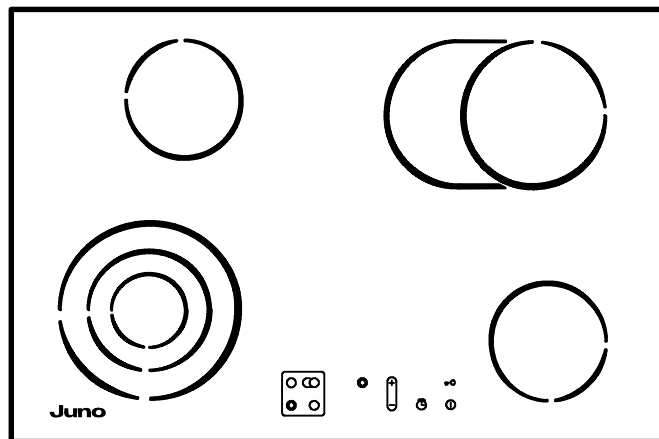


Gebrauchs- und Installationsanweisung

JCK 840



Glaskeramikkochfeld

Juno

374 3193 08 / 12.98 mh/sc

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein **JUNO**-Glaskeramikkochfeld entschieden haben. Sie haben damit auf Qualität und Dauerhaftigkeit gesetzt.

Diese Gebrauchsanweisung ermöglicht es Ihnen, Ihr Glaskeramikkochfeld Schritt für Schritt kennenzulernen und all seine Möglichkeiten optimal zu nutzen. In jedem Falle sollten Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Kapitel «**Wichtige Sicherheitshinweise**» durchlesen.

Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung in der Nähe der Kochstelle aufzubewahren, damit sie bei Unklarheiten sofort zur Hand ist.



Dieses Gerät entspricht
den EG-Richtlinien
73/23/EWG, 89/336/EWG, 93/68/EWG

Inhaltsverzeichnis


Für den Benutzer

Wichtige Sicherheitshinweise	4	Die automatische Ankochfunktion ..	14
Das Einbau-Glaskeramikkochfeld ..	6	Automatische Ankochfunktion	
Vor dem ersten Gebrauch	7	einschalten	14
Die Kochstelle	7	Gewählte Leistungsstufe anzeigen	15
Glaskeramikkochfläche	7	Ändern der Leistungsstufe während der	
Berührungstasten	7	automatischen Ankochfunktion	15
Restwärmeanzeige	8	Automatische Ankochfunktion	
Bedienung	8	ausschalten	15
Gerät einschalten	8	Die Timerfunktion	16
Kochzonen einschalten	8	Timerfunktion einschalten	16
Einstellen der Heizleistung	9	Eingestellte Kochzeit ändern	16
Kochzone ausschalten	9	Laufende Kochzeit abrufen	16
Gerät ausschalten	10	Timerfunktion ausschalten	17
Sicherheitsabschaltung	10	Die Timerfunktion als Eier-Uhr	18
Überkochschutz	10	Eier-Uhr einstellen	18
Zweikreis-Kochzone	11	Eier-Uhr ausschalten	18
Zweikreis-Kochzone zuschalten	11	Das richtige Kochgeschirr	19
Zweikreis-Kochzone ausschalten	11	Sinnvoller Energieverbrauch	19
Dreikreis-Kochzone	12	Kochtöpfe und Pfannen	19
Mittlere und grosse Kochzone		Reinigung und Pflege	20
zuschalten	12	Reinigen nach jedem Benutzen	20
Mittlere und grosse Kochzone		Flecken entfernen	20
ausschalten	12	Besondere Problemfälle	21
Gerät oder Kochzonen verriegeln		Was tun wenn . . .	22
(sperren)	13	Abhilfe bei Störungen	22
Gerät verriegeln (sperren)	13	Was tun wenn	22
Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)	13	Kundendienststellen	
		Garantiebedingungen	27

Für den Installateur

Technische Daten	23
JCK 840	23
Auspacken und Kontrolle	24
Installationsanweisung	24
Einbau in die Küchenarbeitsplatte	24
Einbaumasse	24
Installation	25
Ausbau des Glaskeramikkochfeldes ...	25
Elektrischer Anschluss	26

Wichtige Sicherheitshinweise

Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung vertraut. Bitte achten Sie speziell auf die Sicherheitshinweise, die mit einem  gekennzeichnet sind.

Dadurch vermeiden Sie Schäden, sowohl an Personen als auch am Gerät. **Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf** und geben Sie diese ggf. an nachfolgende Benützer weiter.

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemässen Zweck benutzt werden. Es entspricht internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmassnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Elektrische Sicherheit

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke/Arbeitsplatten eingebaut werden.

Benutzen Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührungen mit stromführenden Bauteilen.

Beachten Sie auch die Hinweise in der dazugehörigen Gebrauchs- und Installationsanweisung.

Beschädigte Kochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht angeschlossen werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen könnten. Wenden Sie sich im Störfall direkt an unseren Kundendienst.

Wird eine Glaskeramik in unmittelbarer Nähe einer Radio-, TV- oder sonstigen Sendeanlage betrieben, muss abgeklärt werden, ob die Bedienung gewährleistet ist.

Das Gerät ist nur elektrisch vom Netz getrennt, wenn die Sicherungen ausgeschaltet sind oder der Netzstecker gezogen ist.

Benutzung und Bedienung

Verhindern Sie, dass Kleinkinder die Glaskeramikkochzonen während des Betriebes berühren. Sie sollten grundsätzlich von den Kochstellen sowie von Töpfen und Pfannen ferngehalten werden. Kinder können sich auch durch das Herunterziehen von Töpfen und Pfannen verbrennen.

Die Kochzonen werden nach dem Einschalten schnell heiss. Schalten Sie daher erst ein, wenn Sie einen Kochtopf oder eine Pfanne aufgesetzt haben. Sie verhindern damit unnötigen Energieverbrauch.

An den heissen Kochzonen, Töpfen und Pfannen besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Die in der Elektronik integrierte Restwärmanzeige gibt an, ob eine ausgeschaltete Kochstelle noch heiss ist.

Falls sie jedoch noch Kochgut auf der abgeschalteten Kochzone haben, kann es sein, dass nach dem Erlöschen der Restwärmanzeigelampe, die Kochzone, durch die Abstrahlung des Kochgeschirrs, noch heiss ist.

Bei einem Netzausfall werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Dabei ist Vorsicht geboten, denn die aufgeheizten Kochzonen werden nicht mehr durch die Restwärmanzeige signalisiert.

Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie darauf, dass das Kabel des Elektrogerätes nicht mit der heissen Kochzone in Berührung kommt.

Keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächer unter dem Einbaugerät aufbewahren.

Die Kochfläche darf nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche benutzt werden.

Achtung! Nicht direkt in das Licht von Halogenkochzonen schauen.

Beim Arbeiten mit Ölen und Fetten sollte das Kochfeld - wegen Brandgefahr - nicht unbeaufsichtigt bleiben.

Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und kann die Glaskeramikplatte beschädigen.

Zucker in fester oder flüssiger Form sowie, Kunststoff darf nicht auf das heiße Kochfeld gelangen.

Beim Erkalten können Risse oder Brüche in der Glaskeramikplatte auftreten. Sollte Zucker oder Kunststoff versehentlich auf die heiße Kochzone gelangt sein, darf diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern die Zucker- oder Kunststoffreste müssen bei noch heißer Kochzone mit einem Klingenschaber abgeschabt werden. Schützen Sie Ihre Hand vor Verbrennungen.

Verwenden Sie auf Glaskeramik-Kochfeldern nur Töpfe und Pfannen mit ebenen Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen. Es entstehen sonst bleibende Kratzer.

Die Glaskeramik-Kochfläche ist temperaturschockfest. Sowohl Kälte als auch Hitze können ihr nichts anhaben. Vermeiden Sie aber, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen, z.B. durch das Herunterfallen eines Gewürzfläschchens, können in ungünstigen Fällen zu Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikplatte führen.

Durch defekte Stellen können überkochende Speisen an spannungsführende Teile des Kochfeldes gelangen und zu Stromschlägen führen.

Beim Auftreten von Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikplatte ist das Kochfeld sofort auszuschalten und vom Netz zu trennen. Schalten Sie dafür die Sicherungen aus oder ziehen Sie den Netzstecker und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Pflege der Glaskeramik. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Die Power-On-Taste muss in der AUS-Position sein.

Reinigung

Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass die Kochzonen so weit abgekühlt sind (erst nach Erlischen der Restwärme), dass Sie diese ohne Gefahr berühren können.

Halten Sie die Glaskeramikfläche stets sauber.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

Entsorgung



Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen. Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Sammelstellen).



Stop!

Dieses Symbol warnt vor schwereren Verletzungsgefahren. Es muss zwingend beachtet werden.



Achtung!

Dieses Symbol weist auf eine Information hin, deren Nichtbeachtung zur Gefährdung von Personen und/oder umfangreichen Sachschäden führen kann. Diese Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.



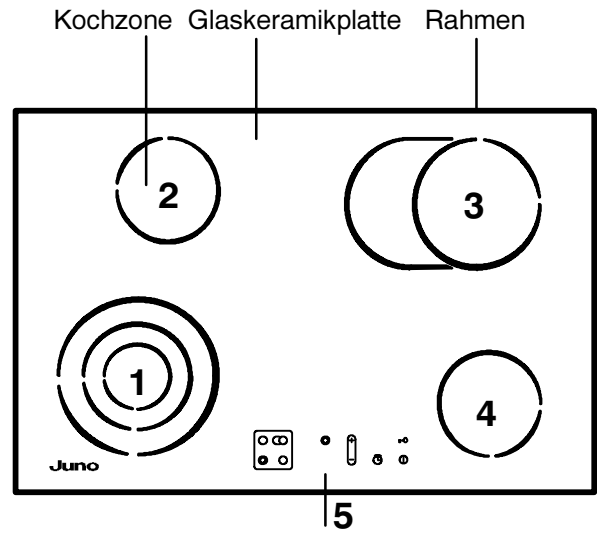
Hinweis

Dieses Symbol weist auf eine Information hin, die wichtige Angaben hinsichtlich der Verwendung enthält. Das Nichtbefolgen kann zu Störungen führen.

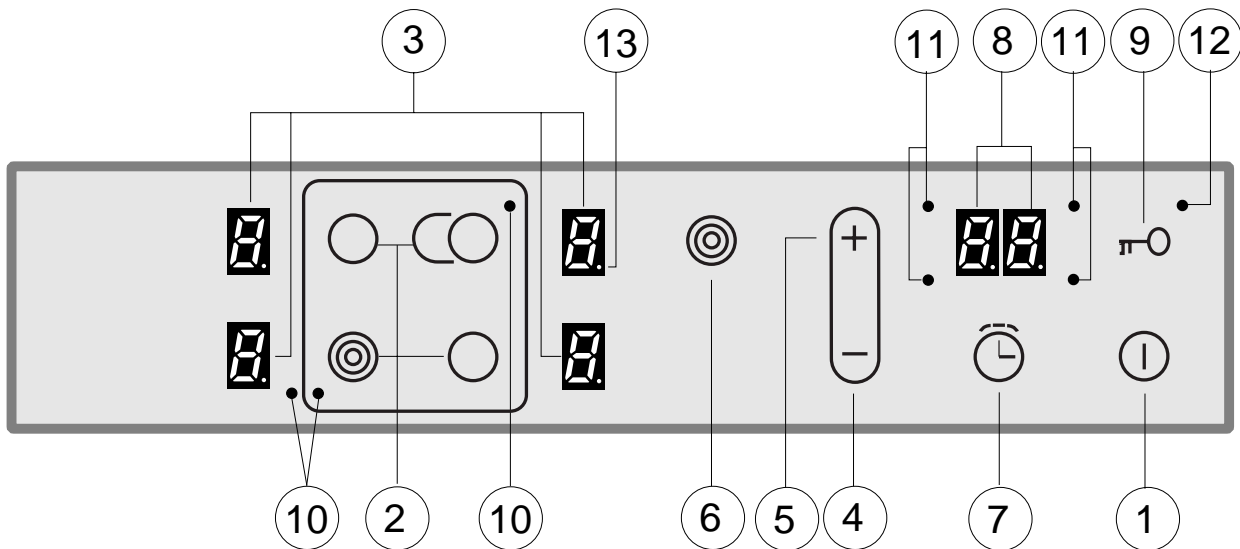
Das Einbau-Glaskeramikkochfeld

Geräteübersicht

- 1 Dreikreis-Kochzone
Ø 210/175/120 mm 2300/1600/750 W
- 2 Kochzone
Ø 145 mm 1200 W
- 3 Zweikreis-Kochzone
Ø 265x170 mm 2400/1500 W
- 4 Kochzone
Ø 145 mm 1200 W
- 5 Bedienelemente



Bedienelemente



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Power-On-Taste (Steuerung AUS/EIN) 2. Kochfeld-Taste (EIN/AUS) 3. Anzeige Leistungsstufe bzw. Restwärme 4. Minus-Taste 5. Plus-Taste 6. Mehrkreis-Taste (EIN/AUS) 7. Timertaste | <ul style="list-style-type: none"> 8. Timeranzeige 9. Verriegelungstaste 10. Kontrollampe Mehrkreis-Zuschaltung 11. Kontrollampe Timerfunktion 12. Kontrollampe Verriegelung (Steuerung) 13. Dezimalpunkt in der Leistungsstufenanzeige
Leuchtet: Kochzone bedienbar
Leuchtet nicht: Kochzone gesperrt |
|--|--|

Vor dem ersten Gebrauch

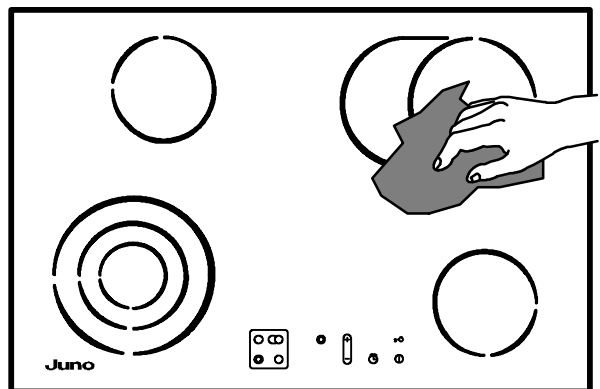
Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Kochfeld vor Gebrauch zu reinigen.

Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trockenreiben.

Erstes Aufheizen

Kochzonen nacheinander kurz zur Kontrolle einschalten



Die Kochstelle

Glaskeramikkochfläche

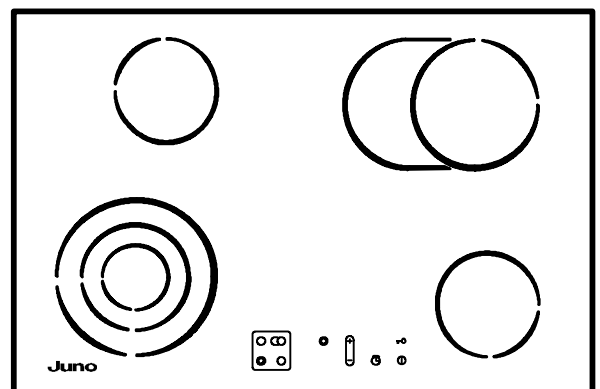
Die Kochfläche besteht aus bewährter Glaskeramik. Die Oberfläche ist porenfrei und ausserdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heissen auf eine kalte Zone gestellt werden.

Beim Einschalten der Kochzonen kann es kurzzeitig zu einem hörbaren Brummen im Heizkörper kommen. Dieses Geräusch ist physikalisch bedingt, hat keine negative Auswirkung auf die Funktion des Gerätes und verliert sich, wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.



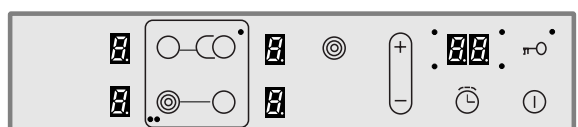
Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Kochfläche fern, z.B. Kunststoffe, Alufolien oder Herdfolien.

Vorsicht ist bei Zubereitungen mit Zucker oder zuckerhaltigen Speisen und Flüssigkeiten geboten. Ist versehentlich doch etwas auf die Glaskeramikfläche gekommen, müssen Sie dieses **sofort - unbedingt noch im heissen Zustand** - mit dem Reinigungsschaber entfernen und sauber wewischen, um Oberflächenschäden zu vermeiden.




Berührungstasten

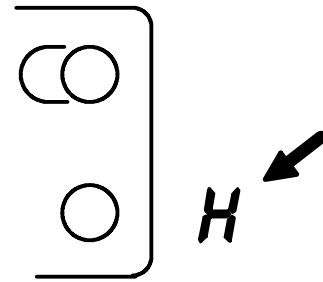
Die Bedienung erfolgt über die an der vorderen Seite angeordneten Berührungstasten mit je einer zugeordneten Anzeige.



Restwärmeanzeige

Ein «H» (Restwärme) leuchtet in der Leistungsstufenanzeige auf, wenn an der Oberfläche der entsprechenden Kochzone eine Temperatur auftritt, bei der Verbrennungsgefahr besteht. Die entsprechende Lampe erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

 Ausser sie haben noch Kochgut auf der abgeschalteten Kochzone. So kann es sein, dass nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeigelampe, die Kochzone, durch die Abstrahlung des Kochgeschirrs, noch heiss ist.



Bedienung


Die Berührungstasten müssen mindestens 1 Sekunde lang betätigt werden um eine Reaktion auszulösen.

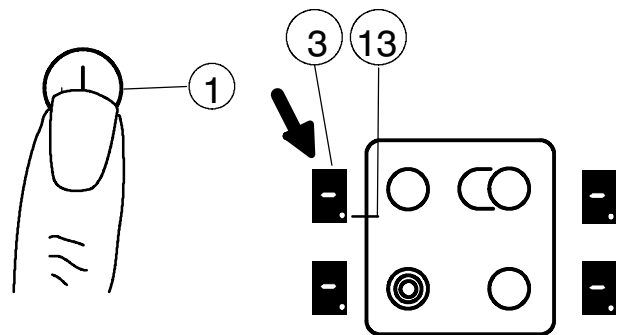
Jede Aktivität wird mit einem akkustischen Signalton bestätigt.

Gerät einschalten

1. Power-On-Taste (1) für min. 1 Sekunde berühren.

Die Steuerung ist aktiviert und bei allen Leistungsstufenanzeigen (3) leuchtet ein Querstrich und der Dezimalpunkt (13) blinkt.

 Die nächste Eingabe muss innerhalb der **nächsten 10 Sekunden** erfolgen, ansonsten ist das Gerät wieder ausser Betrieb.




Kochzonen einschalten

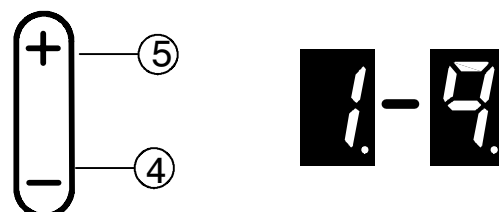
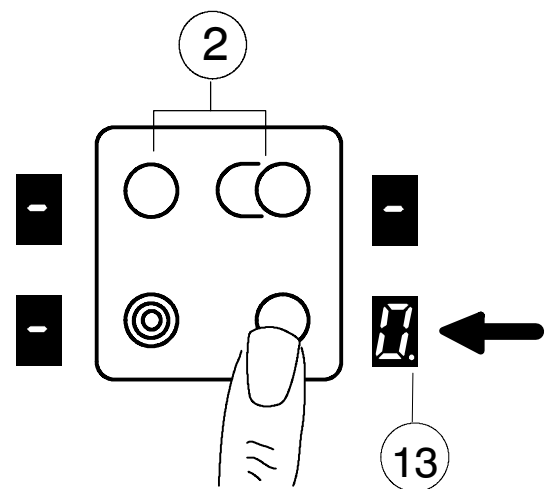
Wenn Sie das Gerät mit der Power-On-Taste (1) eingeschaltet haben, können Sie nun die verschiedenen Kochzonen innerhalb der nächsten 10 Sekunden zuschalten.

1. Kochzonentaste (2) der gewünschten Kochzone drücken.

Auf der dazugehörigen Leistungsstufenanzeige leuchtet eine «0». Ebenso erscheint der Dezimalpunkt (13) als Hinweis, welche Kochzone aktiv, d.h. einstellbar ist.

2. Mit der Plus- oder Minus-Taste (5/4) eine Leistungsstufe (1-9) wählen.

 Die Plus/Minus-Tasten (5/4) sind mit einer Wiederholfunktion ausgestattet. Verweilt man länger auf einer der Tasten erhöht oder erniedrigt sich die Leistungsstufe fortlaufend.



Einstellen der Heizleistung

Tabelle und Tips

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrößen. Welche Leistungseinstellung für die Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Leistungsstufe	Garvorgänge	Beispiele für die Anwendung
0		
1	Warmhalten	kleine Mengen warmhalten
2	Schmelzen	Gelatine, Schokolade, Butter
3-4	Wärmen	Fertiggerichte, Sauce Hollandaise
4	Quellen	Reis, Milchgerichte
5-6	Garziehen	Fleischbrühe, Klösse
6-7	Fortkochen	Fortkochen mit Schnellkochtopf
	Schmoren	Gemüse, Kartoffeln
7	Braten, Backen in der Pfanne	Leber, Bratwürste, Brotwürfel bräunen, Fleischfilet
7-8	Braten, Backen in der Pfanne, Weiterkochen	Spiegeleier, Koteletts, Frikadellen, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln
8	Braten, Backen in der Pfanne	Pfannkuchen/Flädle, Kartoffelpuffer, Filet, Steaks
9	Erhitzen von Fett, Anbraten / Fritieren	Pfanne erhitzen, Gulasch, Schmorbraten anbraten, Pommes-Frites, frische Spätzle kochen
	Ankochen	Zum Kochen bringen: Flüssigkeiten, Suppen, Gemüse

Kochzone ausschalten

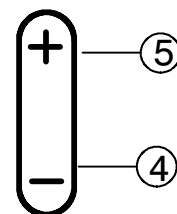
1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Mit der Minus-Taste (4) die Leistungsstufe auf «0» herunterfahren.
Nach 3 Sekunden wird die Kochzonenanzeige automatisch ausgeschaltet.

Zum schnellen Ausschalten:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Durch gleichzeitiges Drücken der Plus-/Minus-Tasten (5/4) wird die Kochzone schnell ausgeschaltet.

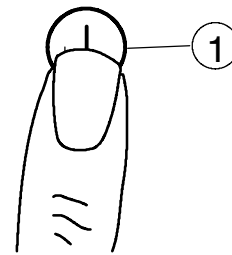


Schalten Sie die Kochzone rechtzeitig vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.



Gerät ausschalten

Das Gerät kann jederzeit durch die Power-On-Taste (1) ausgeschaltet werden.



Sicherheitsabschaltung

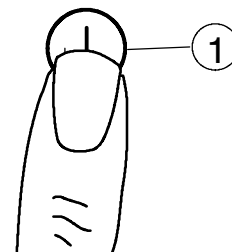
Sollten eine oder mehrere Kochzonen aus Versehen nicht ausgeschaltet werden, wird die Steuerung nach einer gewissen Zeit automatisch ausser Betrieb gesetzt (siehe Tabelle).

Leistungsstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1 / 2	6
3-4	5
5	4
6-8	1.5
9	1.5



Wenn die Sicherheitsabschaltung angesprochen hat, erscheint in der Anzeige ein Querstrich, wenn die Restwärme nicht über 60°C liegt, oder es leuchtet ein «H», wenn die Restwärme über 60°C liegt (siehe Restwärmeeanzeige).

Um die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen wieder zu entriegeln, schalten Sie das Gerät mit der Power-On-Taste (1) aus und anschliessend wieder ein.



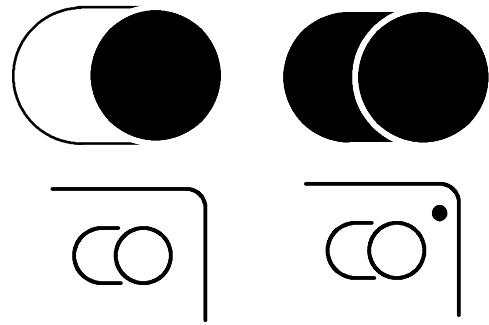
Überkochschutz



Werden eine oder mehrere Berührungstasten länger als 20 Sekunden berührt (durch Töpfe, Bestecke, ausgelaufenes Kochgut etc.), schaltet sich die Steuerung komplett ab.

Zweikreis-Kochzone

Die hinten rechts liegende Kochzone bietet die Möglichkeit, je nach Kochgeschirr nur den inneren Kreis oder zusätzlich noch den äusseren Kreis der Kochzone zu benutzen.



Zweikreis-Kochzone zuschalten

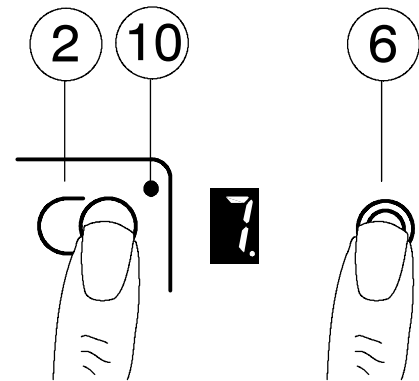
1. Die Zweikreis-Kochzone (hinten rechts) muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der Kochzone muss leuchten.
2. Die gewünschte Leistungsstufe (1–9) wählen.
3. Mit der Mehrkreis-Taste (6) den zweiten Heizkreis zuschalten.

Die Kontrolllampe (10) leuchtet, der äussere Kreis ist zugeschaltet.

Zweikreis-Kochzone ausschalten

1. Die Zweikreis-Kochzone (hinten rechts) muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der Kochzone muss leuchten.
2. Mehrkreis-Taste (6) drücken.

Die Kontrolllampe (10) erlischt, der äussere Kreis ist ausgeschaltet.

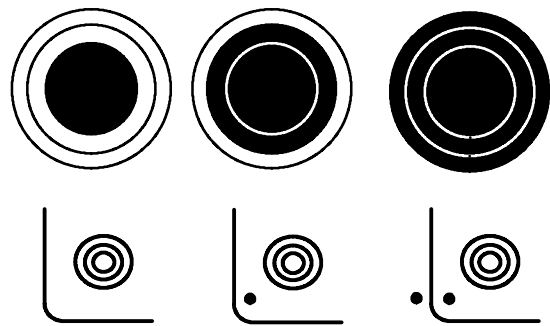


Dreikreis-Kochzone

Die vorne links liegende Kochzone bietet die Möglichkeit, je nach Kochgeschirr den kleinen, mittleren oder grossen Kreis der Kochzone zu benutzen.

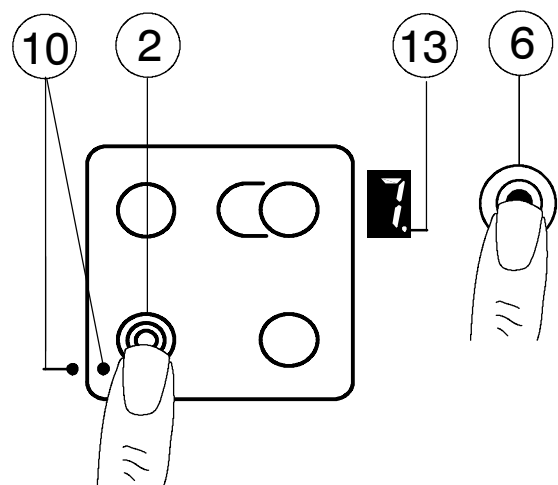
Mittlere und grosse Kochzone zuschalten

1. Die Dreikreis-Kochzone (vorne links) muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der Kochzone muss leuchten.
2. Die gewünschte Leistungsstufe (1-9) wählen.
3. Durch einmal Drücken der Mehrkreis-Taste (6) wird der zweite Heizkreis zugeschaltet.
Die erste Kontrolllampe (10) leuchtet.
4. Durch ein zweites mal Drücken der Mehrkreis-Taste (6) wird der dritte Heizkreis zugeschaltet.
Die zweite Kontrolllampe (10) leuchtet.



Mittlere und grosse Kochzone ausschalten

5. Durch erneutes Drücken der Mehrkreis-Taste (6) schalten sich die äusseren Heizkreise aus.
Die Kontrolllampen (10) erlischen.



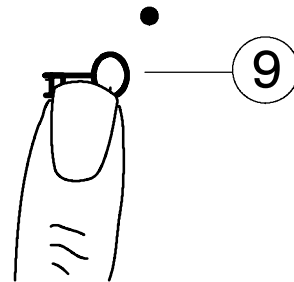
Gerät oder Kochzonen verriegeln (sperren)

Gerät verriegeln (sperren)

Mit der Schlüsseltaste (9) können Sie die ganze Steuerung (das Gerät) sperren, um unbeabsichtigtes Betätigen zu verhindern. **Diese Funktion eignet sich auch als Kindersicherung.**



Wenn Sie *die Verriegelung* nicht ausschalten, bevor *die Steuerung* ausgeschaltet wird, so ist die Verriegelung, wenn Sie die Steuerung erneut einschalten, immer noch aktiv. Sie können keine anderen Tasten mehr aktivieren bevor Sie nicht die Verriegelung ausschalten.

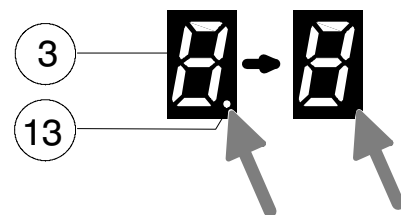
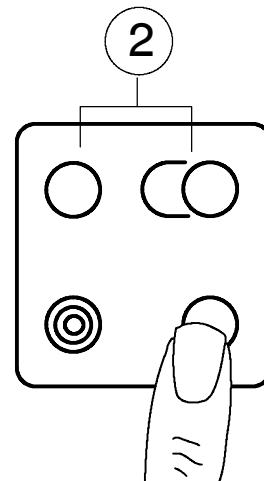


Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)

Wenn Sie mit einer oder mehreren Kochzonen arbeiten, haben Sie die Möglichkeit, jede einzelne Kochzone vor unbeabsichtigtem Berühren zu sichern.

Voraussetzung: die entsprechende Kochzone ist aktiviert d.h. der Dezimalpunkt (13) leuchtet und die Leistungsstufe ist gewählt.

- Durch das nochmaligen Drücken der Kochzonen-taste (2) der jeweiligen Kochzone wird die Verriegelung aktiviert. Der Dezimalpunkt (13) in der Leistungsstufenanzeige (3) erlischt.
- Wird die Kochzonen-taste (2) nochmals gedrückt, so erscheint der Dezimalpunkt (13) wieder und die Kochzone ist wieder frei bedienbar.



Durch die Verriegelung sind folgende Tasten der gesperrten Kochzone vor unbeabsichtigtem Betätigen geschützt: **Taste 4, 5, 6, 7.**



Die Timertaste (7) kann jedoch aktiviert und eingestellt werden (siehe Kapitel «Die Timerfunktion als Eier-Uhr»), hat aber auf die gesperrte Kochzone keinen Einfluss.

Die automatische Ankochfunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie brauchen während des Kochvorgangs nicht dauernd anwesend zu sein, die Kochstelle wird automatisch mit voller Leistung aufgeheizt und zur richtigen Zeit (siehe Tabelle 1) auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

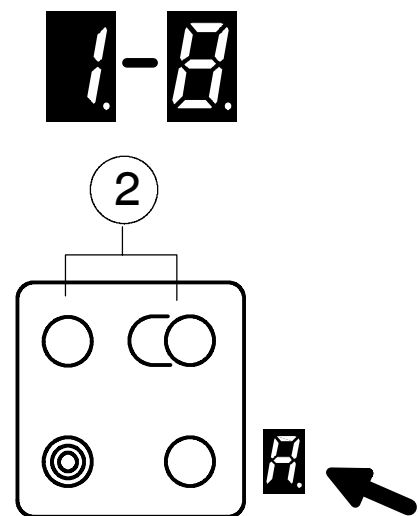
Automatische Ankochfunktion einschalten

1. Kochzonenaste (2) der gewünschten Kochzone drücken.
2. **Mit der Plus-Taste (5) eine Leistungsstufe zwischen 1-8 wählen.** Sie haben 10 Sekunden Zeit um die richtige Leistungsstufe zu wählen.

Nach 5 Sekunden erscheint in der Leistungsanzeige ein «A». Die automatische Ankochfunktion ist aktiviert.

Nun wird die Kochzone mit der Leistungsstufe 9 aufgeheizt und nach der angegebenen Zeit (s. Tabelle 1) auf die gewählte Leistungsstufe zurückgestellt.

Beispiel: Sie wählen die Leistungsstufe 6.
 Nach 5 sec. schaltet die automatische Ankochfunktion ein.
 Mit dieser Einstellung wird die Kochzone nun 2.5 min. mit der Leistungsstufe 9 erhitzt und schaltet dann auf die Leistungsstufe 6 zurück.




 **Die automatische Ankochfunktion wird nicht aktiviert, wenn Sie:**
 => mit der Minustaste (4) eine Leistungsstufe anwählen.
 => die Leistungsstufe 9 wählen.

Tabelle 1

Leistungsstufe	automatische Ankochfunktion Zeitdauer in Minuten
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	---

Gewählte Leistungsstufe anzeigen

Um in der Leistungsstufenanzeige die gegenwärtige Leistungsstufe zu sehen, drücken Sie kurz (0,5 sec.) auf die jeweilige Kochzonentaste (2).

Ändern der Leistungsstufe während der automatischen Ankochfunktion

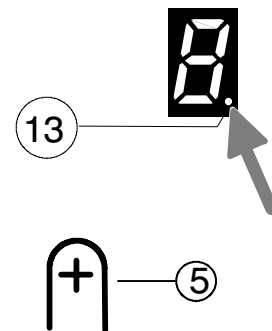
1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt (13) in der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Mit der Plus-Taste (5) eine andere Leistungsstufe wählen.

Beim Erhöhen der Leistungsstufe mit der Plus-Taste (5) wird die Zeit, die schon abgelaufen ist, automatisch in die Berechnung der neu angegebenen Zeit/Leistungsstufe miteinbezogen.

Beispiel: Sie haben die Leistungsstufe 1 (1 Min.) gewählt, und warten 30 Sekunden. Dann schalten Sie auf die Leistungsstufe 4 (6,5 Min.) so läuft der Ankochstoss also noch genau 6 Minuten (6.30 minus 0.30).



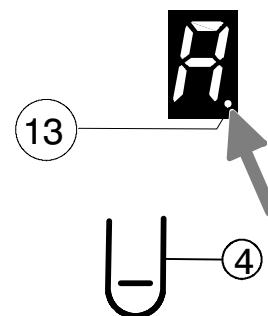
Beim Ändern der Leistungsstufe mit der Minus-Taste (4) wird die automatische Ankochfunktion ausgeschaltet.



Automatische Ankochfunktion ausschalten

Sobald das «A» in der Leistungsstufenanzeige leuchtet:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt (13) der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Die Minus-Taste (4) drücken.



Die Timerfunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie brauchen während des Kochvorgangs nicht dauernd anwesend zu sein; die Kochzone wird automatisch zur gewählten Zeit ausgeschaltet.

Es können, eine oder mehrere (max. 4) Kochstellen gleichzeitig programmiert werden.

Wenn keine Kochzone programmiert ist, kann die Timerfunktion als Eier-Uhr verwendet werden (siehe Kapitel «Die Timerfunktion als Eier-Uhr»).

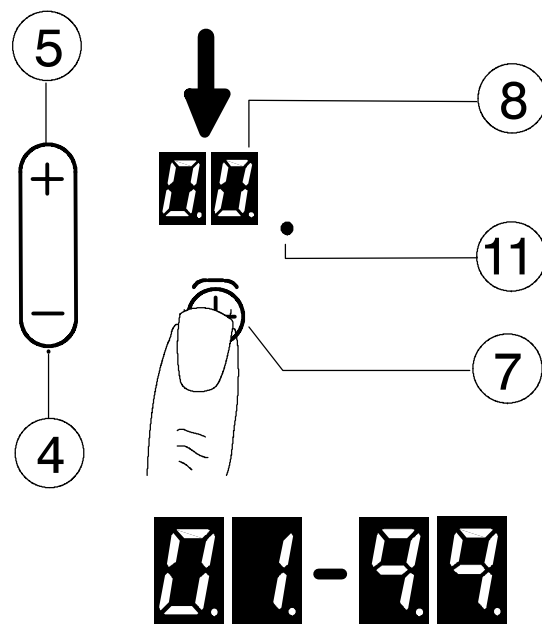
Timerfunktion einschalten

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt (13) der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Eine Leistungsstufe zwischen 1–9 wählen.
3. Die Timer-Taste (7) drücken.
Die Timeranzeige (8) zeigt nun «00» an.
4. Mit den Plus-/Minus-Tasten (5/4) eine gewünschte Kochzeit eingeben (01 bis 99 Minuten).

Der Start der Timerfunktion erfolgt automatisch nach wenigen Sekunden.

Die Kontrolllampe (11) leuchtet bei jeder Kochzone, die mit dem Timer programmiert ist.

 Zum schnelleren Eingeben der Kochzeit die Plus- oder Minus-Taste (5/4) gedrückt halten.



Eingestellte Kochzeit ändern

Die Kochzeit kann im Nachhinein jederzeit verstellt werden.

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Die Timertaste (7) drücken.
3. Mit den Plus-/Minus-Tasten (5/4) eine neue Kochzeit auswählen.

 Zum schnelleren Eingeben der Kochzeit die Plus- oder Minus-Taste (5/4) gedrückt halten.

Laufende Kochzeit abrufen

- Um die laufende Restzeit der jeweiligen Kochzone abrufen zu können, drücken Sie die zutreffende Kochzonentaste.

Timerfunktion ausschalten

Wenn die Zeit abgelaufen ist...

ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und gleichzeitig blinkt die Kontrollleuchte (11) der abgelaufenen Kochzone (2 min.).

- Um den Signalton auszuschalten, bevor die zwei Minuten abgelaufen sind, drücken Sie eine Taste Ihrer Wahl.

Die Kochzone ist nun ausgeschaltet.

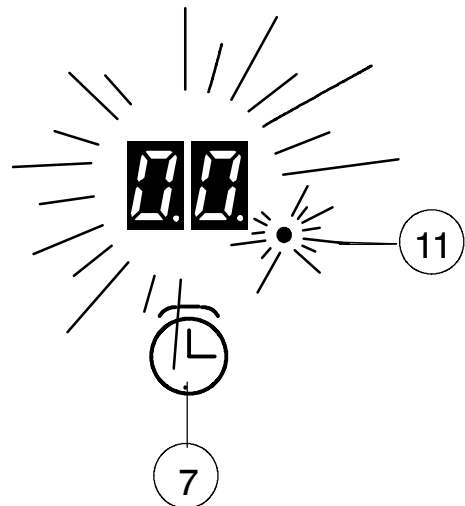
... oder wenn Sie den Timer vorzeitig ausschalten:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein. Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Die Timertaste (7) drücken.
3. Mit der Minus-Taste (4) auf «00» herunterfahren.

Die Timerfunktion ist nun ausgeschaltet, die Kochzone bleibt jedoch weiter aktiviert, bis Sie sie manuell ausschalten.

Zum schnellen Ausschalten:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein. Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Durch gleichzeitiges Drücken der Plus-/Minus-Tasten (5/4) wird die Kochzone und der Timer ausgeschaltet.



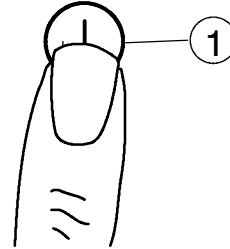
Die Timerfunktion als Eier-Uhr

Die Timerfunktion kann auch als Eier-Uhr benutzt werden, sofern der Timer nicht bereits für eine Kochzone verwendet wird.

Eier-Uhr einstellen

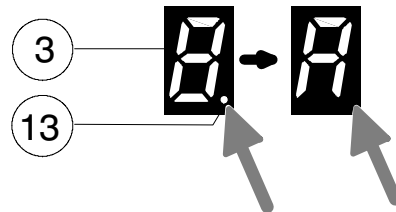
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

1. Power-On-Taste (1) drücken.
2. Timertaste (7) drücken.
3. Mit den Plus-/Minus-Tasten (4/5) die gewünschte Zeit eingeben.



Wenn bereits auf einer oder mehreren Kochzonen gekocht wird:

1. Alle Kochzonen verriegeln (siehe Kapitel «Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)»).
Kein Dezimalpunkt (13) in allen Leistungsstufenanzeigen (3) darf leuchten.
2. Timertaste (7) drücken.
3. Mit den Plus-/Minus-Tasten (4/5) die gewünschte Zeit eingeben.



Eier-Uhr ausschalten

Wenn die Zeit abgelaufen ist...

blinkt «00» 10 Sekunden lang,

ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

- Um den Signalton auszuschalten bevor die zwei Minuten abgelaufen sind, drücken Sie eine Taste Ihrer Wahl.

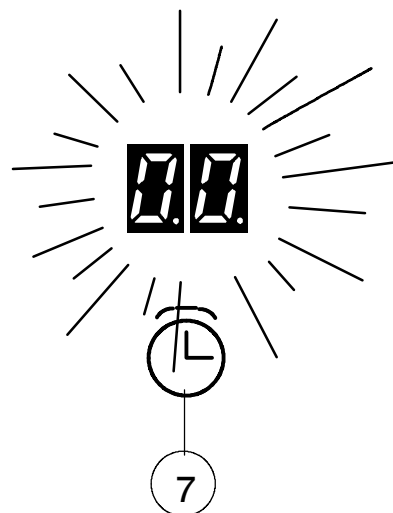
...oder wenn Sie den Eier-Uhr vorzeitig ausschalten:

1. Die Timertaste (7) drücken.
2. Mit der Minus-Taste auf «00» herunterfahren.

Die Eier-Uhr ist nun ausgeschaltet.

Zum schnellen Ausschalten:

- Durch gleichzeitiges Drücken der Plus-/Minus-Tasten (5/4) wird die Eier-Uhr ausgeschaltet.

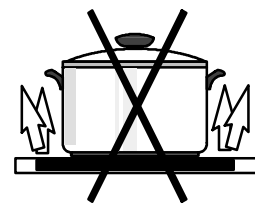
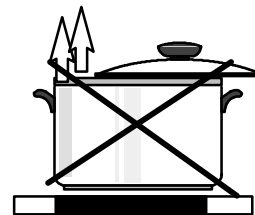
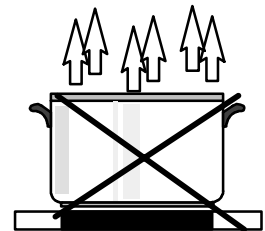
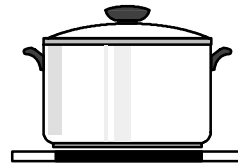


Das richtige Kochgeschirr

Sinnvoller Energieverbrauch

Um Energie zu sparen sollten Sie ..

- nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.
- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Töpfe und Pfannen immer wo möglich mit dem Deckel verschliessen.
- die Kochzone einige Minuten vor Ende der Kochzeit abschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- die Restwärme der Kochzonen zum Warmhalten von Speisen oder Schmelzen nutzen.
- Töpfe und Pfannen zentrisch aufsetzen.



Kochtöpfe und Pfannen

Topf- und Pfannenböden sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht grösser als 10-15 mm über dem Kochzonen Durchmesser.

Verwenden Sie nur Koch- und Bratgeschirr mit glattem und ebenem Boden.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein. Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.

Achten Sie auf glatte und unbeschädigte Böden, denn Topfböden mit Graten und scharfen Rändern wirken kratzend auf der Glaskeramikfläche.

Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorgegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.

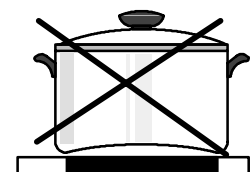
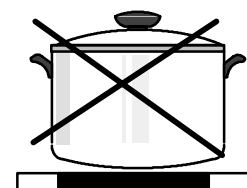
Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramikkochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplatzieren nicht verschoben, sondern angehoben werden.

Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht ca. 0,1-0,5 mm nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen aber auf keinen Fall nach aussen gewölbt (konvex) sein.



Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Die Power-On-Taste muss auf der AUS-Position sein.

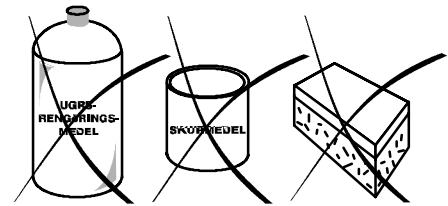


Reinigung und Pflege

Zum Reinigen der Glaskeramikfläche gelten die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.

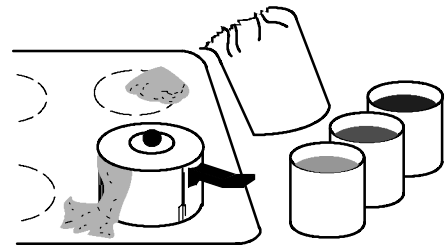
- ⚠ Auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel oder Scheuersand und Schwämme etc. mit kratzender Oberfläche verwenden.

Spezial-Reinigungsmittel und Klingenschaber gibt es in Warenhäusern, Elektro-Fachgeschäften, Drogerie-Märkten und im Lebensmittelhandel.



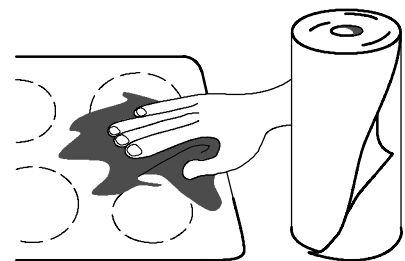
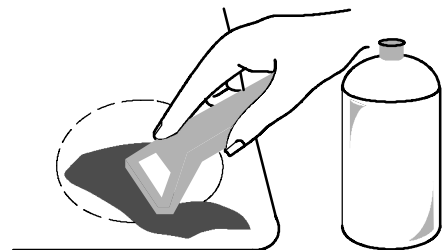
Reinigen nach jedem Benutzen

- **Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen** mit einem feuchten Tuch oder Fasertuch ohne Reinigungsmittel im kalten Zustand abwischen. Beim Verwenden von Spülmittel können bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer beim ersten Reinigen und oder nur mit Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.
- **Festanhaltende Verschmutzungen** im kalten Zustand mit Glaskeramik-Reinigungsmittel und mit einem Klingenschaber entfernen. Danach mit einem feuchten Tuch die Kochfläche abwischen (Nachreinigen).



Flecken entfernen

- **Helle perlmuttfarbene Flecken (Aluminium-Rückstände)** können Sie auf dem abgekühlten Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen. Kalkrückstände (etwa durch überkochendes Wasser) können Sie mit Putzessig oder einem Glaskeramik-Reinigungsmittel beseitigen.
- **Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoff oder Alufolie** darf die betreffende Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Schaben Sie sofort die Reste (in heissem Zustand) mit einem Klingenschaber gründlich von der heißen Kochzone. Schützen Sie Ihre Hände vor Verbrennungen. Nach dem Entfernen der Verschmutzung kann die Kochzone ausgeschaltet werden und im erkalteten Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel nachgereinigt werden.



- Tragen Sie die Glaskeramik-Reinigungsmittel nicht auf die heisse Kochzone auf. Am besten ist es, die Reinigungsmittel leicht antrocknen zu lassen und feucht abzureiben. Sollten Reinigungsmittelreste vorhanden sein, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch (Nachreinigung) vor dem Wiederaufheizen ab. Sie können sonst ätzend wirken.

Besondere Problemfälle	
.. wenn ein chemischer Reiniger nicht ausreicht	Prüfen Sie, ob Sie mit dem Reinigungsschaber nicht schneller zum Ziel kommen.
.. wenn dunkle Flecken entstanden sind	Wenn die Reinigung mit Reinigungsschaber und Edelstahl-Reiniger keine Besserung bringt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.
.. wenn sich metallische Verfärbungen auf den Kochzonen zeigen	Es wurden Töpfe oder Pfannen mit ungeeignetem Boden oder überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen.
.. wenn die Oberfläche Kratzer oder Vertiefungen aufweist	Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht mehr behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei unsachgemässer Behandlung der Glaskeramikochfläche übernehmen wir keine Haftung!

Was tun wenn . . .

Abhilfe bei Störungen

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



Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Was tun wenn . . .

. . . beim Aufheizen ein Brummtönen zu hören ist?

- Das ist keine Störung.
Bei zunehmendem Aufheizen verschwindet er wieder.

. . . farbliche Veränderungen des Kochfeldes auftreten?

- Dies sind keine Veränderungen des Materials, sondern eingebrannte und nicht regelmässig entfernte Rückstände. Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Haltbarkeit der Glaskeramik.

. . . die Kochzonen nicht funktionieren?



Überprüfen Sie, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten,
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist,
- die Kochzonen-Leistungsstufe auf die gewünschte Fortgarstufe eingestellt ist,
- die Sicherungen in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst haben.
Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat.

. . . die Kochzonen sich nicht einschalten lassen?



Überprüfen Sie, ob

- das Bedienfeld verriegelt ist,
- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Taste und dem Einschalten der gewünschten Kochzone eine Zeitspanne von mehr als 10 Sekunden vergangen ist,
- die Berührungsfläche zu gross ist (Finger darf nur leicht aufgesetzt werden),
- die Berührungstasten durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
- nach einem Netzunterbruch das Bedienfeld zu früh berührt wurde (zur Fehlerbehebung die Sicherungen kurz aus-, dann wieder einschalten).

. . . die Anzeige bis auf «H» für Restwärme plötzlich ausfällt?



Überprüfen Sie, ob

- aus Versehen die Ein-/Aus-Taste betätigt wurde,
- die Berührungstasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeiten oder ähnlichem teilweise bedeckt sind.

. . . die Anzeige plötzlich ausfällt?



Überprüfen Sie, ob

- der Strom zeitweilig ausgefallen ist.

. . . nach dem Ausschalten kein «H» für Restwärme in der Anzeige erscheint?



Überprüfen Sie, ob

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

Sollte die Kochzone heiss sein, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur oder unseren Kundendienst.

. . . sich eine Kochzone nicht ausschalten lässt?



Überprüfen Sie, ob

- die Berührungstasten durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
- die betreffende Kochzonentaste aktiv ist, d.h. der Dezimalpunkt leuchtet.

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



Lässt sich die Steuerung aus irgend einem Grund oder Defekt im eingeschaltetem Zustand nicht mehr bedienen, so muss ein vorhandener Hauptschalter ausgeschaltet oder die entsprechende Sicherung herausgeschraubt und der Kundendienst benachrichtigt werden.



Beim Auftreten von Sprüngen oder Brüchen in der Glaskeramik ist das Kochfeld sofort auszuschalten und vom Netz zu trennen. Schalten Sie dafür die Sicherung aus oder ziehen den Netzstecker und benachrichtigen den Kundendienst.

Wichtig!

Geben Sie bei der Störungsmeldung folgende Daten an:

Typ

Modell

Produkt-Nr.

Diese Angaben finden Sie auf dem Leistungsschild im Kapitel «Technische Daten».

Technische Daten

JCK 840

Aussenmasse:

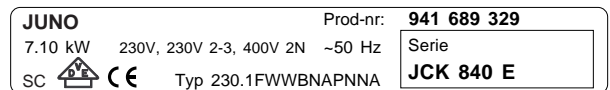
Breite: 760 mm
Tiefe: 501 mm
Höhe: 47 mm

Ausschnittmasse:

Breite: 750 mm
Tiefe: 490 mm

Spannung: 230 V ~ 50 Hz

Anschlusswert Heizkörper: 7.1 kW



Auspacken und Kontrolle

Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. Transportschäden!

Bei Schäden am Gerät umgehend vor dem Anschliessen die Lieferfirma verständigen.

Verpackungsmaterial immer ordnungsgemäss entsorgen.

Installationsanweisung



Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden.

Beim Einbau und im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden: Sicherungen ausschalten oder herausnehmen, resp. Netzstecker ziehen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften der zuständigen Elektrizitäts-Versorgung und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.



Beschädigte Kochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht angeschlossen werden.

Einbau in die Küchenarbeitsplatte



Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

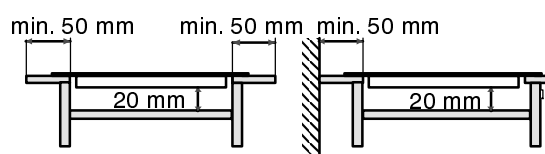
Der Berührungsschutz und die elektrische Sicherheit gemäss SEV/VDE-Bestimmungen müssen durch den ordnungsgemässen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein. Das gilt auch für die metallene Unterbauschale des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippstabil aufgestellt und befestigt werden.

Einbaumasse

Die Öffnung im Schrank muss den üblichen Massen entsprechen. Die Mass-Skizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

- Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und den sich darunter befindlichen Möbelteilen muss mindestens **20 mm** betragen.
- Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens **50 mm**, zur Rückwand mindestens **50 mm** betragen.



Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.

Installation

1. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmass (**Fig.1**) ausschneiden. (Genau Anrisslinie sägen.)
2. Befestigung nach **Fig. 2**
Zum Anschrauben der Schnappfedern muss die Position A (**Fig.1**) gewählt werden.

Achtung: Die Schraube gemäss Abbildung in die Arbeitsplatte einschrauben.

Zu starkes Anziehen vermeiden! Keine Elektro- oder Luftschrauber ohne einstellbare Rutschkupplung verwenden! (Einstellwert 1-1.1Nm)

3. Dichtung auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.
4. Glaskeramik-Kochfeld in Ausschnitt einlegen.

Ausbau des Glaskeramikkochfeldes

1. Gerät stromfrei machen.
2. Seitlich im Bereich der Befestigungsfedern einen sauberen Spachtel als Schutz auf die Abdeckung legen, dann mit Stechbeutel unter den Rahmen fahren und anheben.

Entgegen den Hausinstallationsvorschriften der SEV Ziffer 47330.1 darf das Einbaugerät in brennbares Material eingebaut werden. Teile, Seitenwände, Verstärkungsleisten etc., welche in den Raum unterhalb der Kochzone hineinragen, müssen aus nicht-brennbarem Stoff sein.

Begrenzung dieser Raum-Breite 550 mm, Höhe 20 mm ab Unterseite des Kochfeldes, Tiefe 560 mm von hinten bei einer Tischtiefe von 600 mm. Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochflächen gemäss dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen, feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein.

Fig.1

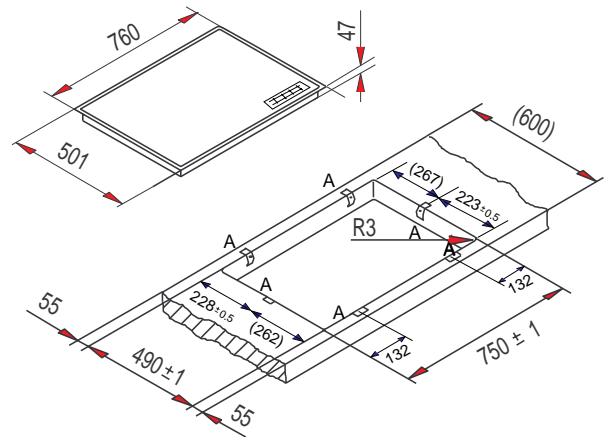
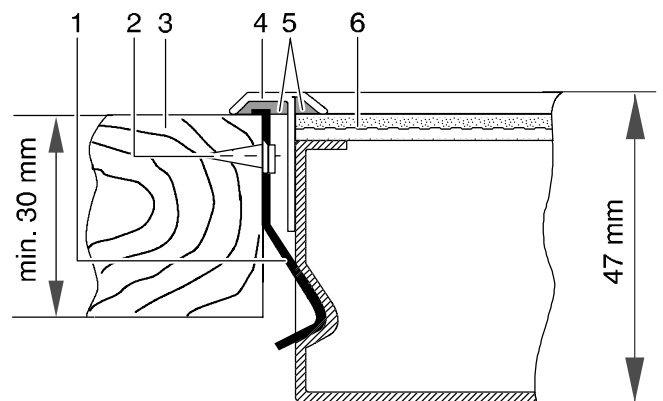


Fig.2



- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1 Schnappfeder | 4 Rahmen |
| 2 Schrauben | 5 Dichtband |
| 3 Arbeitsplatte | 6 Glaskeramikkochfeld |

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild - also die Nennspannung des Gerätes - mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Glaskeramikkochfeldes.

Der Netzanschluss des Glaskeramikkochfeldes hat mit dem vorhandenen Anschlußkabel und entsprechend dem Anschlußschema (Fig.3) zu erfolgen und ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss das Anschlußkabel mit der Ersatzteilnummer 374 2929 00/7 verwendet werden.

Evtl. vorhandene Schutzfolien auf der Kochfläche abziehen.



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

Fig.3

400 V 2N~	
230 V ~	
230 V 3~	
230 V 2~	

374 3217 00

Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am vorschrittmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

Kundendienststellen Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von **JUNO** ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service.

Bei den nachfolgenden Service-Stellen können Sie im Bedarfsfall einen Spezialisten anfordern.

Ihre Bestellung für Ersatzteile etc. geben Sie bitte bei den hierfür angewiesenen Kundendienststellen auf. Natürlich können Sie auch per Btx unter der Nummer *43600# Ersatzteile bei unserem Werkskundendienst bestellen.

Für Gefriergeräte bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination sowie für Ihre Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der Telefon-Nummer

0130 / 82 02 00

erreichen.

Garantiebedingungen für Deutschland

Für dieses Gerät leisten wir – zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.
2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux Hausgeräte GmbH
Junostraße 1
35745 Herborn

			Telefon	Telefax				Telefon	Telefax
01099	Dresden	AEG Hausgeräte GmbH, Industriegelände, Straße E Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	03 51/8 20 25 56 03 51/8 20 25 55	03 51/8 20 33 23 03 51/8 20 33 23	22525	Hamburg	AEG Hausgeräte GmbH, Holstenkamp 40 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 40/85 39 52 11 0 40/85 39 52 63	0 40/85 39 52 01 0 40/85 39 52 01
01796	Pirna	Elektroanlagenbau Pirna GmbH, Klosterstraße 5a	0 35 01/44 79 60	0 35 01/44 75 22	23556	Lübeck	AEG Kundendienst	04 51/47 26 72	-
03226	Vetschau	Vetschauer Hausgeräte Service, Juri-Gagarin-Straße 7-9	03 54 33/21 03	03 54 33/21 25	*23623	Ahrensböök	AEG Kundendienst	0 45 25/14 50	-
04299	Leipzig	AEG Hausgeräte GmbH, Holzhäuser Straße 120 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	03 41/8 65 43 43 03 41/8 65 43 26	03 41/8 65 43 80 03 41/8 65 43 80	24113	Kiel	AEG Hausgeräte GmbH, Rendsburger Landstraße 206 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	04 31/6 89 62 05 04 31/6 89 62 17	04 31/6 89 62 90 04 31/6 89 62 90
06217	Merseburg	Looke & May GmbH Gotthardtstraße 30	0 34 61/21 41 21	0 34 61/21 68 91	24536	Neumünster	AEG Kundendienst	0 43 21/2 37 28	-
06429	Wedlitz/Wispitz	AEG Kundendienst	01 61/2 54 74 97	-	24848	Kropp	AEG Kundendienst	0 46 24/88 02	-
*06542	Allstedt	AEG Kundendienst	03 46/5 21 03 20	-	24983	Handewitt/ Flensburg	AEG Kundendienst	0 46 08/64 06	-
06618	Naumburg	Hausgeräte & Service-Center GmbH, Wenzelsstraße 15	0 34 45/20 20 16	0 34 45/20 20 16	25335	Elmshorn	AEG Kundendienst	0 41 21/6 23 90	-
*06886	Wittenberg	AEG Kundendienst	0 34 91/61 33 53	-	25770	Hemmingstedt	AEG Kundendienst	04 81/6 49 43	-
*07548	Gera	AEG Kundendienst	03 65/7 10 67 86	03 65/7 10 61 54	259W	Westerland	AEG Kundendienst	0 46 51/2 49 90	-
*08058	Zwickau	AEG Kundendienst	03 75/52 10 52	03 75/52 10 52	*26160	Bad Zwischenahn- Ekern	AEG Kundendienst	0 44 03/36 44	-
*09111	Chemnitz	AEG Kundendienst	03 71/85 32 34	03 71/85 32 34	*26180	Neusüdende (Oldenburg)	AEG Kundendienst	0 44 02/28 14	-
09218	Neukirchen	Elektro Walther Hauptstraße 74	03 71/21 70 96	03 71/21 70 96	26789	Leer	AEG Kundendienst	04 91/1 35 83	-
09246	Pleiße	ETS GmbH Zeppelinstraße 8	0 37 22/60 41 12/3	0 37 22/60 42 00	28350	Wilhelmshaven	AEG Kundendienst	0 44 21/30 46 99	-
14199	Berlin	AEG Hausgeräte GmbH, Hohenzollerndamm 150 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 30/8 28 21 11 0 30/8 28 20 26	0 30/8 28 20 09 0 30/8 28 20 09	26624	Südbrookmerland	AEG Kundendienst	0 49 42/34 33	-
*14473	Potsdam	AEG Kundendienst	03 32 03/7 96 86	-	27500	Bremerhaven	AEG Kundendienst	04 71/41 55 66	-
*15517	Fürstenwalde	AEG Kundendienst	0 33 61/30 02 35	-	28207	Bremen	AEG Hausgeräte GmbH, Hastedter Osterdeich 222 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	04 21/4 49 42 11 04 21/4 49 42 15	04 21/41 33 14 04 21/41 33 14
□ *16515	Oranienburg	AEG Kundendienst	0 33 01/58 29 19	-	30179	Hannover	AEG Hausgeräte GmbH, Wiesenaue Straße 13 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	05 11/6 30 42 33 05 11/6 30 42 21	05 11/6 30 43 00 05 11/6 30 43 00
□ 18069	Rostock	AEG Hausgeräte GmbH, Gewerbestraße 1 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	03 81/1 27 0510 03 81/1 27 0510	03 81/1 27 0512 03 81/1 27 0512	*31162	Bad Saltdetfurth	AEG Kundendienst	0 50 60/17 07	-
*190..	Schwerin	AEG Kundendienst	03 85/77 01 80	-	*31588	Aerzen	AEG Kundendienst	0 51 54/23 56	-
21337	Lüneburg	AEG Kundendienst	0 41 31/6 17 80	-	*31626	Haßbergen	AEG Kundendienst	0 50 24/4 22	-
21614	Buxtehude	AEG Kundendienst	0 41 61/5 33 12	-	*32425	Minden	AEG Kundendienst	05 71/4 46 03	-
					* 32549	Bad Oeynhausen	AEG Kundendienst	0 57 31/5 24 72	-
					* 32676	Lügde	AEG Kundendienst	0 52 83/12 36	-
					* 32756	Detmold	AEG Kundendienst	0 52 31/2 33 93	-
					* 33034	Brakel	AEG Kundendienst	0 52 72/52 20	-
					* 33154	Salzkotten	AEG Kundendienst	0 29 48/13 41	-

* Telefon nicht ganztägig besetzt

Werkskundendienst

Vertragskundendienst

* Telefon nicht ganztägig besetzt

Werkskundendienst

Vertragskundendienst

			Telefon	Telefax
33609	Bielefeld	AEG Hausgeräte GmbH, Schillerstraße 44 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	05 21/80 51 33 05 21/80 51 21	05 21/80 51 46 05 21/80 51 46
34123	Kassel	AEG Hausgeräte GmbH, Lilienthalstraße 150 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	05 61/5 02 29 70/1 05 61/5 02 29 80	05 61/5 02 29 82 05 61/5 02 29 82
*35043	Marburg	AEG Kundendienst	0 04 21/8 48 05	-
35745	Herborn	AEG Hausgeräte GmbH, Junostraße Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 27 72/4 10 77 0 27 72/4 10 78	0 27 72/4 19 01 0 27 72/4 19 01
35390	Gießen	AEG Hausgeräte GmbH, Schanzenstraße 1-5 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	06 41/70 60 06 41/70 60	06 41/7 06 23 06 41/7 06 23
36043	Fulda	AEG Hausgeräte GmbH, Michael -Henkel -Straße 4-6 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	06 61/3 40 71 06 61/3 40 71	06 61/3 82 54 06 61/3 82 54
36217	Ronshausen	AEG Kundendienst	0 66 22/23 50	-
*37574	Einbeck	AEG Kundendienst	0 55 61/34 40	-
*37632	Eschershausen	AEG Kundendienst	0 55 34/24 38	-
*37671	Höxter	AEG Kundendienst	0 52 71/3 16 44	-
*37691	Boffzen	AEG Kundendienst	0 52 71/52 72	-
38102	Braunschweig	AEG Hausgeräte GmbH, Campestraße 7 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	05 31/2 71 13 43 05 31/2 71 13 47	05 31/2 71 12 57 05 31/2 71 12 57
*38259	Salzgitter -Bad	AEG Kundendienst	0 53 41/3 52 86	-
*38350	Helmstedt	AEG Kundendienst	0 53 51/4 22 11	-
*38723	Seesen	AEG Kundendienst	0 53 81/86 88	-
*39240	Calbe	AEG Kundendienst	01 61/2 54 74 97	-
*41179	Mönchengladbach	AEG Kundendienst	0 21 61/57 21 81	-
41541	Dormagen	AEG Hausgeräte GmbH, Sachtlebenstraße 1 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 21 33/74 14 0 21 33/74 15	0 21 33/7 43 63 0 21 33/7 43 63
44139	Dortmund	AEG Hausgeräte GmbH, Rheinlanddamm Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	02 31/12 00 225/8 02 31/12 00 215/8	02 31/1 20 02 29 02 31/1 20 02 29

* Telefon nicht ganztägig besetzt

Werkskundendienst

Vertragskundendienst

			Telefon	Telefax
45329	Essen- Altenessen	AEG Hausgeräte GmbH, Teilungsweg 28 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	02 01/8 34 62 11 02 01/8 34 62 27	02 01/8 34 62 35 02 01/8 34 62 35
*45487	Wesel	AEG Kundendienst	0281/7 17 24	-
*46562	Voerde	AEG Kundendienst	02 81/4 24 44	-
*47495	Rheinberg	AEG Kundendienst	0 28 43/67 46	-
48153	Münster	AEG Hausgeräte GmbH, Friedrich-Ebert-Straße 7 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	02 51/53 06 154/5 02 51/53 06 156/7	02 51/5 30 61 61 02 51/5 30 61 61
49084	Osnabrück	AEG Hausgerfete GmbH, Pferdestraße 23 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	05 41/58 92 28 05 41/5 70 87	05 41/57 34 48 05 41/57 34 48
*49377	Vechta	AEG Kundendienst	0 44 41/38 90	-
49828	Neuenhaus	AEG Kundendienst	0 59 41/82 40	-
50825	Köln	AEG Hausgeräte GmbH, Weinsbergstraße 190	02 21/54 80 81	02 21/54 80 89
51545	Waldbröl	AEG Kundendienst	0 22 91/26 62	-
51598	Friesenhagen	Hans Krempf, Mühlenhof 6	0 27 34/73 77	0 27 34/4 06 18
52070	Aachen	AEG Hausgeräte GmbH, Grüner Weg 22-24 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	02 41/9 17 91 00 02 41/9 17 92 00	02 41/9 17 91 15 02 41/9 17 91 15
53113	Bonn	AEG Hausgeräte GmbH, Friedrich-Ebert-Allee 26 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	02 28/53 12 81 02 28/53 12 85	02 28/53 13 33 02 28/53 13 33
53925	Kall -Frohnrath	AEG Kundendienst	0 24 45/71 77	-
54292	Trier	AEG Hausgeräte GmbH, Paulinestraße 152 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	06 51/2 20 37 06 51/2 20 37	06 51/14 07 21 06 51/14 07 21
54309	Newel	Hans Krempf, Römerstraße 22	0 65 05/88 99	0 65 05/7 79
55543	Bad Kreuznach	Hans Krempf, Industriestraße	06 71/79 40	06 71/7 94 46
55569	Monzingen	Hans Krempf, Jahnstraße 16	0 67 51/28 41	0 67 51/28 41
55774	Baumholder	Hans Krempf, Bahnhofstraße 12	0 67 83/48 48	0 67 83/30 68

* Telefon nicht ganztägig besetzt

Werkskundendienst

Vertragskundendienst

			Telefon	Telefax				Telefon	Telefax
56068	Koblenz	AEG Hausgeräte GmbH, Rheinstraße 17 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	02 61/3 94 31 02 61/3 94 31	02 61/39 42 50 02 61/39 42 50	68309	Mannheim- Käfertal	AEG Hausgeräte GmbH, Heppenheimer Straße 31-33 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	06 21/7 20 52 00 06 21/7 20 52 00	06 21/7 20 52 38 06 21/7 20 52 38
56070	Koblenz	Hans Krempf, August-Horch-Straße 14	02 61/8 90 90	02 61/8 30 74	68309	Mannheim- Käfertal	Hans Krempf, Heppenheimer Straße 23	06 21/73 79 78	06 21/72 24 04
57072	Siegen	AEG Hausgeräte GmbH, Sandstraße 173 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	02 71/40 70 59 02 71/40 70 59	02 71/4 88 02 00 02 71/4 88 02 00	70000	Stuttgart	(siehe 71034 Böblingen)		
57080	Siegen	Hans Krempf, Gosenbacher Hütte 44	02 71/35 41 14	02 71/35 14 08	71034	Böblingen-Hulb	AEG Hausgeräte GmbH, Dornierstraße 7 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 70 31/666834/7 0 70 31/666830/6	0 70 31/6 66 83 00 0 70 31/6 66 83 00
*57648	Unnau	AEG Kundendienst	0 26 61/37 72	-	*71522	Backnang	AEG Kundendienst	0 71 91/6 23 35	-
*59063	Hamm	AEG Kundendienst	0 23 81/5 12 73	-	*72213	Altensteig	AEG Kundendienst	0 74 53/22 99	-
*59302	Oelde	AEG Kundendienst	0 25 20/4 63	-	*72411	Bodelshausen	AEG Kundendienst	0 74 71/7 24 77	-
*59846	Sundern/Endorf	AEG Kundendienst	02 99 33/57 99	-	*73207	Plochingen	AEG Kundendienst	0 71 53/2 47 52	-
60326	Frankfurt/Main	AEG Hausgeräte GmbH, Mainzer Landstraße 349 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 69/7 50 73 33 0 09/7 50 73 33	0 69/7 50 73 32 0 69/7 50 73 32	*73527	Schwäbisch- Gmünd	AEG Kundendienst	0 71 71/7 31 55	-
63741	Aschaffenburg	AEG Hausgeräte GmbH, Dammer Straße 5 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 60 21/41 17 33 0 60 21/41 17 33	0 60 21/41 20 35 0 60 21/41 20 35	73734	Esslingen	AEG Hausgeräte GmbH, Breitenstraße 2 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	07 11/38 10 55-57 07 11/38 10 55-57	07 11/38 46 52 07 11/38 46 52
65462	Ginsheim- Gustavsburg	AEG Hausgeräte GmbH, Darmstädter Landstraße 47 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 61 34/5 20 86 0 61 34/5 20 86	0 61 34/5 20 89 0 61 34/5 20 89	74078	Heilbronn	AEG Hausgeräte GmbH, Böllinger Straße 61 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 71 31/72 28-0 0 71 31/72 28-0	0 71 31/2 20 24 0 71 31/2 20 24
66117	Saarbrücken	Hans Krempf, Zinzinger Straße 13	06 81/5 00 85 22	06 81/5 00 85 33	*74564	Crailsheim	AEG Kundendienst	0 79 51/57 97	-
66121	Saarbrücken	AEG Hausgeräte GmbH, Mainzer Straße 176	06 81/8 10 33 44	06 81/8 10 33 42	*75180	Pforzheim	AEG Kundendienst	0 72 31/7 55 58	-
67434	Neustadt	Hans Krempf, Saarlandstraße 55	0 63 21/8 30 77	0 63 21/8 30 77	76185	Karlsruhe	AEG Hausgeräte GmbH, Neureuterstraße 5-7 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	07 21/9 56 71 00 07 21/9 56 71 00	07 21/9 56 71 11 07 21/9 56 71 11
67549	Worms	Hans Krempf, Müllerstraße 24	0 62 41/5 42 24	0 62 41/5 42 25	76872	Winden	Hans Krempf, Hauptstraße 103	0 63 49/85 71	0 63 49/33 90
67655	Kaiserslautern	AEG Hausgeräte GmbH, Jägerstraße 10-12 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	06 31/1 30 85 06 31/1 30 85	06 31/1 04 48 06 31/1 04 48	77656	Offenburg	AEG Hausgeräte GmbH, Industriestraße 7 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	07 81/6 78 62 07 81/6 78 62	07 81/6 78 64 07 81/6 78 64
67663	Kaiserslautern	Hans Krempf, Mercurstraße 6	06 31/5 20 78	06 31/5 20 79	78224	Singen	AEG Kundendienst	0 77 31/1 20 31	-
					*78713	Schramberg- Waldmössingen	AEG Kundendienst	0 74 02/70 00	-
					79108	Freiburg	AEG Hausgeräte GmbH, Tullastraße 84 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0761/5101222-223 0761/5101213-215	07 61/5 10 12 14 07 61/5 10 12 14
					*79540	Lörrach	AEG Kundendienst	0 76 21/4 68 65	-

* Telefon nicht ganztägig besetzt

Werkskundendienst

Vertragskundendienst

* Telefon nicht ganztägig besetzt

Werkskundendienst

Vertragskundendienst

			Telefon	Telefax				Telefon	Telefax
*79848	Bonndorf	AEG Kundendienst	0 77 03/10 85	-	91683	Faulenberg	AEG Kundendienst	0 98 68/15 66	-
80634	München	AEG Hausgeräte GmbH, Arnulfstraße 205 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 89/1 30 54 52 0 89/1 30 57 54	0 89/1 30 57 29 0 89/1 30 57 29	91787	Weißenburg	AEG Kundendienst	0 91 41/7 07 90	-
82319	Perchting	AEG Kundendienst	0 81 51/1 34 29	-	92224	Amberg	AEG Kundendienst	0 96 21/1 34 18	-
*82441	Ohlstadt	AEG Kundendienst	0 88 41/74 65	-	92318	Neumarkt Woffenbach	AEG Kundendienst	0 91 81/79 25	-
83024	Rosenheim	AEG Hausgeräte GmbH, Pichlmayrstraße 21 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 80 31/1 40 47 0 80 31/1 40 47	0 80 31/1 58 06 0 80 31/1 58 06	92637	Weiden	AEG Kundendienst	09 61/3 63 43	
*83661	Lenggries- Wegscheid	AEG Kundendienst	0 80 42/88 38	-	93055	Regensburg	AEG Hausgeräte GmbH, Bukarester Straße 12 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	09 41/7 96 61 38 09 41/7 96 61 44	09 41/7 96 61 48 09 41/7 96 61 48
*84028	Landehut	AEG Kundendienst	08 71/5 28 41	-	94032	Passau	AEG Hausgeräte GmbH, Weinholzer Weg 9 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	08 51/5 81 78 08 51/5 81 78	08 51/5 50 13 08 51/5 50 13
84347	Pfarrkirchen- Moosdorf	AEG Kundendienst	0 85 61/84 13	-	*94315	Straubing	AEG Kundendienst	0 94 21/3 02 56	-
*84427	Armsdorf	AEG Kundendienst.	0 80 81/13 88	-	94447	Plattling	AEG Kundendienst	0 99 31/22 98	-
*85055	Ingolstadt	AEG Kundendienst	0 84 56/9 61 61	0 84 56/9 61 62	95032	Hof	AEG Hausgeräte GmbH, Wunsiedler Straße 56 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	0 92 81/56 05 0 92 81/56 06	0 92 81/56 07 0 92 81/56 07
86167	Augsburg	AEG Hausgeräte GmbH, Raiffeisenstraße 13 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	08 21/7 90 31 00 08 21/7 90 31 09	08 21/7 90 31 13 08 21/7 90 31 13	95326	Kulmbach	AEG Kundendienst	0 92 21/43 55	-
86609	Donauwörth	AEG Kundendienst	09 06/43 37	-	95448	Bayreuth	AEG Kundendienst	09 21/1 33 06	-
87437	Kempten	AEG Hausgeräte GmbH, Brodkorbweg 22 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	08 31/7 71 22 08 31/7 71 23	08 31/7 23 45 08 31/7 23 45	96047	Bamberg	AEG Kundendienst	09 51/5 81 80	-
*87527	Sonthofen	AEG Kundendienst	0 83 21/52 71	-	96215	Lichtenfels	AEG Kundendienst	0 95 71/35 28	-
88213	Ravensburg	AEG Hausgeräte GmbH, Henri-Dunant-Straße 6 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	07 51/95 55 07 51/95 55	07 51/9 63 80 07 51/9 63 80	96317	Kronach	AEG Kundendienst	0 92 61/9 45 77	
89073	Ulm	AEG Hausgeräte GmbH, Neue Straße 113-115 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	07 31/17 21 11/3 07 31/17 21 15	07 31/17 21 26 07 31/17 21 26	96450	Coburg	AEG Kundendienst	0 95 61/9 54 68	
*89542	Herbrechtingen	AEG Kundendienst	0 73 24/24 45	-	97078	Würzburg	AEG Hausgeräte GmbH, Versbacher Straße 22a Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	09 31/2 10 43 09 31/2 10 43	09 31/2 10 45 09 31/2 10 45
90429	Nürnberg	AEG Hausgeräte GmbH, Muggenhofer Straße 135 Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	09 11/3 23 22 21 09 11/3 23 27 55	09 11/3 23 20 18 09 11/3 23 20 18\$	97421	Schweinfurt	AEG Kundendienst	0 97 21/1 64 62	-
91456	Diespeck	AEG Kundendienst	0 91 61/31 56	-	97616	Bad Neustadt/Saale	AEG Kundendienst		0 97 71/9 78 14
91541	Rothenburg	AEG Kundendienst	0 98 61/83 51	-	-				
					97688	Bad Kissingen	AEG Kundendienst	09 71/6 46 20	-
					98693	Ilmenau	Elektro-Hegenbarth Schlachthofstraße 20	0 36 77/6 30 99	0 36 77/6 30 99
					99096	Erfurt	AEG Hausgeräte GmbH, Arnstädter Straße Technikeranforderung Ersatzteilbestellung	03 61/3 40 99 20 03 61/3 40 99 20	03 61/3 40 99 15 03 61/3 40 99 15

* Telefon nicht ganztägig besetzt

* Telefon nicht ganztägig besetzt

Werkskundendienst

Vertragskundendienst

Werkskundendienst

Vertragskundendienst



Juno Hausgeräte GmbH, Junostraße 1, D-35745 Herborn