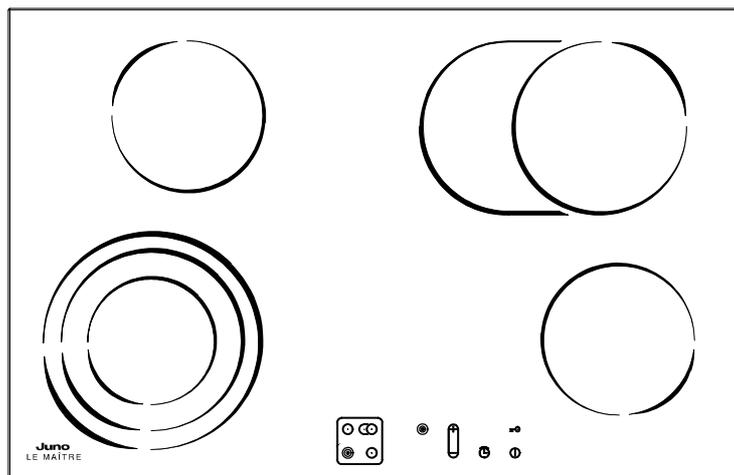


# Juno

## Glaskeramikkochfeld

### JCK 980



## Gebrauchs- und Installationsanweisung

# 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

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>	<b>Die automatische Ankochfunktion</b> ..	<b>14</b>
<b>Das Einbau-Glaskeramikkochfeld</b> ..	<b>6</b>	Automatische Ankochfunktion	
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>7</b>	einschalten .....	14
<b>Die Kochstelle</b> .....	<b>7</b>	Gewählte Leistungsstufe anzeigen ....	15
Glaskeramikkochfläche .....	7	Ändern der Leistungsstufe während der	
Berührungstasten .....	7	automatischen Ankochfunktion .....	15
Restwärmeanzeige .....	8	Automatische Ankochfunktion	
<b>Bedienung</b> .....	<b>8</b>	ausschalten .....	15
Gerät einschalten .....	8	<b>Die Timerfunktion</b> .....	<b>16</b>
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	<b>Die Timerfunktion als Eier-Uhr</b> .....	<b>18</b>
Überkochschutz .....	10	Eier-Uhr einstellen .....	18
<b>Zweikreis-Kochzone</b> .....	<b>11</b>	Eier-Uhr ausschalten .....	18
Zweikreis-Kochzone zuschalten .....	11	<b>Das richtige Kochgeschirr</b> .....	<b>19</b>
Zweikreis-Kochzone ausschalten .....	11	Sinnvoller Energieverbrauch .....	19
<b>Dreikreis-Kochzone</b> .....	<b>12</b>	Kochtöpfe und Pfannen .....	19
Mittlere und grosse Kochzone		<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>20</b>
zuschalten .....	12	Reinigen nach jedem Benutzen .....	20
Mittlere und grosse Kochzone		Flecken entfernen .....	20
ausschalten .....	12	Besondere Problemfälle .....	21
<b>Gerät oder Kochzonen verriegeln</b>		<b>Was tun wenn</b> . . . . .	<b>22</b>
<b>(sperren)</b> .....	<b>13</b>	Abhilfe bei Störungen .....	22
Gerät verriegeln (sperren) .....	13	Was tun wenn . . . . .	22
Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)	13	<b>Garantiebedingungen</b> .....	<b>28</b>
		<b>Kundendienststellen</b> .....	<b>29</b>

## Für den Installateur

<b>Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
JCK 980 .....	23
<b>Auspacken und Kontrolle</b> .....	<b>24</b>
<b>Installationsanweisung</b> .....	<b>24</b>
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 Benutzer 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 Aluminium. 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.



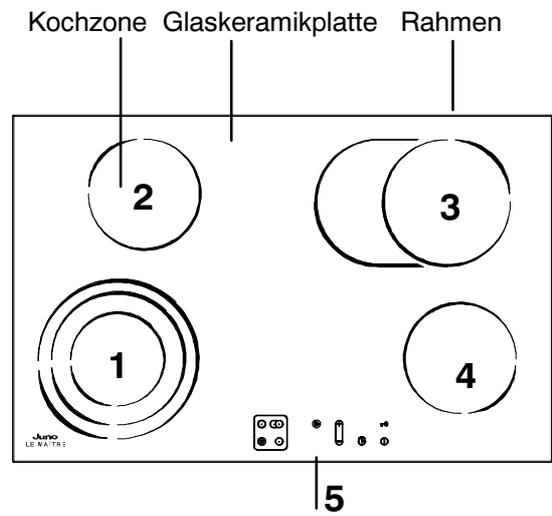
### Hinweis

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

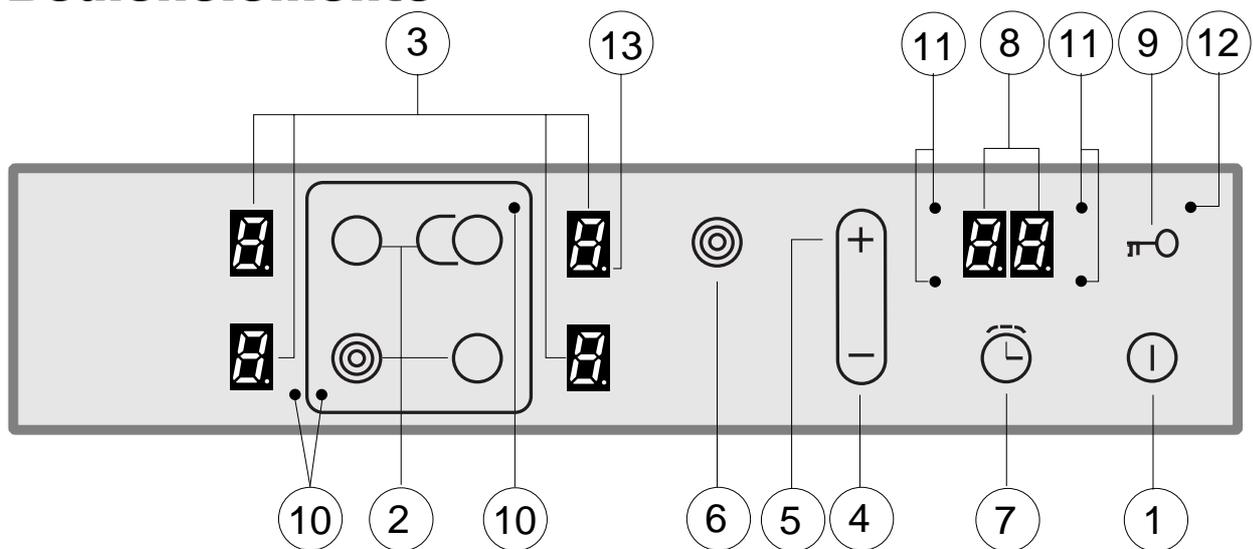
# Das Einbau-Glaskeramikkochfeld

## Geräteübersicht

- 1 Dreikreis-Kochzone  
Ø 210/175/120 mm 2300/1600/800 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"> <li>1. Power-On-Taste (Steuerung AUS/EIN)</li> <li>2. Kochfeld-Taste (EIN/AUS)</li> <li>3. Anzeige Leistungsstufe bzw. Restwärme</li> <li>4. Minus-Taste</li> <li>5. Plus-Taste</li> <li>6. Mehrkreis-Taste (EIN/AUS)</li> <li>7. Timertaste</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Timeranzeige</li> <li>9. Verriegelungstaste</li> <li>10. Kontrollampe Mehrkreis-Zuschaltung</li> <li>11. Kontrollampe Timerfunktion</li> <li>12. Kontrollampe Verriegelung (Steuerung)</li> <li>13. Dezimalpunkt in der Leistungsstufenanzeige<br/>Leuchtet: Kochzone bedienbar<br/>Leuchtet nicht: Kochzone gesperrt</li> </ul> |
|--|--|

# Vor dem ersten Gebrauch

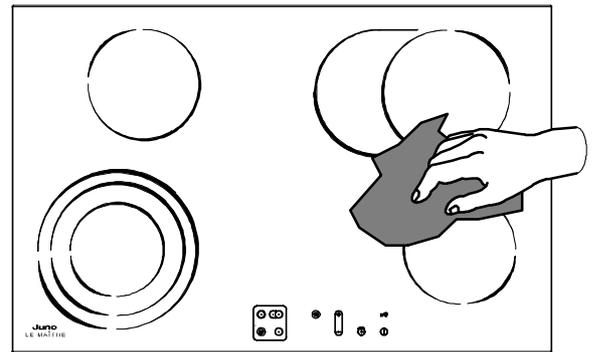
## Erstreinigung

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

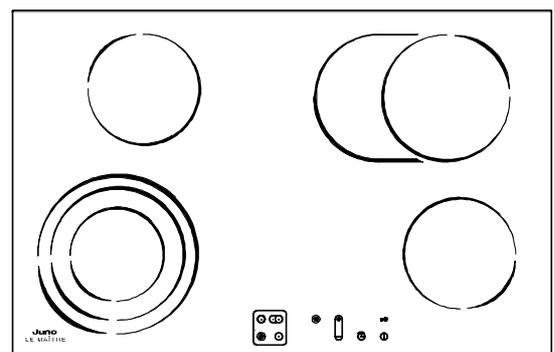
Die Kochfläche besteht aus bewährter Glaskeramik. Die Oberfläche ist porenfrei und ausserdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heissen auf eine kalte Zone gestellt werden.

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

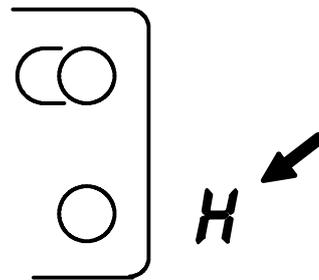
Die Bedienung erfolgt über die an der vorderen Seite angeordneten Berührungstasten mit je einer zugeordneten Anzeige.



# 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**.

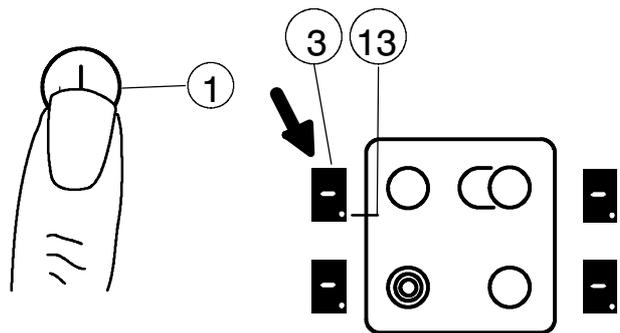
Jede **Aktivität** wird mit einem **akkustischen Signalton bestätigt**.

# 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

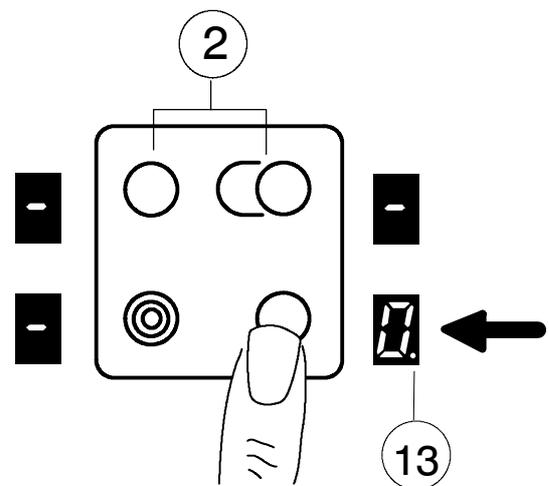
Wenn Sie das Gerät mit der Power-On-Taste (1) eingeschaltet haben, können Sie nun die verschiedenen Kochzonen innerhalb der nächsten 10 Sekunden zuschalten.

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 Wiederholungsfunktion 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

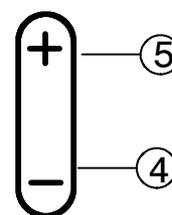
1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.  
Dezimalpunkt der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Mit der Minus-Taste (4) die Leistungsstufe auf «0» herunterfahren.  
Nach 3 Sekunden wird die Kochzonenanzeige automatisch ausgeschaltet.

### 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.

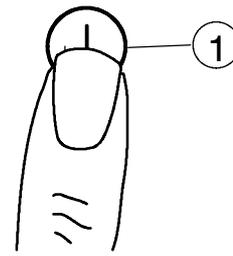


Schalten Sie die Kochzone rechtzeitig vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.



# Gerät ausschalten

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



# Sicherheitsabschaltung

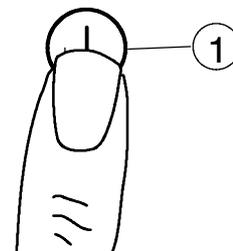
Sollten eine oder mehrere Kochzonen aus Versehen nicht ausgeschaltet werden, wird die Steuerung nach einer gewissen Zeit automatisch ausser Betrieb gesetzt (siehe Tabelle).

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 Restwärmearzeige).

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



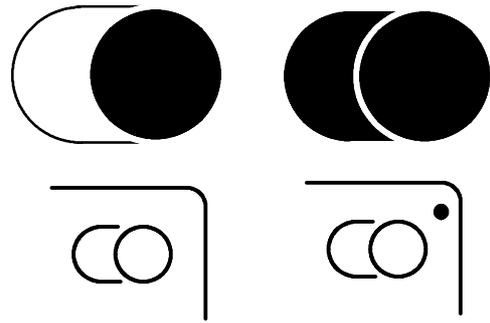
# Überkochschutz



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

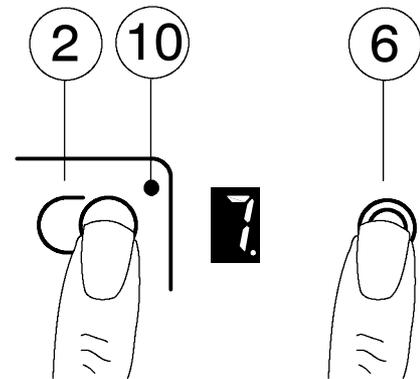
1. Die Zweikreis-Kochzone (hinten rechts) muss aktiviert sein.  
Dezimalpunkt der Kochzone muss leuchten.
2. Die gewünschte Leistungsstufe (1–9) wählen.
3. Mit der Mehrkreis-Taste (6) den zweiten Heizkreis zuschalten.

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

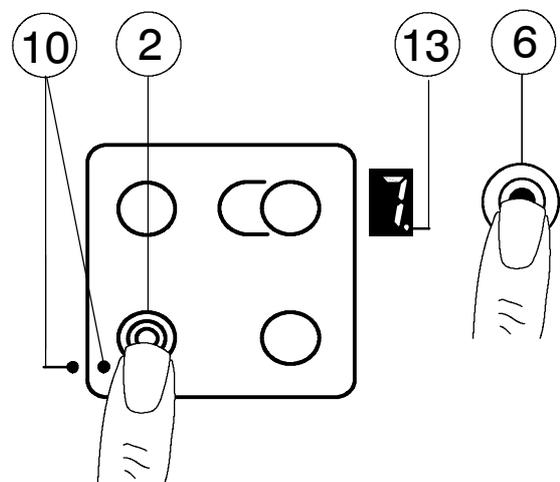
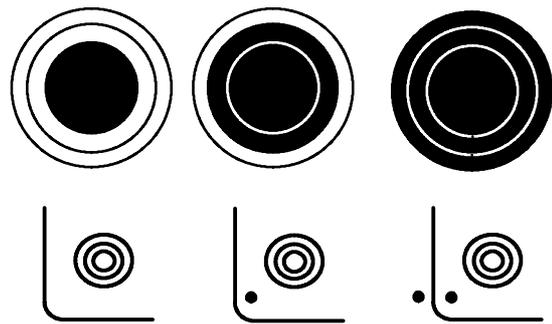
Die vorne links liegende Kochzone bietet die Möglichkeit, je nach Kochgeschirr den kleinen, mittleren oder grossen Kreis der Kochzone zu benutzen.

## 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) erlöschen.



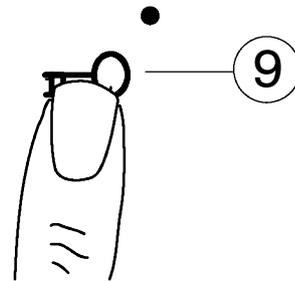
# Gerät oder Kochzonen verriegeln (sperren)

## 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.

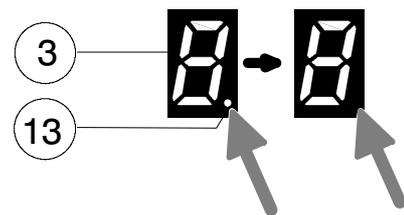
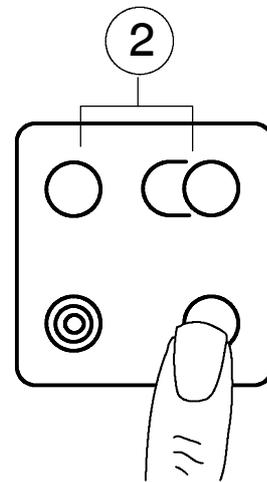


## Einzelne Kochzonen verriegeln (sperren)

Wenn Sie mit einer oder mehreren Kochzonen arbeiten, haben Sie die Möglichkeit, jede einzelne Kochzone vor unbeachtetem 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.

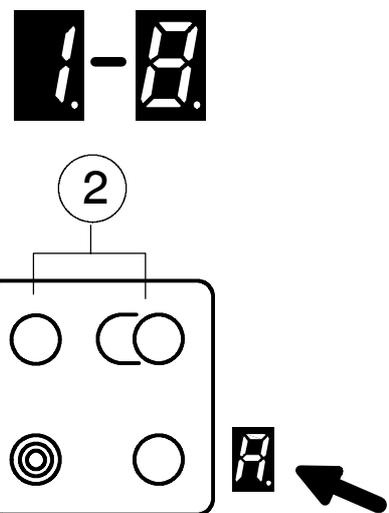
## Automatische Ankochfunktion einschalten

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

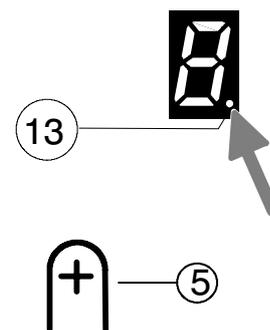
1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein.  
Dezimalpunkt (13) in der jeweiligen Kochzone muss leuchten.
2. Mit der Plus-Taste (5) eine andere Leistungsstufe wählen.

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).



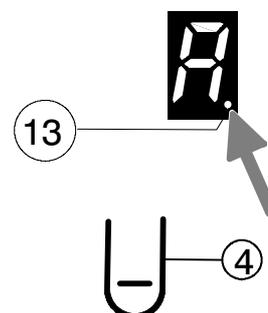
Beim Ändern der Leistungsstufe mit der Minus-Taste (4) wird die automatische Ankochfunktion ausgeschaltet.



## 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»).

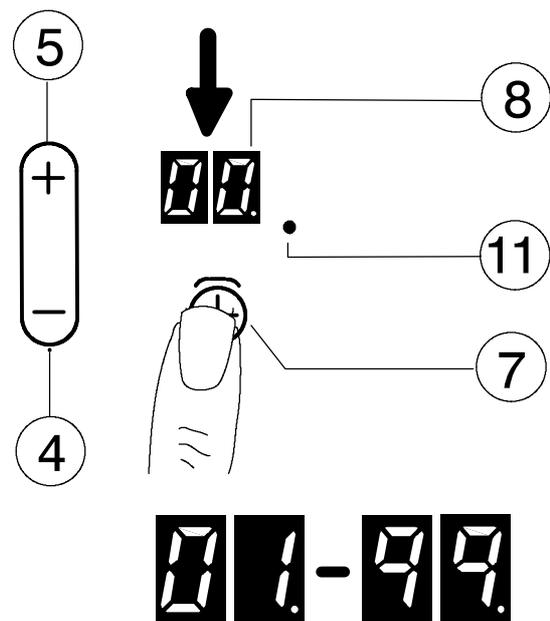
## Timerfunktion einschalten

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.

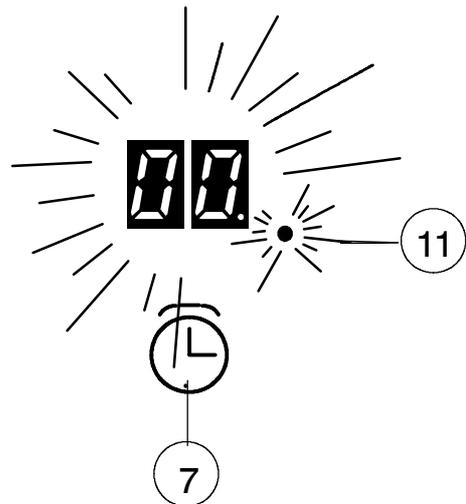
## ... oder wenn Sie den Timer vorzeitig ausschalten:

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.



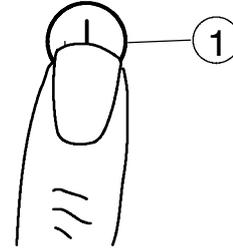
# Die Timerfunktion als Eier-Uhr

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

## Eier-Uhr einstellen

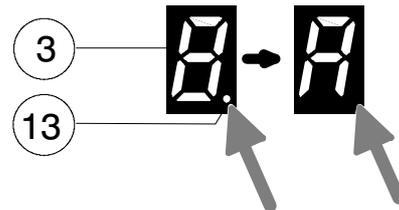
### Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

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.

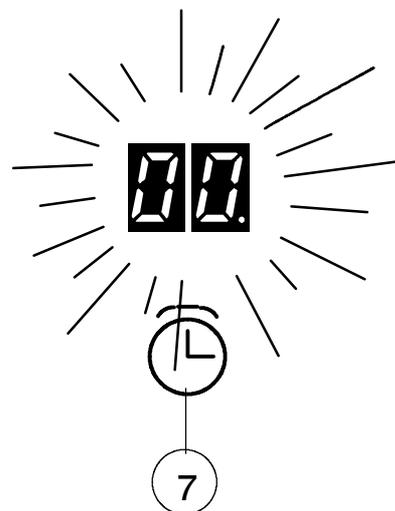
### ...oder wenn Sie den Eier-Uhr vorzeitig ausschalten:

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.

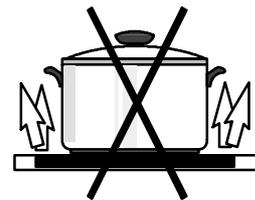
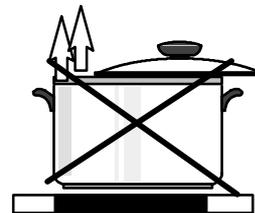
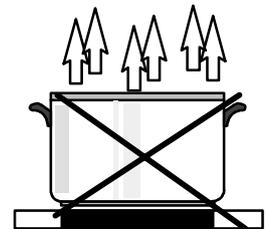
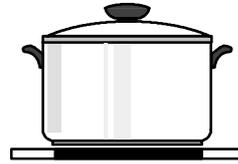


# Das richtige Kochgeschirr

## 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.

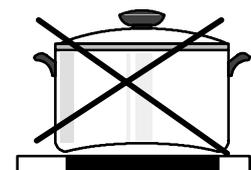
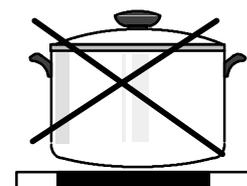
Achten Sie auf glatte und unbeschädigte Böden, denn Topfböden mit Graten und scharfen Rändern wirken kratzend auf der Glaskeramikfläche.

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.



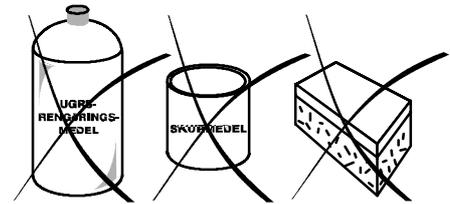
Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Die Power-On-Taste muss auf der AUS-Position sein.

# Reinigung und Pflege

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

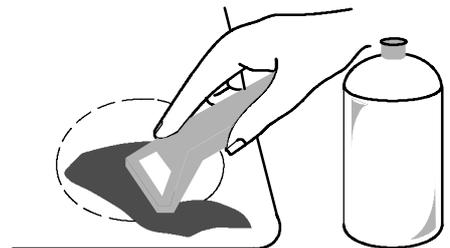
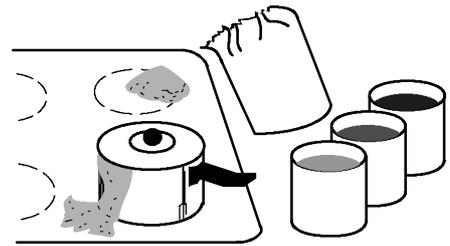
- ⚠ Auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel oder Scheuersand und Schwämme etc. mit kratzender Oberfläche verwenden.

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



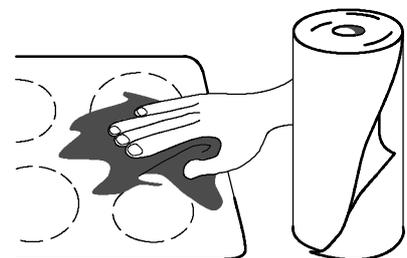
## Reinigen nach jedem Benutzen

- **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.
- **Festhaftende 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.

<b>Besondere Problemfälle</b>	
<b>.. wenn ein chemischer Reiniger nicht ausreicht</b>	Prüfen Sie, ob Sie mit dem Reinigungsschaber nicht schneller zum Ziel kommen.
<b>.. wenn dunkle Flecken entstanden sind</b>	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.
<b>.. wenn sich metallische Verfärbungen auf den Kochzonen zeigen</b>	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.
<b>.. wenn die Oberfläche Kratzer oder Vertiefungen aufweist</b>	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 Brummtön 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,
- Kontrollampen 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 980

**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

<b>JUNO</b>	Prod-nr: <b>941 689 342</b>
7.10 kW 230V, 230V 2-3, 400V 2N ~50 Hz	Serie
SC   Typ 230.1FWWBNA P N N A	<b>JCK 980 E</b>

# 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.

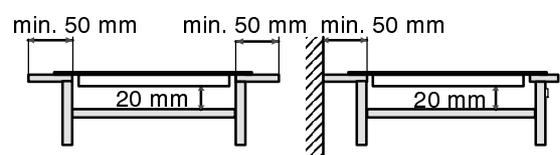
Der Berührungsschutz und die elektrische Sicherheit gemäss SEV/VDE-Bestimmungen müssen durch den ordnungsgemässen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein. Das gilt auch für die metallene Unterbauschale des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen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

Einbauschränke müssen kipp sicher 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

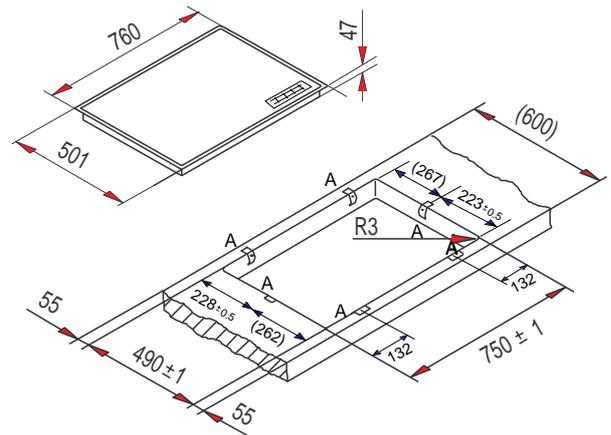
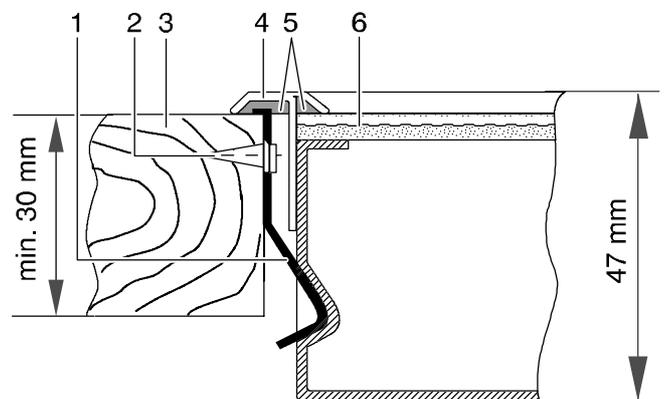


Fig.2



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

# 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.

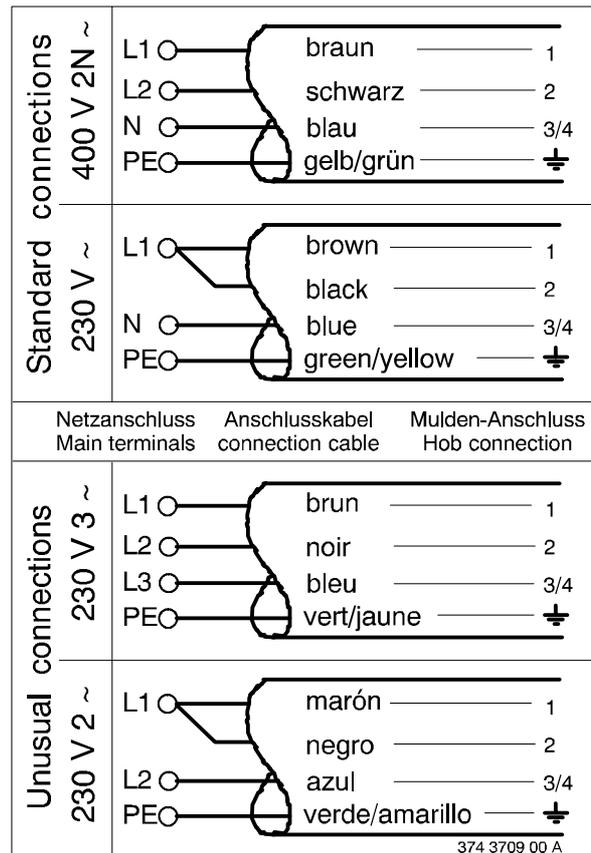
Der Netzanschluss des Glaskeramikkochfeldes hat mit dem vorhandenen Anschlußkabel und entsprechend dem Anschlußschema (Fig.3) zu erfolgen und ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung,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

**Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss das Anschlußkabel mit der Ersatzteilnummer 374 3700 00/1 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



## Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... .. vorschrittmäßig angeschlossen:

-----

Firma und Monteur

-----

-----

Unterschrift



# Garantiebedingungen

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-Zanussi Hausgeräte GmbH**  
**Rennbahnstraße 72-74**  
**D-60528 Frankfurt**

# Kundendienst und Servicestellen

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Unser Werkskundendienst für die Marken AEG, Electrolux, Juno und Zanker ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für sie kostenlosen Rufnummer

**0800 234 7378**

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

**0180 5 00 10 76** (DM 0,24/min) auf.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer 0800 820 20 00 erreichen.

Mit freundlichen Grüßen

*Ihr AEG-Werkskundendienst*

### Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

<b>01099</b>	<b>Dresden Industriegelände W.-Hartmann-Straße</b>	
<b>04356</b>	<b>Leipzig</b>	<b>Walter-Köhn-Straße 4c</b>
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
<b>14482</b>	<b>Potsdam-Babelsberg</b>	<b>Wetzlarer Straße 14-16</b>
<b>22525</b>	<b>Hamburg-Bahrenfeld</b>	<b>Holstenkamp 40</b>
<b>28208</b>	<b>Bremen</b>	<b>Emil-von-Behring-Straße 3</b>
<b>30179</b>	<b>Hannover</b>	<b>Wiesener Straße 13</b>
<b>34123</b>	<b>Kassel-Bettenhausen</b>	<b>Lilienthalstraße 150</b>
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
<b>41541</b>	<b>Dormagen-St. Peter</b>	<b>Sachtlebenstraße 1</b>
<b>44805</b>	<b>Bochum-Gerthe</b>	<b>Josef-Baumann-Straße 37</b>
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
57072	Siegen*	Sandstraße 173
<b>60326</b>	<b>Frankfurt</b>	<b>Mainzer Landstraße 349</b>
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
<b>68309</b>	<b>Mannheim-Käfertal</b>	<b>Heppenheimer Straße 31-33</b>
<b>71034</b>	<b>Böblingen-Hulb</b>	<b>Dornierstraße 7</b>
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
<b>80634</b>	<b>München-Neuhausen</b>	<b>Arnulfstraße 205</b>
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
<b>90429</b>	<b>Nürnberg</b>	<b>Muggenhofer Straße 135</b>
91788	Pappenheim*	Neudorf 79
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

### Weitere Servicestellen sind in:

<b>03058</b>	<b>Kiekebusch</b>
<b>03222</b>	<b>Groß Klessow</b>
<b>06429</b>	<b>Wisnitz</b>
<b>06896</b>	<b>Wittenberg-Reinsdorf</b>
<b>15517</b>	<b>Fürstenwalde</b>
<b>16515</b>	<b>Oranienburg</b>
<b>17039</b>	<b>Ihlenfeld</b>
<b>18055</b>	<b>Rostock</b>
<b>18069</b>	<b>Rostock</b>
<b>19057</b>	<b>Schwerin</b>
<b>24354</b>	<b>Riesebey</b>
<b>25770</b>	<b>Hemmingstedt</b>
<b>25980</b>	<b>Westerland/Sylt</b>
<b>26639</b>	<b>Wiesmoor</b>
<b>27726</b>	<b>Worpswede</b>
<b>30900</b>	<b>Wedemark</b>
<b>32825</b>	<b>Blomberg</b>
<b>34497</b>	<b>Korbach</b>
<b>36043</b>	<b>Fulda</b>
<b>39114</b>	<b>Magdeburg</b>
<b>49377</b>	<b>Vechta</b>
<b>63906</b>	<b>Erlenbach</b>
<b>75549</b>	<b>Wolpertshausen</b>
<b>78244</b>	<b>Bietingen</b>
<b>84307</b>	<b>Eggenfelden</b>
<b>87549</b>	<b>Rettenberg</b>
<b>89542</b>	<b>Herbrechtingen</b>
<b>99819</b>	<b>Ettenhausen</b>

\* - Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung



# **Juno**

*eine Marke der*

**Electrolux-Zanussi Hausgeräte GmbH, Rennbahnstraße 72-74,  
D-60528 Frankfurt**

Telefon 069/67807-0 – Fax 069/67807-417