Juno

Electrolux

Thinking of you

benutzerinformation

Induktions-Kochfeld

JHD60170X

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter
www.electrolux.com

INHALT

Sicherheitshinweise	2	Praktische Tipps und Hinweise	10
Montageanleitung	3	Reinigung und Pflege	11
Gerätebeschreibung	5	Was tun, wenn …	12
Gebrauchsanweisung	6	Umwelttipps	13

Änderungen vorbehalten

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

ⓘ Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

⚠ **Warnung!** Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.

⚠ **Warnung! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.

⚠ **Warnung! Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.**

MONTAGEANLEITUNG

ⓘ Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.**Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell JHD60170X		Prod.Nr. 949 594 244 00	
Typ 58 GAD C8 AU	220-240 V 50-60 Hz		Induction 7,4kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
JUNO - ELECTROLUX			

Sicherheitshinweise

⚠ **Warnung!** Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

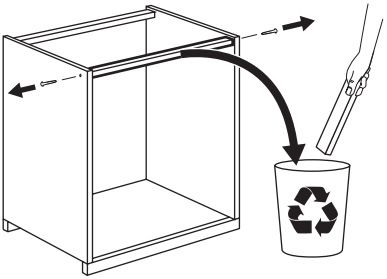
⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

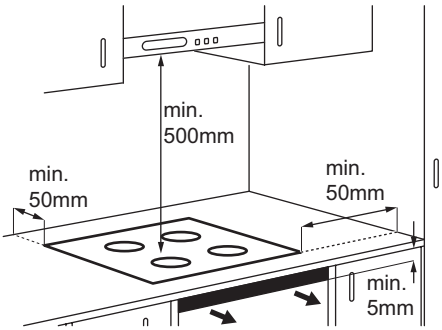
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.

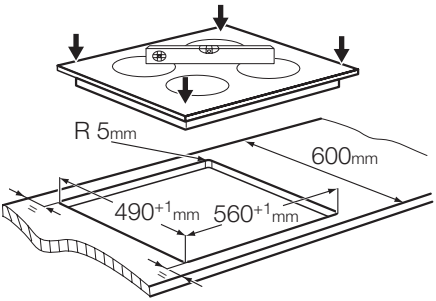
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

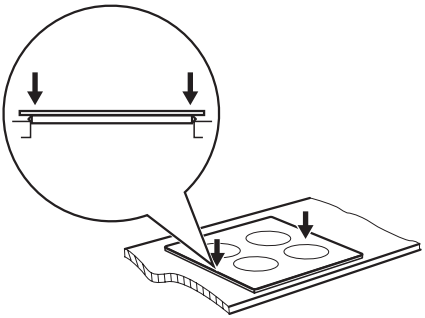
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen. Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

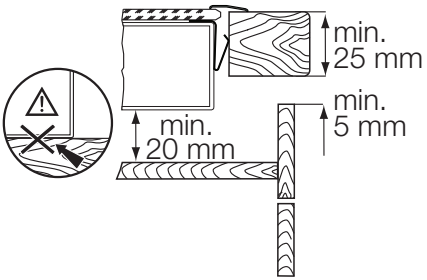
Montage

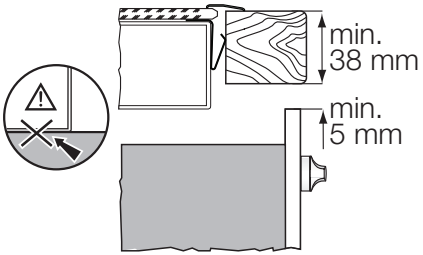




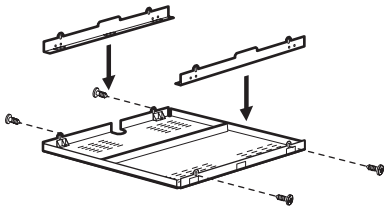






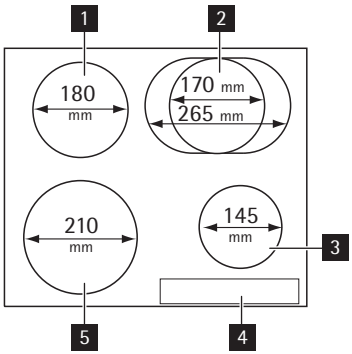


Falls Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm und der Schutzboden direkt unter dem Gerät nicht nötig.



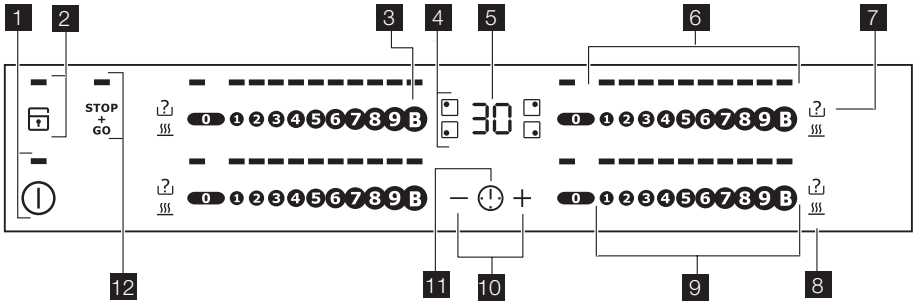
GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeiner Überblick



1. Induktionskochzone 1.800 W, mit Power-Funktion 2.800 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
2. Induktionskochzone 2.300 W, mit Power-Funktion 3.200 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
3. Induktionskochzone 1.400 W, mit Power-Funktion 2.500 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 125 mm).
4. Bedienblende
5. Induktionskochzone 2.300 W, mit Power-Funktion 3.700 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 180 mm).

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Anzeigen und akustische Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	🔒	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3	B	Aktiviert die Power-Funktion.
4	Kochzonenanzeigen für den Timer	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist.
5	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
6	Kochstufenanzeigen	Zeigt die Kochstufe an.
7	?	Zeigt Folgendes an: • Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt. • Das Kochgeschirr ist ungeeignet. • Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.
8	≋	Anzeige, dass die Kochzone noch heiß ist.
9	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe.
10	+ / −	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.
11	🕒	Auswahl der Kochzone.
12	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.

ⓘ E + Zahl in der Timer-Anzeige zeigt, dass eine Störung vorliegt.

Restwärmeanzeige

⚠ **Warnung!** ≋ Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

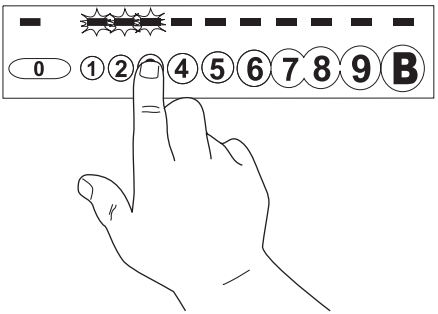
Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Pfanne, Tuch usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Kochfeld erneut benutzen können, muss die Kochzone erst abkühlen.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol [?] leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet [?] auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Zeiten der Abschaltautomatik

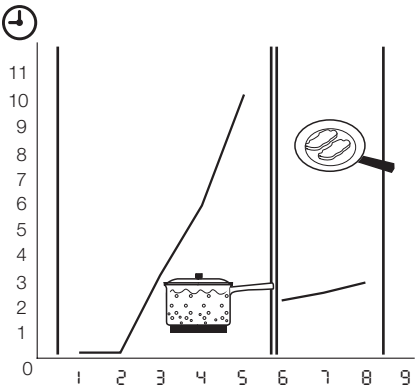
Kochstufe	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Die Kochzone schaltet sich aus nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Einstellen der Kochstufe



Berühren Sie auf dem Bedienfeld die gewünschte Kochstufe. Die Kochstufenanzeige leuchtet auf.

Ankochautomatik



Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Abbildung) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie **B** (die Anzeige leuchtet auf).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

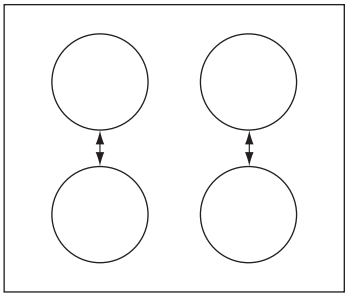
Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten B , die Anzeige leuchtet auf. Zum Abschalten ändern Sie die Kochstufe.

Power-Funktion der Zweikreis-Kochzone

Die Power-Funktion des inneren Kreises wird aktiviert, wenn das Gerät erkennt, dass der Topf kleiner als der innere Kreis ist. Die Power-Funktion des äußeren Kreises wird aktiviert, wenn das Gerät erkennt, dass der Topf größer als der innere Kreis ist.

Power-Management



Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.

Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll. **Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.**

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:**Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:**Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ , berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol ⏲ aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und — gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie ⏲

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone eingeschaltet ist):**Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet.
- **So aktivieren Sie CountUp Timer:**Berühren Sie — des Timers, UP leuchtet. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol ⏲ aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.

- **So schalten Sie denCountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus und berühren Sie + oder − , um den Timer zu deaktivieren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeit-Wecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏲ . Berühren Sie das Symbol + oder − des Timers, um die Dauer einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie ⏲

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die Anzeige leuchtet auf.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Bedienfeldsperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.
Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion 🔒 . Die Anzeige leuchtet auf.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion 🔒 . Die Anzeige erlischt.
Diese Funktion wird auch deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒 . Die Anzeige leuchtet auf.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒 . Die Kontrolllampe erlischt.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Die Anzeige leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang 🔒 . **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. 60 leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie + , 60 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⏻
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. 60 leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie + , 60 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Wichtig! Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn…

- ... eine geringe Wassermenge darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

Der **Boden des Kochgeschirrs** sollte so dick und eben wie möglich sein. **Abmessungen des Kochgeschirrs**: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Ein paar Teelöffel Flüssigkeit zugeben

Koch-stufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

Informationen zu Acrylamiden

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

⚠ **Warnung!** Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:**geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:**Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

WAS TUN, WENN …

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder benutzt werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastenverriegelung oder Stop+Go ist in Betrieb. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanweisung“. • Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Es ist ein Signalton zu hören und das Gerät wird ausgeschaltet. Wird das Gerät ausgeschaltet, ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf ⏻ gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	• In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. • Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet. Schalten Sie den Signalton ein (siehe Einschalten des Signaltons).
[?] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[?] leuchtet auf.	• Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. E4 sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.electrolux.com/shop

892933230-B-032011