

Junker + Ruh

E-Nr. T35JR15 /01 FD8307 00011

389070406851000115

220-240V~

50Hz

6600W

Type ETT728
Made in Germany



JUNKER + RUH

Gebrauchsanweisung



T 35 JR ..

DE

5650001832

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Sicherheitshinweise	3
So können Sie Schäden vermeiden	5
So können Sie Energie sparen	7
Das Kochfeld	8
Einstellbereich	8
Bedienfelder	9
Feld ① "Stand-by"	9
Feld ②	10
Restwärme-Anzeige	10
Automatische Sicherheitsabschaltung	11
Kochen	11
So stellen Sie ein:	11
Kochstelle ausschalten:	11
Ankoch-Elektronik	12
So stellen Sie ein	12
Beispiel:	13
Tipps zur Ankoch-Elektronik	13
Tabellen	14
Pflege und Reinigung	15
Pflege	15
Reinigung	16
Einstellbereich	17
Kochfeldrahmen	18
Eine Störung, was tun?	18
Kundendienst	20
Umweltschutz	20

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Einbau

- Bevor Sie das neue Kochfeld benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit und Informationen zum Gebrauch und zur Pflege des Kochfeldes.
- Der elektrische Anschluss muss von einem qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Kochfeld falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
 - Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Im Falle einer Reparatur finden Sie wichtige Angaben für den Kundendienst auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.

- Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät grundsätzlich über die Herdsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus oder trennen Sie eine eventuell vorhandene Steckvorrichtung.
- Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen sauber und trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.
- Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus. Rufen Sie den Kundendienst.
- Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

So können Sie Schäden vermeiden

Geschir

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte:

- Töpfe und Pfannen dürfen keine rauhen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen, Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschir verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z. B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie Übergekauenes sofort mit dem Glasschaber. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.
- Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand, d.h. wenn die Restwärme-Anzeige nicht mehr leuchtet. Auf das heiße Kochfeld aufgetragene Reinigungs- und Pflegemittel verursachen Flecken.
- Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf die Anzeigefelder, den Einstellbereich oder den Kochfeldrahmen.
- Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge. Gehen Sie damit nicht zu nahe an den Kochfeldrahmen. Er könnte beschädigt werden.

Kochfläche

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sicidol für Ceran & Stahl" oder "Stahl-Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.

Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrante Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



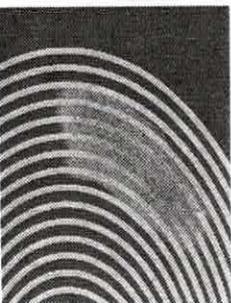
Ausmischung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



Kratzer durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



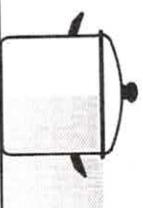
Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

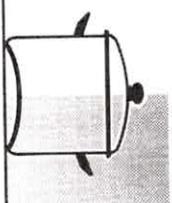
So können Sie Energie sparen

- Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlangsamen die Garzeiten.
- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.



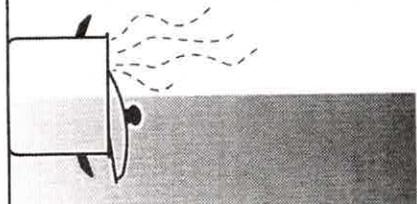
Stromverbrauch normal

Topf mit ebenem Boden und Deckel



1 1/2-fach

Topf mit unebenem Boden

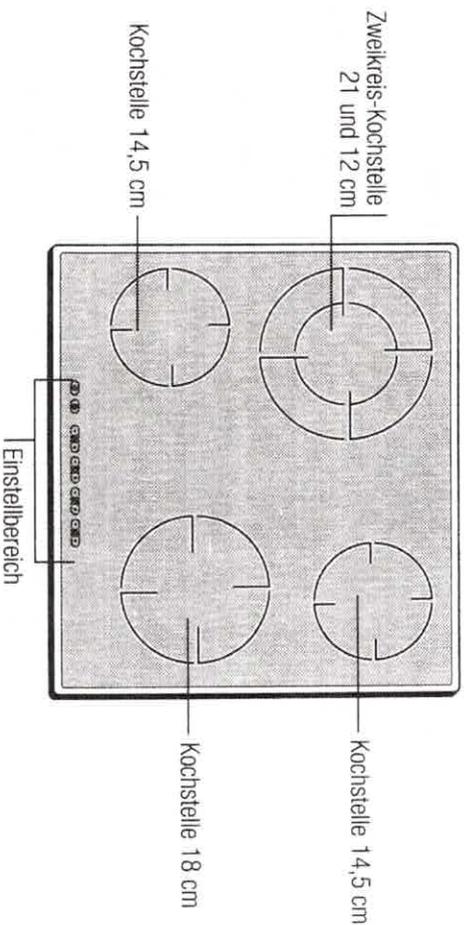


4-fach

Topf ohne Deckel

Das Kochfeld

T 35 JR ..



Einstellbereich

Kochstufen / bis 9
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie wird mit einem Punkt gekennzeichnet.

Feld "Stand-by"
mit Anzeigelampe. Damit schalten Sie die Elektronik ein und aus.

Feld **für die Zweikreis-Kochstelle mit Anzeigelampe.**

Feld Plus +
Damit verändern Sie die Kochstufe nach oben

Feld Minus -
Damit verändern Sie die Kochstufe nach unten

1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9**

Bedienfelder

Berühren Sie das Bedienfeld mit dem Finger im Bereich des Symbols.

Hinweise:

Werden kurzfristig mehrere Felder gleichzeitig berührt, bleiben die Einstellungen unverändert. So können Sie z.B. Übergelocktes im Einstellbereich aufwischen.

Werden ein oder mehrere Felder länger als 5 Sekunden berührt, ertönt ein Signal, nach weiteren 5 Sekunden schalten die betroffenen Kochstellen ab. In der Anzeige blinkt ein **F**. Dies kann passieren, wenn Sie z.B. einen Gegenstand auf dem Einstellbereich abgelegt haben.

Eingabebestätigung ausschalten

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt.

Diesen Ton können Sie wegschalten:

Stand-by muss eingeschaltet sein.

1. Alle 4 Kochstellen auf Stufe 3 stellen.

Dazu Feld **"-"** jeder Kochstelle berühren. In der Anzeige erscheint eine blinkende **3**.

Wieder Feld **"-"** solange berühren, bis Stufe 3 erscheint.

2. Alle Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.

Berühren Sie dazu Feld **"-"** bis die Null erscheint.

3. Feld Stand-by mind. 5 Sekunden lang berühren nach dieser Zeit ertönt das Bestätigungssignal.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genauso vor, wie beim Wegschalten.

Hinweis:

Falls nach dem Bestätigungssignal in allen Anzeigen ein **F** blinkt (Dauerbetätigung).

Berühren Sie ein beliebiges Bedienfeld, die Anzeige erlischt.

Feld "Stand-by"

Mit dem Feld **"Stand by"** schalten Sie die Elektronik für den Einstellbereich ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

Einschalten:

Berühren Sie das Feld **"Stand by"** bis die Anzeigelampe leuchtet.

Ausschalten:
Berühren Sie das Feld "Stand by" ① bis die Anzeigelampe erlischt. Die Anzeigen sind dunkel. Nur die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Hinweis:
 Wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich auch die Elektronik aus.
Die Anzeigelampe neben dem Feld ① erlischt.

Feld ②

Mit dem Feld ② können Sie die Größe der Zweikreis-Kochstelle verändern.

Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle:

Berühren Sie das Feld ②, bis die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:
Wenn Sie das Feld ② wieder berühren, schalten Sie den äußeren Heizkreis ab. Die Anzeigelampe erlischt.

Hinweis:
Die letzte Einstellung wird gespeichert und beim nächsten Einschalten der Kochstelle automatisch gewählt.

Restwärme-Anzeige

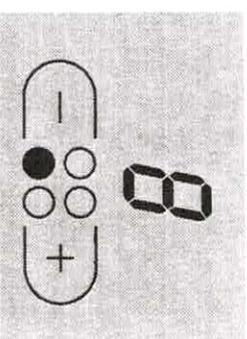
Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind.
Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.
Erscheint in der Anzeige ein *H*, ist die Kochstelle noch so heiß, dass Sie Speisen warmhalten können. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu *h*. Die Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Auch dann, wenn Stand-by ① ausgeschaltet wurde.

Achtung!
Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch ab. In der Anzeige blinkt abwechselnd ein *F* und eine *B*. Wenn Sie das Feld + oder Feld - berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.
Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Kochen



So stellen Sie ein:

Mit dem Feld + oder Feld - aktivieren Sie die Kochstelle und stellen danach die gewünschte Kochstufe ein.
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet. Die eingestellte Kochstufe sehen Sie in der Anzeige.

1. Feld + oder Feld - der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige blinkt eine *B*. Die Kochstelle ist aktiviert.
 2. Innerhalb der nächsten 5 Sekunden wieder das Feld + oder Feld - berühren.
Feld + = Kochstufe 9 (Grundeinstellung)
Feld - = Kochstufe 4 (Grundeinstellung)
Wenn Sie eine andere Kochstufe wünschen
 3. Feld + oder Feld - berühren, bis die gewünschte Kochstufe in der Anzeige erscheint.
Sie können die Kochstufe jederzeit ändern.
- Mit dem Feld -**
Berühren Sie das Feld - bis die Null erscheint.
- Mit dem Feld +**
Berühren Sie das Feld +. Die Anzeige bleibt bei 9 stehen. Berühren Sie nochmals das Feld +. In der Anzeige sehen Sie eine *B*. Etwa 5 Sekunden später erscheint die Restwärme-Anzeige.

Kochstelle ausschalten:

Kochfeld ausschalten

Ist keine Kochstelle mehr in Betrieb, schaltet sich das ganze Kochfeld nach 20 Sekunden aus. Sie können das Kochfeld auch jederzeit mit dem Feld **⓪** ausschalten.

Ankoch-Elektronik

Dieses Kochfeld hat für alle vier Kochstellen eine Ankoch-Elektronik.

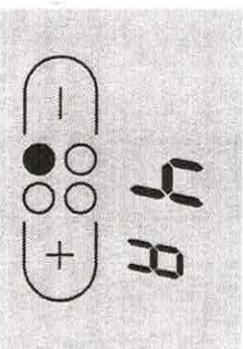
Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

Fortkochstufe 1 bis 5. 2 bis 12 Minuten Ankochzeit

Fortkochstufe 6 bis 8. 3 Minuten, damit beim Braten das Fett nicht überhitzt wird.



So stellen Sie ein

1. Feld "+" oder Feld "-" der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige blinkt eine **0**. Die Kochstelle ist aktiviert.
2. Innerhalb der nächsten 5 Sekunden wieder das Feld "+" oder Feld "-" berühren.
Feld "+" = Kochstufe 9 (Grundeinstellung)
Feld "-" = Kochstufe 4 (Grundeinstellung)
Wenn Sie eine andere Kochstufe wünschen
3. Feld "+" oder Feld "-" berühren, bis die gewünschte Kochstufe in der Anzeige erscheint.
4. Feld "+" und Feld "-" gleichzeitig berühren. **R**, für Ankoch-Elektronik, in der Anzeige leuchtet. Das **R** erlischt, wenn die Kochstelle zurückschaltet.

Beispiel:

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe),
250 ml Wasser, Salz.

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen.

ohne Ankoch-Elektronik

1. Kochstelle auf Stufe 9 stellen.
Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.

2. Zurückschalten auf Kochstufe 4..

Die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen lassen.

mit Ankoch-Elektronik

Kochstelle aktivieren, Fortkochstufe 4. einstellen. Feld "+" und Feld "-" gleichzeitig berühren, **R** in der Anzeige leuchtet.

Nach 30 bis 40 Minuten sind die Kartoffeln fertig. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt. Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise. Reis garen Sie am besten in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden müssen (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Milch oder Ähnliches kocht über.
Verwenden Sie bei stark schäumenden Speisen einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.
Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne (das Fett läuft in Schlieren über den schräg gehaltenen Pfannenboden). Wenden Sie nicht zu früh - Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet bzw. nicht geeignet ist, sehen Sie in den folgenden Tabellen.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g-800 g	R 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	R 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	R 2.-3.	3-6
Milch	200 ml-400 ml	R 1.-2.	4-7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf, z. B. Linseneintopf	400 g-800 g	R 1-2	5-10
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	R 2.-3.	8-15
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	R 2.-3.	20-30
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	R 5-6	20-25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	R 1.-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	30-40
Satzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	R 2.-3.	10-20
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	R 4.-5.	50-60
Schnorrbraten	1 kg	R 4-5	80-100
Braten			
Fischstäbchen		R 6-7	8-11
Pfannkuchen (Fädele)		R 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert		R 7-8	7-10

Gerichte ohne Ankoch-Elektronik	Menge	Ankochstufe 9 in Minuten	Fortkochstufe	gesamte Garzeit in Minuten
---------------------------------	-------	--------------------------	---------------	----------------------------

Schmelzen

Schokolade, Butter, Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-

Erwärmen und Warmhalten

Milch	½ ltr.-1 ltr.	3-4	1.-2.	8-12 Min.
-------	---------------	-----	-------	-----------

Garziehen

Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-15	4.-5.	30-40 Min.
--------------------------	-----------	------	-------	------------

Kochen

Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g-400 g	8-12	5-6	10-15 Min.
--------------------------	-------------	------	-----	------------

Braten

Steaks	2-4 Stück	3-4	7.-8.	5-10 Min.
--------	-----------	-----	-------	-----------

Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)

Tiefkühlprodukte	400 g pro Füllung	10-15	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400 g pro Füllung	10-15	4-5	fortlaufend frittieren

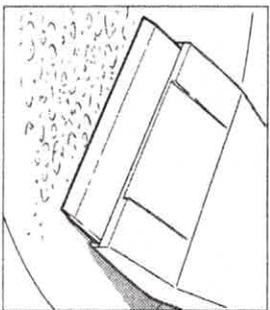
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruck-reiniger oder Dampfstrahler!

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „Hakasil“ oder „cera-fix“, das Sie in Drogerien, im Eisen-/Haushaltswarenhandel, in Groß- oder Supermärkten kaufen können.

Pflege

Reinigung



Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit die Kochreste nicht einbrennen.

Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

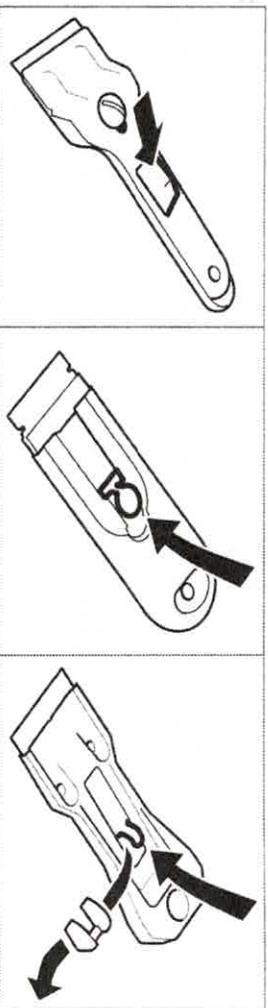
- Gehen Sie nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.
- Erneuern Sie beschädigte Klingen sofort.

Achtung:

- Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.

So gehen Sie vor

1. Alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.
2. Die handwarme Kochfläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier reinigen. Achtung: Die Kochfläche darf nicht mehr heiß sein, sonst entstehen Flecken.
3. Das Kochfeld nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.
Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf den Rahmen tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen. Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobymärkte, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungsolotion, Sidel für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil.	Drogerien, Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

Ungeeignete Reinigungsmittel:

Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidel Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Halten Sie den Einstellbereich immer sauber und trocken. Jede Verschmutzung, besonders überlaufenes Kochgut, beeinträchtigt die Funktion.

Einstellbereich

Kochfeldrahmen

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwarmen Spüllaug. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Kochfeld funktioniert nicht	Sicherung defekt Stromausfall	Überprüfen Sie die entsprechende Haussicherung. Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige blinkt ein E . Ein Signal ertönt. Die Kochstelle schaltet aus.	Ein Feld oder mehrere wurden für länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt.	Das kann geschehen, wenn eine Speise überläuft oder ein Gegenstand auf den Bedienfeldern abgelegt wurde. Wischen Sie die Bedienfelder gründlich ab bzw. nehmen Sie den Gegenstand weg. Berühren Sie das Feld $+$ oder das Feld $-$. Das E erlischt.
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet.	Das Feld "Stand-by" $\text{\textcircled{1}}$ wurde irrtümlich berührt.	Feld $\text{\textcircled{1}}$ berühren und neu einstellen.

Wenn in den Anzeigefeldern ein E , r und Zahlen erscheinen, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

Wenn im Anzeigefeld ein F und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
$F2$	Die Kochstelle hat sich abgeschaltet.	Warten Sie, bis sich die Kochstelle abgekühlt hat. $F2$ erlischt. Stellen Sie neu ein.
$F8$	Die Einstellung der Kochstelle wurde lange Zeit nicht verändert.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Berühren Sie Feld $+$ oder Feld $-$.

Hinweise:

- Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.
- Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus.
- Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.
- Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.