestellten Kochstufe | akustisches Signal<br>00 blinkt<br>Kochzone schaltet aus |
| <b>Kurzzeitmesser</b>    | bei nicht verwendeten Kochzonen   | akustisches Signal<br>00 blinkt                          |

**i** Wird eine Kochzone ausgeschaltet wird die eingestellte Timer-Funktion mit ausgeschaltet.

**i** Wird zusätzlich zu einem eingestellten Kurzzeitmesser an dieser Kochzone eine Kochstufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

## Kochzone auswählen

| Schritt | Bedienfeld   | Anzeige   |
|---------|--------------|---|
| 1.      | ⊕ 1xberühren | Kontrolllampe der ersten Kochzone blinkt    |
| 2.      | ⊕ 1xberühren | Kontrolllampe der zweiten Kochzone blinkt  |
| 3.      | ⊕ 1xberühren | Kontrolllampe der dritten Kochzone blinkt  |
| 4.      | ⊕ 1xberühren | Kontrolllampe der vierten Kochzone blinkt  |

**i** Blinkt die Kontrolllampe langsamer, kann die Kochstufe eingestellt oder verändert werden.

**i** Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die kürzeste verbleibende Zeit aller Timer-Funktionen angezeigt und die zugehörige Kontrolllampe blinkt.

## Zeit einstellen

| Schritt | Bedienfeld                                  | Anzeige  |
|---------|---|--|
| 1.      | ⌚ Kochzone auswählen                        | Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt |
| 2.      | ⊕ oder ⊖ der ausgewählten Kochzone berühren | 00 bis 99 Minuten                              |

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.  
Die Zeit ist eingestellt.  
Die Zeit läuft rückwärts ab.

## Timer-Funktion ausschalten

| Schritt | Bedienfeld                           | Anzeige  |
|---------|--------------------------------------|--|
| 1.      | ⌚ Kochzone auswählen                 | Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller<br>Verbleibende Zeit wird angezeigt |
| 2.      | ⊖ der ausgewählten Kochzone berühren | Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00.  |

Die Kontrolllampe erlischt.  
Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone ist ausgeschaltet.

## Zeit verändern

| Schritt | Bedienfeld                                  | Anzeige  |
|---------|---|--|
| 1.      | ⌚ Kochzone auswählen                        | Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller<br>Verbleibende Zeit wird angezeigt |
| 2.      | ⊕ oder ⊖ der ausgewählten Kochzone berühren | 01 bis 99 Minuten  |

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.  
Die Zeit ist eingestellt.  
Die Zeit läuft rückwärts ab.

## Verbleibende Zeit einer Kochzone anzeigen

| Schritt | Bedienfeld           | Anzeige  |
|---------|----------------------|--|
| 1.      | ⌚ Kochzone auswählen | Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller<br>Verbleibende Zeit wird angezeigt |

Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.

## Akustisches Signal ausschalten

| Schritt | Bedienfeld | Akustisches Signal      |
|---------|------------|-------------------------|
| 1.      | ⌚ berühren | Akustische Quittierung. |

Akustisches Signal verstummt.

# 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 verdeckt, z.B. durch einen darauf abgestellten Topf, ertönt ein Signal und das Kochfeld schaltet automatisch ab.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

## Bedienfeld



Feuchtigkeit (z.B. ein nasses Tuch) oder überkochende Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld schalten alle Kochzonen sofort aus.

## Induktions-Kochzonen

- Bei Überhitzung (z.B. durch einen leergekochten Topf) schaltet sich die Kochzone automatisch aus.  wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf  gestellt werden und abgekühlt sein.
- Wird nicht geeignetes Geschirr verwendet, blinkt  in der Anzeige und nach 10 Minuten schaltet sich die Anzeige der Kochzone aus.

## alle Kochzonen

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

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

# Tipps zum Kochen und Braten



## Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Geschirr aus Stahl email oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

## Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

| Geschirrmaterial           | geeignet                                       |
|----------------------------|--|
| Stahl, Stahl email         | ja   |
| Gusseisen                  | ja   |
| Edelstahl                  | wenn vom Hersteller entsprechend ausgezeichnet |
| Aluminium, Kupfer, Messing | ---  |
| Glas, Keramik, Porzellan   | ---  |



Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

### Eignungsprüfung

Kochgeschirr ist für Induktion geeignet, wenn ...

- ... etwas Wasser auf einer Induktions-Kochzone mit Kochstufe 9 innerhalb weniger Sekunden erhitzt wird.
- ... ein Magnet am Geschirrboden haften bleibt.



Bestimmtes Kochgeschirr kann während des Betriebs auf Induktions-Kochzonen Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind keine Störung des Geräts und die Funktion wird in keiner Weise beeinträchtigt.

### Topfgröße

Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Jedoch muss der magnetische Teil des Geschirrbodens je nach Kochzonengröße einen Mindest-Durchmesser haben.



Das Kochgeschirr muss zentriert auf den Kochzonen stehen.

# Tipps zum Energiesparen



Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.



Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.


## Anwendungsbeispiele zum Kochen


Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.


| Kochstufe | Garvorgang                                  | Geeignet für  | Dauer                | Hinweise/Tipps   |
|-----------|---|---|----------------------|--|
| 0         |   | Aus-Stellung  |                      |  |
| u         | <b>Warmhalten</b>                           | Warmhalten von gegarten Speisen   | nach Bedarf          | Abdecken   |
| 1-2       | <b>Schmelzen</b>                            | Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine   | 5-25 Min.            | Zwischendurch umrühren   |
|           | <b>Stocken</b>                              | Schaumomelett, Eierstich  | 10-40 Min.           | Mit Deckel garen   |
| 2-3       | <b>Quellen</b>                              | Quellen von Reis und Milchgerichten<br>Erhitzen von Fertiggerichten   | 25-50 Min.           | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren |
| 3-4       | <b>Dämpfen<br/>Dünsten</b>                  | Dünsten von Gemüse, Fisch<br>Schmoren von Fleisch   | 20-45 Min.           | Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)                                    |
| 4-5       | <b>Kochen</b>                               | Dämpfen von Kartoffeln  | 20-60 Min.           | Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln                   |
|           |   | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen  | 60-150 Min.          | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten  |
| 6-7       | <b>Mildes Braten</b>                        | Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren      | fortlaufend backen   | Zwischendurch wenden   |
| 7-8       | <b>Starkes Braten</b>                       | Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle   | 5-15 Min. pro Pfanne | Zwischendurch wenden   |
| 9         | <b>Ankochen<br/>Anbraten<br/>Frittieren</b> | Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites |                      |  |

Die Power-Funktion eignet sich zum Ankochen großer Mengen Flüssigkeit.

# Reinigung und Pflege

 **Vorsicht!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme.  
Gerät abkühlen lassen.

 **Achtung!** Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

 **Achtung!** Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

## Gerät nach jedem Gebrauch reinigen


1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.


## Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

| Art der Verschmutzung               | entfernen |                       |                                      |
|-------------------------------------|-----------|-----------------------|--------------------------------------|
|                                     | sofort    | bei abgekühltem Gerät | mit                                  |
| Zucker, zuckerhaltige Speisen       | ja        | ---                   | Reinigungsschaber*                   |
| Kunststoffe, Aluminiumfolien        | ja        | ---                   |                                      |
| Kalk- und Wasserränder              | ---       | ja                    | Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger* |
| Fettspritzer                        | ---       | ja                    |                                      |
| metallisch schimmernde Verfärbungen | ---       | ja                    |                                      |








\*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

 Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

 Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.



# Was tun, wenn ...

| Problem  | Mögliche Ursache  | Abhilfe   |
|--|---|---|
| Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht   | Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen   | Gerät wieder einschalten.   |
|  | Die Verriegelung ist eingeschaltet       | Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/entriegeln“)   |
|  | Die Kindersicherung ist eingeschaltet    | Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)  |
|  | Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt  | Nur ein Sensorfeld berühren   |
|  | Die Sensorfelder sind durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt                                      | Tuch oder Flüssigkeit entfernen. Gerät wieder einschalten.  |
|  | Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst  | Gerät wieder einschalten  |
| Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an  | Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß  | Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.  |
| Die Ankoch-Automatik schaltet sich nicht ein   | Die Kochzone hat noch Restwärme        | Kochzone abkühlen lassen  |
|  | Die höchste Kochstufe ist eingestellt  | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankoch-Automatik   |
| Wiederholter Signalton (6x), Gerät schaltet ab   | Ein oder mehrere Sensorfeld(er) sind länger als 10 Sekunden verdeckt  | Sensorfelder freigeben  |
| Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und nach 5 Sek. wieder aus; nach 5 Sek. ertönt ein weiterer Signalton | Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen  | Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen  |
| Anzeige wechselt zwischen zwei Kochstufen  | Das Power-Management reduziert die Leistung dieser Kochzone   | Siehe Abschnitt „Power-Funktion ein-/ausschalten“   |
|  blinkt                         | Ungeeignetes Kochgeschirr   | Geeignetes Geschirr verwenden   |
|  | Kein Kochgeschirr auf der Kochzone  | Kochgeschirr aufsetzen  |
|  | Geschirrboden-Durchmesser ist für die Kochzone zu klein   | Auf kleinere Kochzone wechseln<br>Geeignetes Geschirr verwenden   |
|  leuchtet                       | Überhitzungsschutz der Kochzone ist ausgelöst   | Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten   |
|  und Zahl wird angezeigt        | Fehler in der Elektronik  | Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen)<br>Wird nach dem Einschalten wieder  angezeigt, den Kundendienst rufen |

**Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.**



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



Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

# Entsorgung



## **Verpackungsmaterial**

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



## **Altgerät**

Entsorgen Sie Ihr ausgedientes Gerät nach den an Ihrem Wohnort gültigen Entsorgungsrichtlinien.

# Montageanweisung

## Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).

Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.

Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.

**Schubladen dürfen nur mit Schutzboden direkt unter dem Gerät montiert sein.**

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.

Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.

Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.

Die Unterseite des Geräts einbauseitig vor Dampf und Feuchtigkeit schützen, z.B. von einem Geschirrspüler oder Backofen.

Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen



### WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.



### ACHTUNG!

Schäden durch elektrischen Strom.

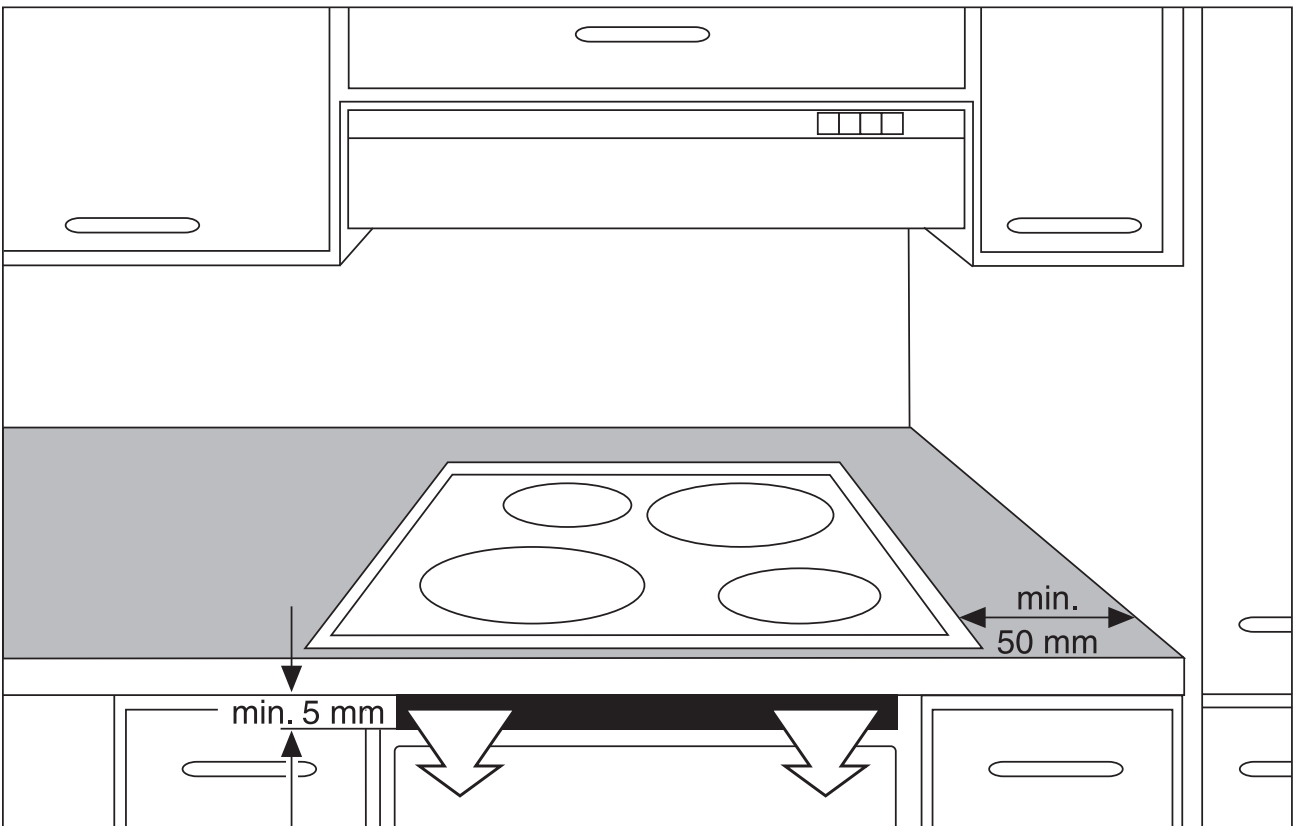
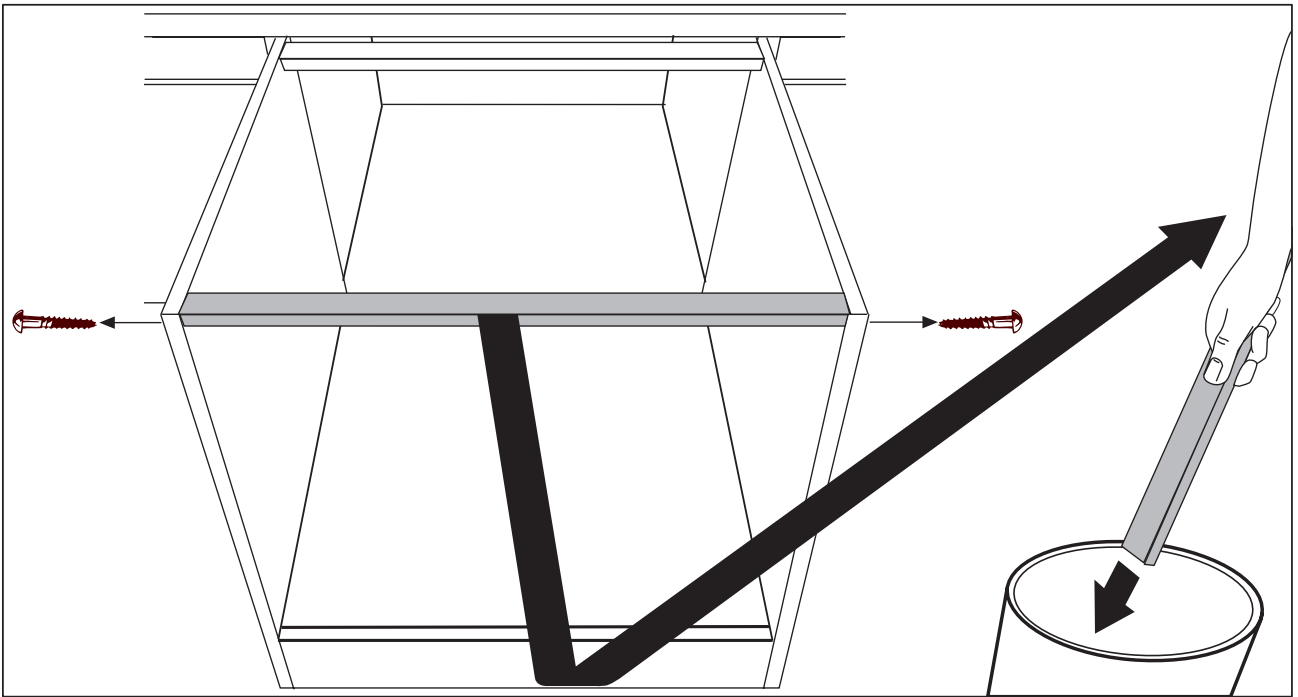
Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

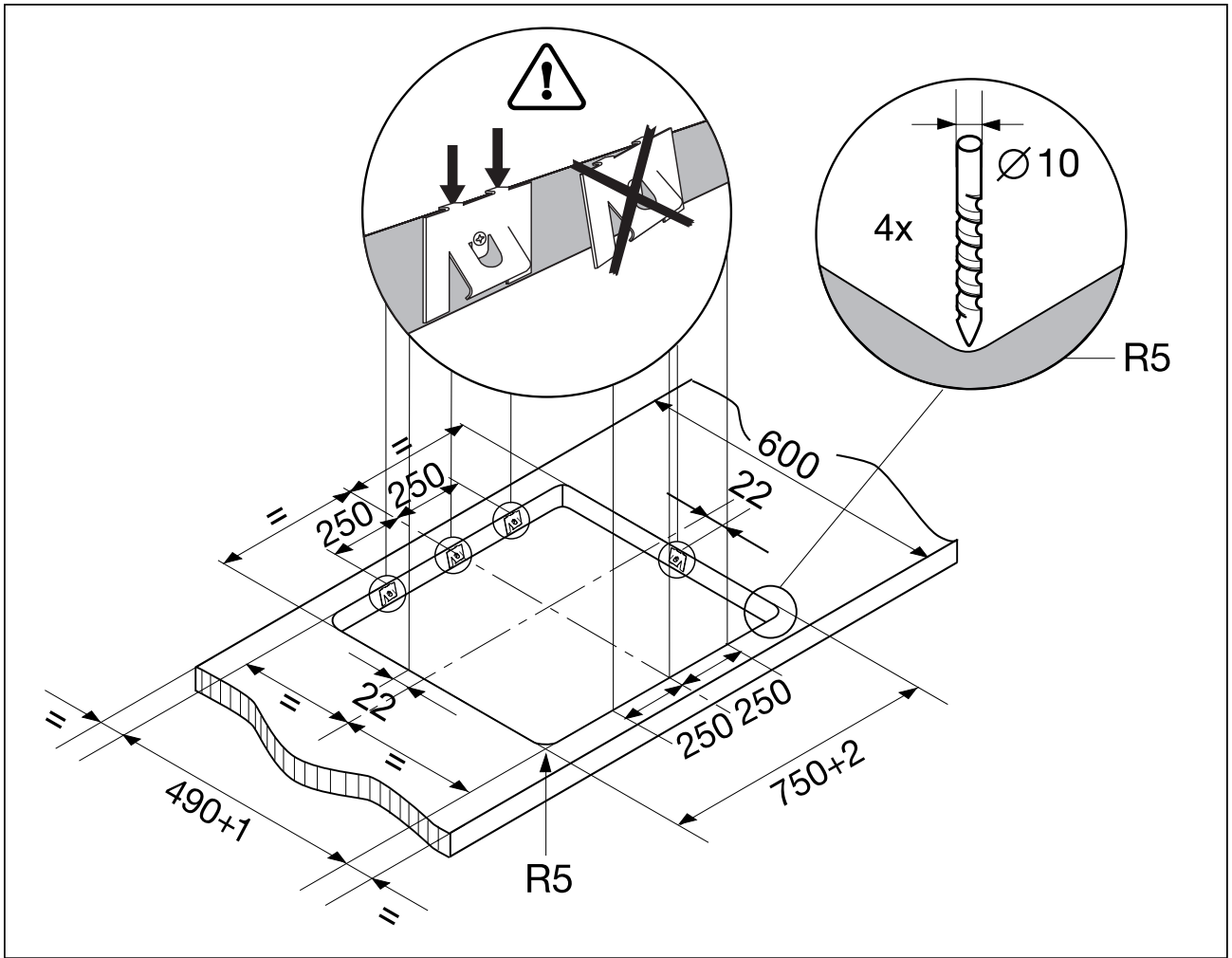
- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.
- Bei 1 oder 2 phasigem Anschluss muss jeweils die passende Netzanschlussleitung vom Typ H05BB-F Tmax 90° (oder höherwertig) eingesetzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°; oder höherwertig) ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.

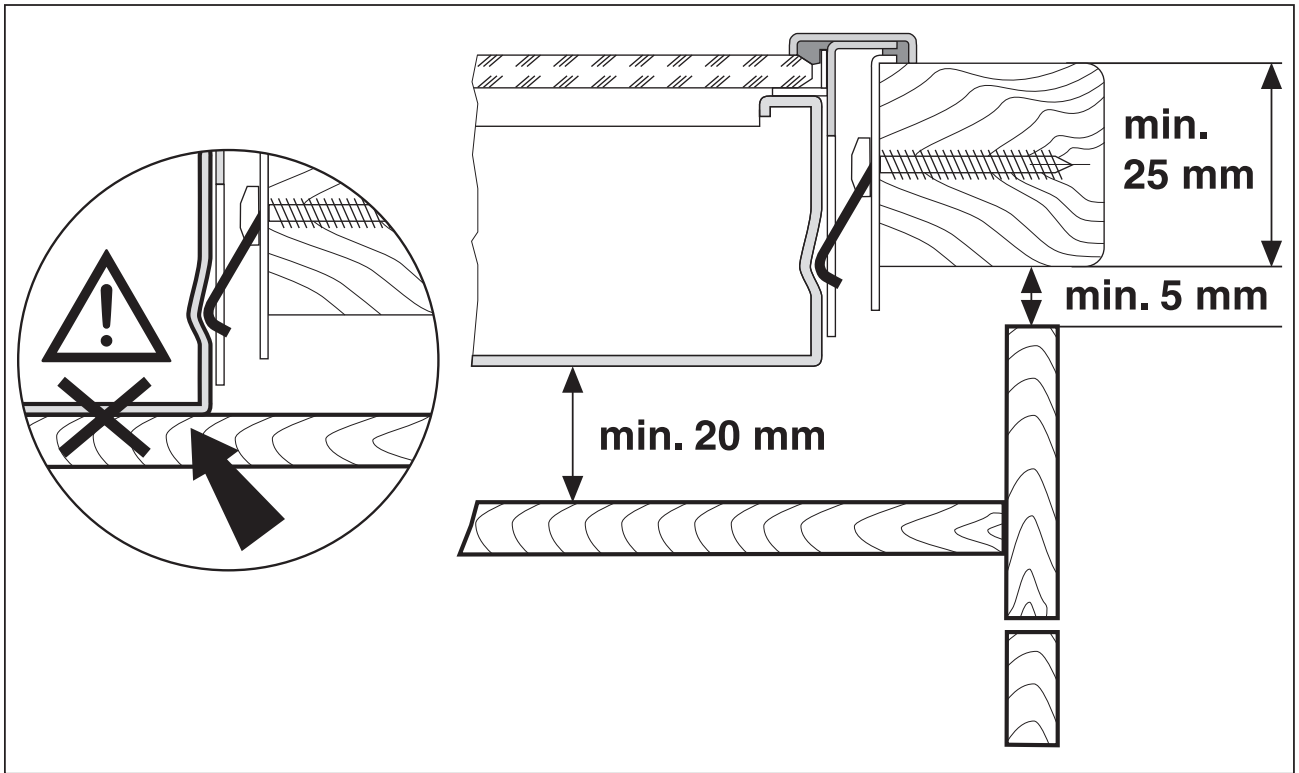
In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.





# Montage







# Typenschild

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
| Modell <b>JK 960 E</b>  | Prod.Nr. 949 591 618  |                  |
| Typ 55 GBD 96 AG  | 230 V AC 50 Hz  | Induction 3,7 kW |
| Made in Germany   | Ser.Nr. ....  | 7,1 kW           |
|  <b>Electrolux</b> |    |                  |



# Garantiebedingungen

## Deutschland

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

AEG Hausgeräte GmbH  
Markenvertrieb Juno  
Muggenhofer Straße 135  
90429 Nürnberg

\* Deutsche Telekom  
EUR 0,09 / Minute  
Stand Jan. 2002



# Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

## Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Juno Hausgeräte Infoline:

**Telefon: 0180 5 222 7 22** (0,12 Euro/Min)\*\*

**Internet: [www.juno.de](http://www.juno.de)**

## Bei technischen Störungen

Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

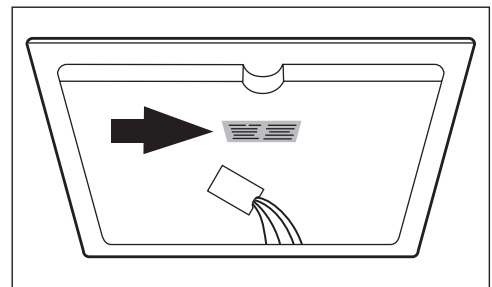
Rufen Sie den Kundendienst:

**Telefon: 0180 322 66 22\*** (0,09 Euro/Min)\*\*

**Fax: 0180 580 41 41** (0,12 Euro/Min)\*\*

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.)  
(Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt
- dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination der Glaskeramik



## Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

**Telefon: 0180 500 10 76** (0,12 Euro/Min)\*\*

**Internet: [www.juno.de](http://www.juno.de)**

\*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

\*\*\*) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

# Juno

 Electrolux

822 924 877-B-191004-03

Änderungen vorbehalten

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

*Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.*