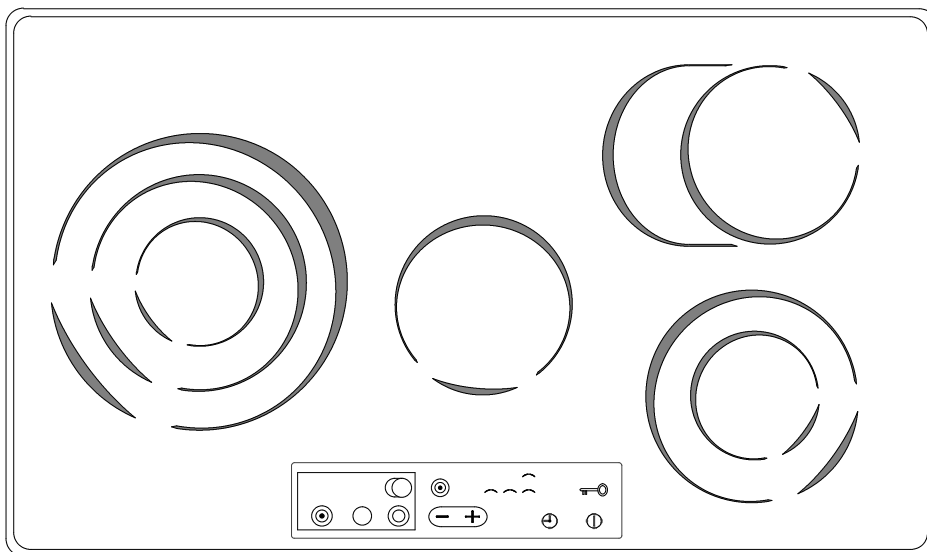




JCK 990 E

Glaskeramik-Kochfeld



Gebrauchs- und Installationsanweisung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit“.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter „Vorsicht!“, „Achtung!“, „Warnung!“ sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

- Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit diesem Zeichen sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun ...“.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung.

Der **Werkskundendienst für Juno Hausgeräte** ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer

0800 234 73 78

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 -,24/Min.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrier- teil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wär- mespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschafts- dienst unterhalten, den Sie an Sonnund Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer

0800 820 20 00 erreichen.

***Mit freundlichen Grüßen
Ihr Juno Werkskundendienst***

Sie können sich auch persönlich an unsere Service- Stellen wenden Die Anschriften finden Sie am Ende der Gebrauchsanweisung.

***Diese Gebrauchsanweisung wurde gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so.***

Inhaltsübersicht

Für den Benutzer

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !	2
Sicherheit	4
Entsorgung	5
Verpackungsmaterial entsorgen	5
Entsorgungshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Erstes Vorreinigen	5
Gerätebeschreibung	6
Ausstattung von Koch- und Bedienfeld	6
Die digitalen Anzeigen	6
Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes	7
Allgemeine Informationen	7
Sicherheitsabschaltung durch Flüssigkeit	7
Sicherheitsabschaltung der Kochzonen	7
Das sollten Sie beachten	8
Bedienung des Kochfeldes	9
TOUCH-CONTROL-Sensorfelder	9
Gerät einschalten	9
Gerät ausschalten	9
Kochzonenwahl	9
Kochstufenwahl	10
Kochzone ausschalten	10
Kochen ohne Ankochautomatik	10
Kochen mit der Ankochautomatik	10
Dreiskreis-/Bräterzone ein/ausschalten	11
Restwärmearzeige	11
Bedienfeld verriegeln/entriegeln	12
Timer	12
Anwendung, Tabellen, Tipps	14
Kochgeschirr	14
Allgemeine Hinweise	14
Tipps zur Energieeinsparung	15
Tipps zum Kochen ohne oder mit Automatik	15
Tabellen Kochen und Braten	16
Reinigung und Pflege	17
Glaskeramikfläche	17
Leichte Verschmutzungen	17
Fest anhaftende Verschmutzungen	17
Spezielle Verschmutzungen	18
Zucker, Flecken, Dekorschäden, Kratzer	18
Rahmen des Kochfeldes	18
Was tun, wenn	19

Für den Installateur

Installationsanweisung	20
Sicherheitshinweise für den Installateur	20
Einbau in die Küchen-Arbeitsplatte	20
Elektroanschluss	22
Technische Daten	23
Garantiebedingungen	24
Kundendienst und Servicestellen	25

Sicherheit

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Elektrofachmann vorgenommen werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.



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

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Damit wird der vom VDE geforderte Berührungsschutz elektrischer Geräte sichergestellt.
- Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
 - schalten Sie alle Kochzonen aus,
 - schalten Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus.
- Eine spezielle elektronisch gesteuerte Sicherheitsabschaltung sorgt dafür, dass sich alle Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch ausschalten, wenn keine Veränderung der Einstellung vorgenommen wird.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern und lassen Sie größere Kinder nur unter Aufsicht am Gerät arbeiten.

- Dieses Gerät ist mit einer Verriegelungseinrichtung ausgestattet, die auch eingeschaltet werden kann, um Schaltvorgänge durch spielende Kinder zu verhindern.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zur Beheizung des Raumes.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Die Sensortechnik bietet größtmögliche Sicherheit bei der Bedienung des Gerätes, sie erfordert aber im gleichen Maß Sorgfalt beim Einstellen von Kochzonen, Leistung oder Zeiten.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Sicherheit beim Reinigen


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

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Der rahmenlose Rand der Glaskeramikplatte ist stoßgefährdet. Bitte Vorsicht beim Hantieren mit Töpfen oder Pfannen!
- Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr und vermeiden Sie Leerkochen von Töpfen oder Pfannen. Das Geschirr und die Kochstelle können beschädigt werden.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heiße Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie dieses sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkalte Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfohlen. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche schmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK u.s.w.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.


Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen


 Alle Verpackungsteile können der Wiederverwertung zugeführt werden. Folien und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Die Materialien müssen ordnungsgemäß entsorgt werden.

Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften für die Entsorgung von Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Entsorgungshinweise

 Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.


 **Warnung!** Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

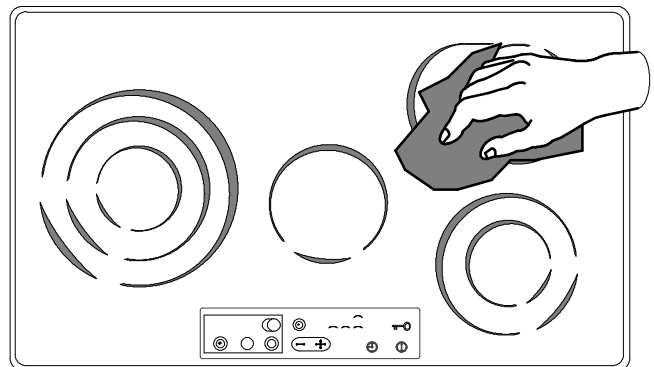
Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Das Kochfeld ist vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen.

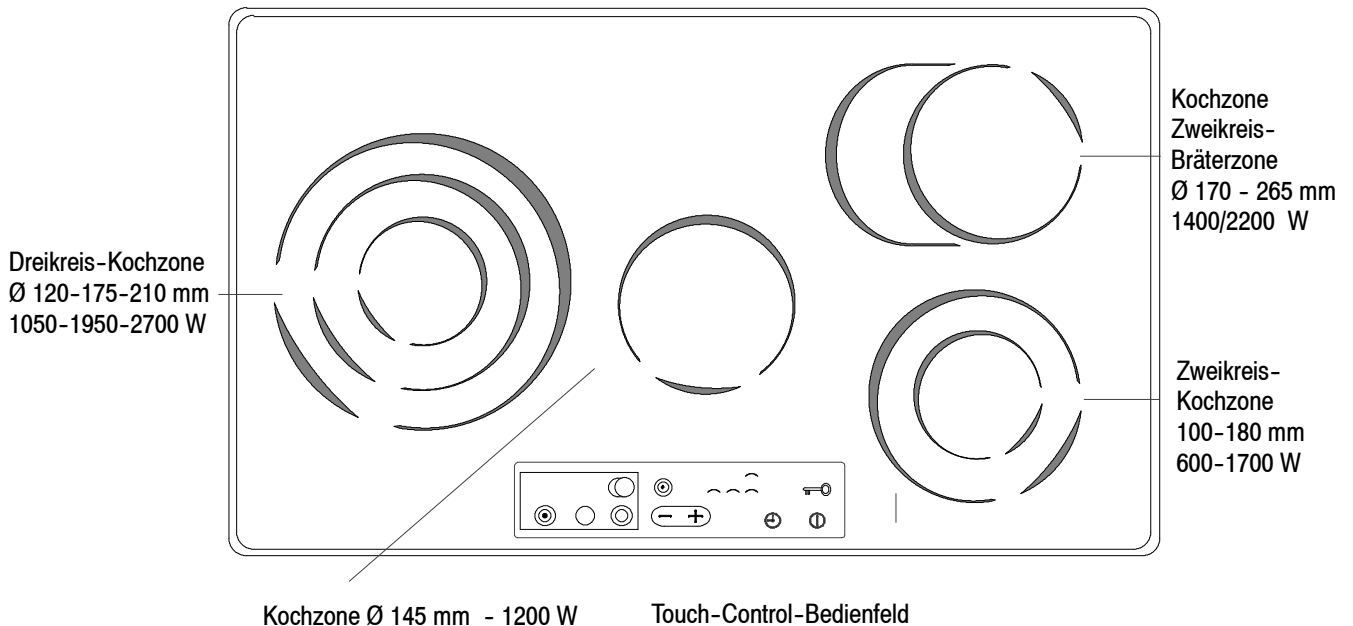
- Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trockenreiben.

 **Achtung!** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.



Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld

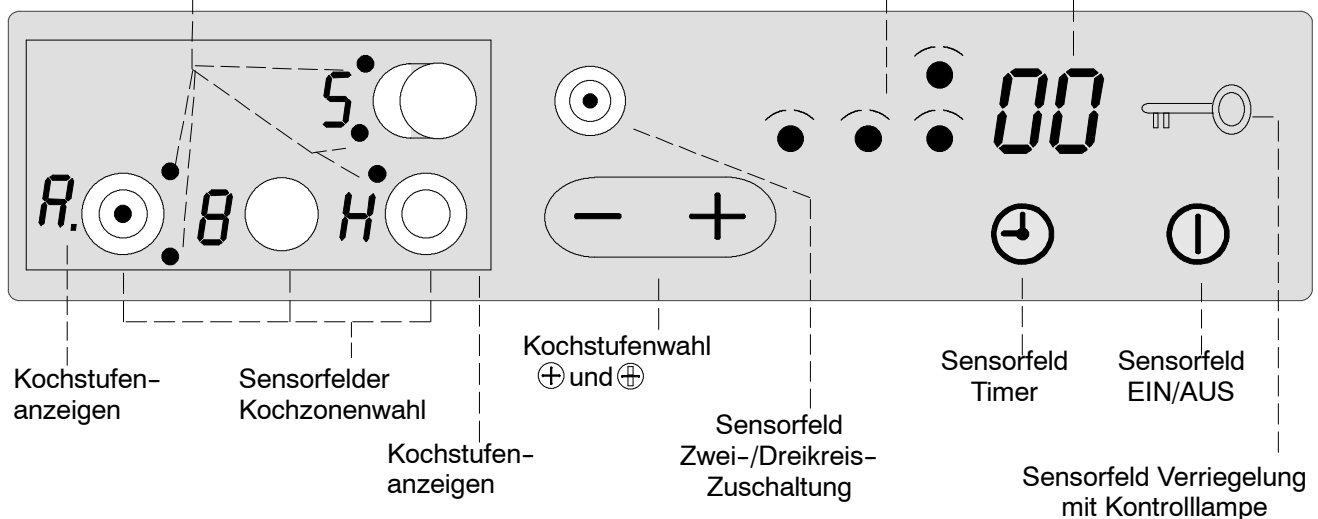


Bedienfeld

Einschaltkontrollampen Zwei-/Dreikreiszon

Kochzonenanzeigen Timerbetrieb

Zeitanzeige Timer



Die digitalen Anzeigen

In der Anzeige können die Ziffern 1 bis 9 und vier verschiedene Buchstaben erscheinen.

Die Ziffern **1** bis **9** zeigen die eingestellte Kochstufe an.

1 = niedrigste Kochstufe

9 = höchste Kochstufe.

H **Restwärme-Anzeige.** Die Kochzone ist heiß. Die Restwärmeanzeige **H** leuchtet nach dem Ausschalten der Kochzone, bis diese abgekühlt ist.

R **Ankoch-Automatik** für alle Kochzonen. **R** leuchtet, wenn eine Kochzone mit Ankoch-Automatik eingestellt ist, solange, bis die Automatik auf die gewählte Fortkochstufe umschaltet.

- leuchtet, wenn die Abschaltautomatik (Timer) aktiviert wurde. (siehe auch "Was tun wenn...?") Nur bei Induktions-Kochzonen werden folgende Buchstaben und Funktionen angezeigt:

● Kontrolllampen für Zusatzfunktionen: Zwei/Dreikreis-Kochzonen - Timerbetrieb - Verriegelung

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

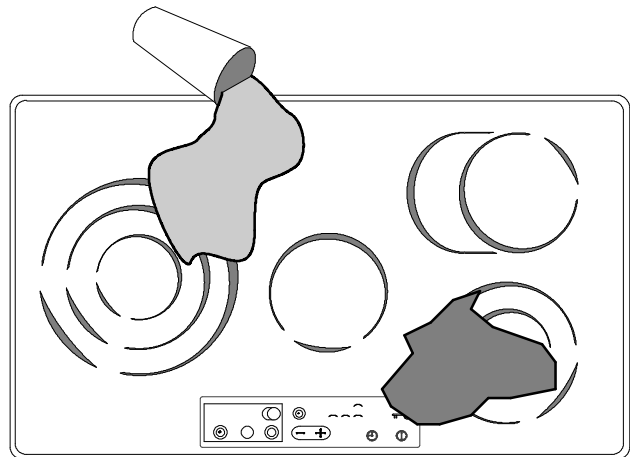
Allgemeine Informationen

- i** Das Gerät ist mit einer Kochfläche aus bewährter Glaskeramik ausgestattet. Die Kochfläche ist poranfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.
- i** Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramik-Kochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

Sicherheitsabschaltung durch Flüssigkeit

Überkochende Flüssigkeit, welche auf die Kochfläche gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen und Einstellungen.

Die gleiche Wirkung tritt ein, wenn Sie ein nasses Tuch auf dem Bedienfeld ablegen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter **ⓘ** eingeschaltet werden, nachdem Flüssigkeit oder Tuch entfernt sind.



Sicherheitsabschaltung der Kochzonen

- !** Wenn eine Kochzone nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Die Kochzonen schalten sich ab bei:

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

In der Anzeige der betroffenen Kochstelle erscheint **Ⓛ**.

Zum Aufheben der aktivierten Sicherheitsabschaltung muss das Gerät mit dem Sensorfeld EIN/AUS **ⓘ** aus- und anschließend wieder eingeschaltet werden. Danach sind die Kochzonen wieder betriebsbereit.

- i** In der Anzeige der Kochzone erscheint **H**, wenn noch Restwärme vorhanden ist.

Das sollten Sie beachten:

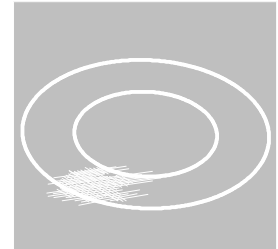
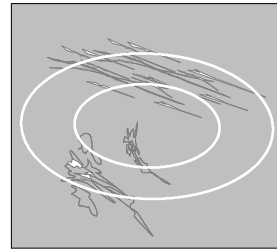
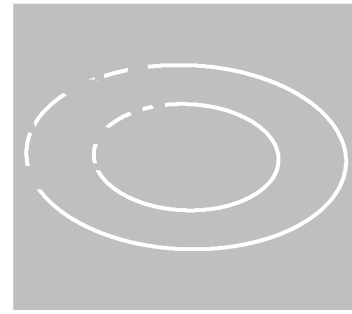


Durch raue und scheinende Topfböden, die auf der Glaskeramikfläche hin und her geschoben werden, wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



Kratzer in der Glaskeramikfläche, die durch Grate an Topfböden, Sandkörner oder sonstige Unachtsamkeiten entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



Bedienung des Kochfeldes

TOUCH-CONTROL-Sensorfelder


- Zur Bedienung der TOUCH-CONTROL-Sensorfelder legen Sie einen Finger von oben und flach auf das gewünschte Feld, bis die entsprechende Kontrolllampe aufleuchtet oder erlischt, bzw. die gewünschte Funktion ausgeführt wird.
- Zur schnelleren Einstellung lassen Sie den Finger solange auf dem Sensorfeld, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Alle Einstellungen werden durch ein akustisches Signal bestätigt.

Gerät einschalten

Das komplette Gerät wird mit dem Sensorfeld ① (Ein/Aus) eingeschaltet.

- Das Sensorfeld ① Ein/Aus ca. zwei Sekunden lang berühren.


In den digitalen Anzeigen leuchtet  und der Dezimalpunkt blinkt.

- i** Nachdem das Sensorfeld ① (Ein/Aus) zum Einschalten des Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine der Kochzonen mit den Sensorfeldern Kochzonenwahl angewählt werden. Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.

Gerät ausschalten

Zum kompletten Ausschalten des Gerätes Sensorfeld Ein/Aus betätigen.


- Das Sensorfeld ① (Ein/Aus) ca. eine Sekunde lang berühren.

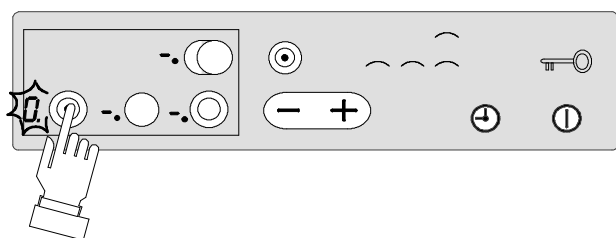
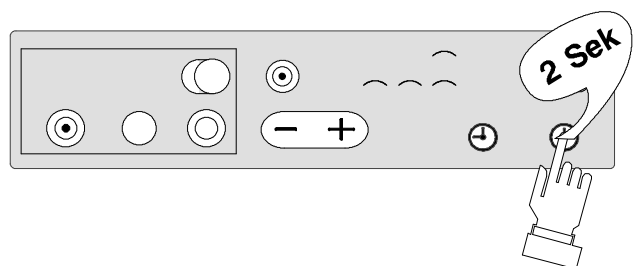
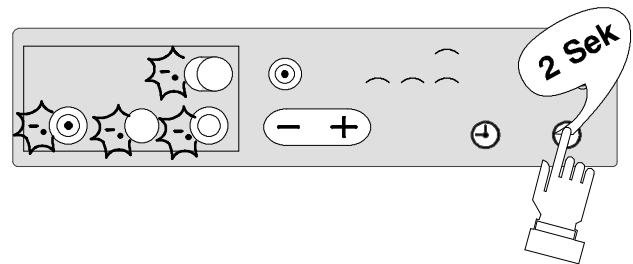
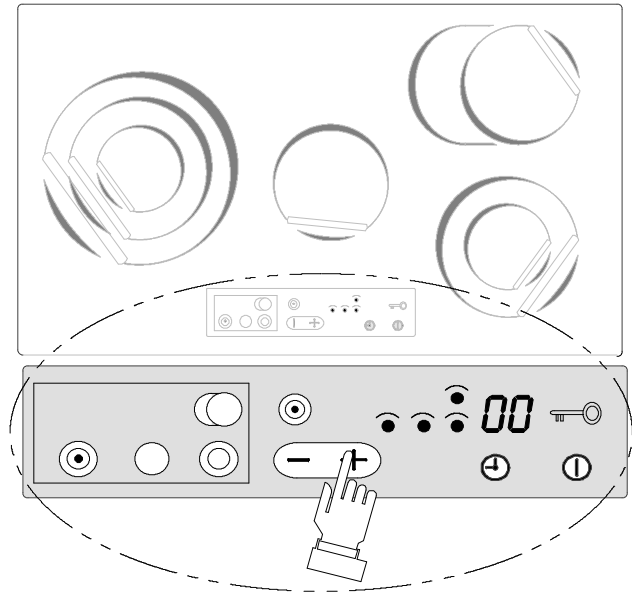
- i** Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit  ("Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

- i** Wenn alle Kochzonen abgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit automatisch ab.

Kochzonenwahl

- Mit dem Sensorfeld Kochzonenwahl die gewünschte Kochzone auswählen – ca. eine Sekunde lang berühren.

- i** Im Anzeigefeld der Kochzone leuchtet die  mit Dezimalpunkt auf. Der Dezimalpunkt signalisiert, dass nur an dieser Kochzone Einstellungen vorgenommen werden können. Bei erneutem Berühren des Kochzonen-Sensorfeldes erlischt der Dezimalpunkt und weitere Einstellungen dieser Kochzone können nicht vorgenommen werden.



Kochstufenwahl ⊕ und ⊖

Zum Einstellen bzw. Verstellen der Kochstufe (1..9) für die gewählte Kochzone

- 1 kleinste Kochstufe
- 9 höchste Kochstufe

- mit dem Sensorfeld ⊕ die Kochstufe erhöhen.
- mit dem Sensorfeld ⊖ die Kochstufe verringern.

i Wenn mehrere Kochzonen gleichzeitig in Betrieb sind, muss zum Verstellen der Kochstufe die gewünschte Kochzone durch Berühren des entsprechenden Sensorfeldes ausgewählt werden. Ein Dezimalpunkt im Display zeigt die jeweils ausgewählte Kochzone an.

Kochzone ausschalten

- Mit dem Sensorfeld Kochzonenwahl gewünschte Kochzone auswählen.
- Zum Ausschalten die Sensorfelder ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken oder mit ⊕ auf 0 zurückstellen.

i Wenn keine Kochzone mehr in Betrieb ist, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden automatisch ab.

Kochen ohne Ankochautomatik

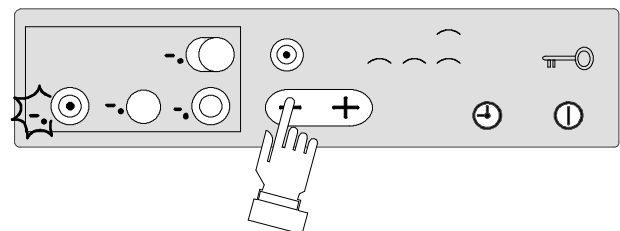
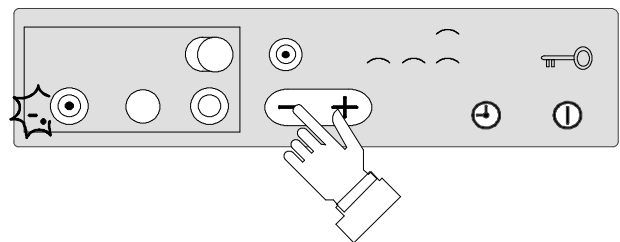
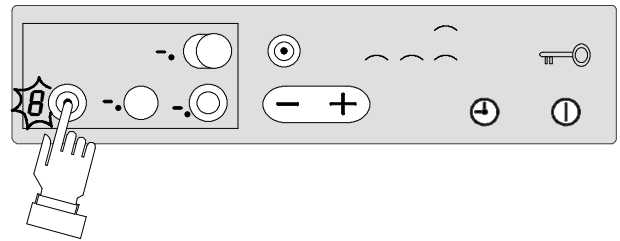
- Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
- Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortkochstufe zurückschalten.
- Zur Beendigung des Kochvorgangs auf 0 zurückschalten.

Kochen mit Ankochautomatik

Alle vier Kochzonen des Kochfeldes sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet und in neun Stufen regelbar.

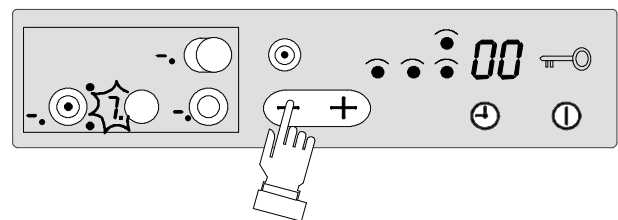
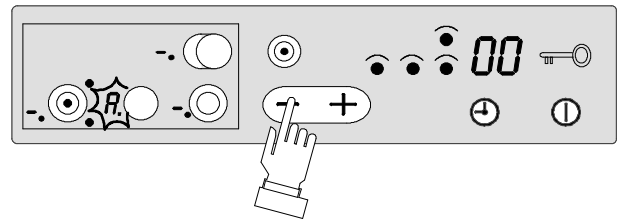
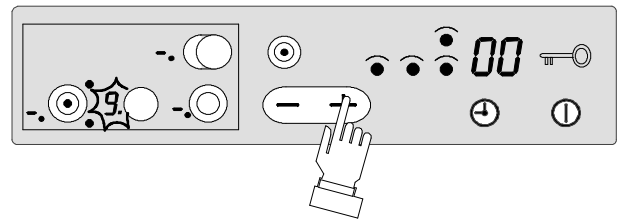
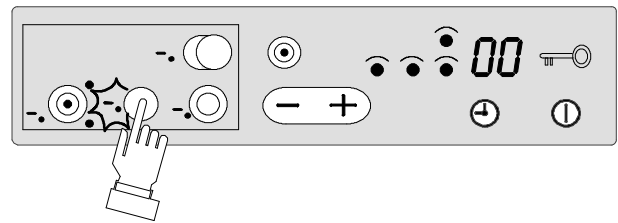
Mit der Ankochautomatik (A) arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurück.

Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Fortkochstufe:
niedrige Kochstufe = kurze Ankochzeit,
hohe Kochstufe = lange Ankochzeit.



- 1. Gewünschte Kochzone auswählen mit den Sensorfeldern Kochzonenwahl. Der Dezimalpunkt im zugehörigen Anzeigefeld leuchtet.
- 2. Mit den \oplus oder \ominus Sensorfeldern die Kochstufe \square einstellen. Kurz absetzen und das \oplus Sensorfeld erneut berühren. In der Kochstufenanzeige leuchtet jetzt \square auf.
- 3. Dann Sensorfeld \oplus drücken und auf die gewünschte Kochstufe \square bis \square stellen. Die eingestellte Kochstufe wird zunächst angezeigt. Nach 5 Sekunden erscheint während der Ankochzeit wieder \square in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochzeit wird wieder die Kochstufe angezeigt.

i Wenn Sie während der Ankochautomatik eine höhere Stufe wählen, z.B. von 3 nach 5, wird die bisherige Ankochzeit berücksichtigt. Wählen Sie eine niedrigere Stufe, wird die Ankochautomatik-Funktion sofort beendet. Auch bei erneutem Kochen auf einer noch warmen Kochzone nutzt die Ankochautomatik die Restwärme. Das spart Zeit und Energie.

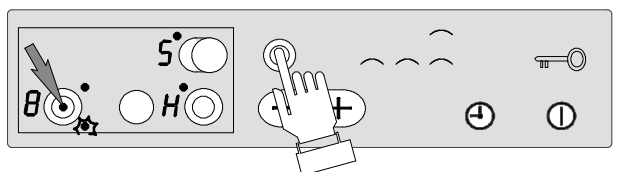
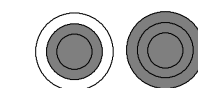
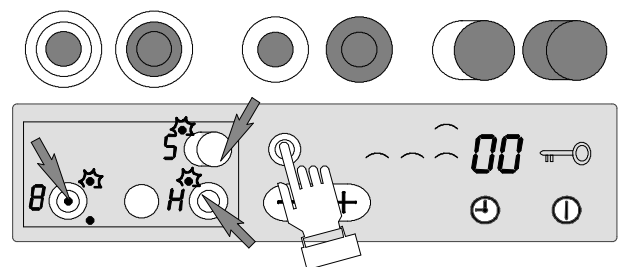


Dreikreis-/ und Bräterzone ein- und ausschalten

Bei Kochzonen mit mehreren Heizkreisen kann je nach Topf- oder Pfannengröße mit dem Sensorfeld \odot ein zweiter bzw. dritter Heizkreis zu der kleineren Kochzone zugeschaltet werden.

i Die Zugeschaltung ist nur möglich, wenn der kleinere Heizkreis bereits eingeschaltet ist.

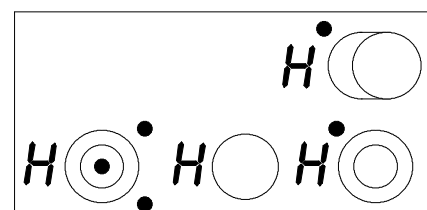
- 1. Kochzone auswählen und die gewünschte Kochstufe einstellen.
- 2. Sensorfeld \odot berühren. Der zweite Heizkreis wird zugeschaltet. Die Kontrolllampe neben dem Sensorfeld der entsprechenden Kochzone leuchtet.
- 3. Zum Einschalten des dritten Heizkreises Sensorfeld \odot berühren. Neben dem Sensorfeld leuchtet eine zweite Kontrolllampe.
- 3. Zum Ausschalten der mittleren und äußeren Heizkreise Sensorfeld \odot erneut berühren, der 2. bzw. 3. Heizkreis wird abgeschaltet und die Kontrolllampe erlischt.



Restwärmeanzeige

Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit \square ("Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.





Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Die Verriegelung verhindert unbeabsichtigtes Einschalten oder Verstellen von Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Reinigungstuch.


Diese Funktion eignet sich auch als Kindersicherung.



Verriegeln

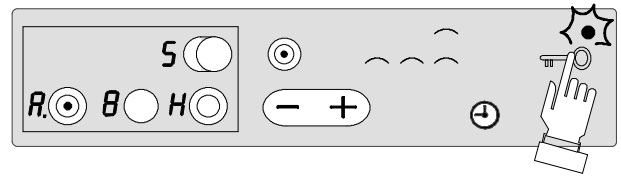
i Die Verriegelung kann nur aktiviert werden, wenn keine Kochzone eingeschaltet ist.

- 1. Sensorfeld  EIN/AUS berühren.
- 2. Sensorfeld  so lange berühren bis die Kontrolllampe leuchtet.

Verriegelung aufheben







- Um die Verriegelung wieder aufzuheben, Sensorfeld  erneut so lange berühren bis die Kontrolllampe erlischt.

Kindersicherung! Wird bei eingeschalteter Verriegelung das Kochfeld durch das Sensorfeld Ein/Aus  komplett ausgeschaltet, dann bleibt auch beim Wiedereinschalten die Verriegelung aktiv. Vor erneuten Einstellungen muss zuerst das Sensorfeld  berührt werden, damit erneute Einstellvorgänge möglich sind.



Timer

Mit dem integrierten Timer kann für jede der vier Kochzonen je eine Gardauer eingestellt werden. Ist das Ende der Gardauer erreicht, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

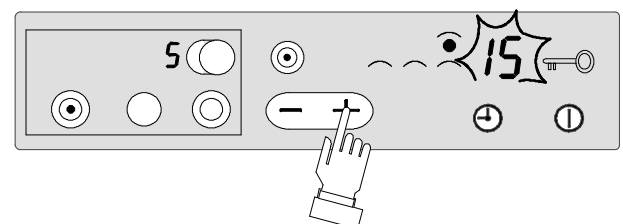
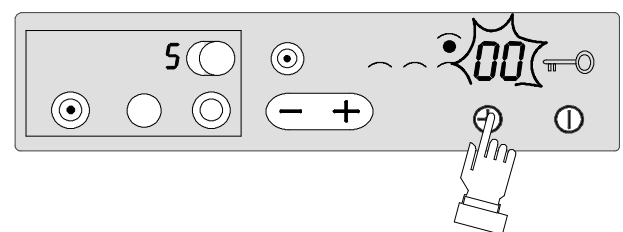
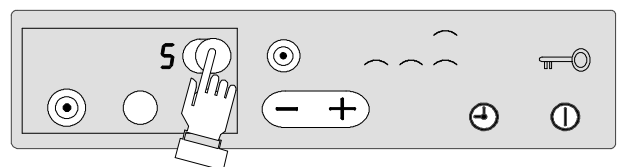
- 1. Mit dem Sensorfeld Kochzone die gewünschte Kochzone auswählen und mit den Sensorfeldern  oder  die gewünschte Kochstufe einstellen.
- 2. Sensorfeld TIMER  berühren, um die Timerfunktion für diese Kochzone zu aktivieren. In der Anzeige erscheint .
- 3. Mit den Sensorfeldern  oder  die gewünschte Zeitdauer bis zum automatischen Ausschalten einstellen oder verändern (z.B. 15 Minuten).

i Nach wenigen Sekunden startet der Timerablauf automatisch und zeigt die bis zum Abschalten verbleibende Zeit an.

Zusätzlich leuchtet die Anzeige "Timerbetrieb" der betreffenden Kochzone, z.B. rechte obere Kontrolllampe entspricht rechter hinterer Kochzone.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal.

- 4. Sensorfeld TIMER  berühren, das akustische Signal und die Kontrolllampe erlöschen.



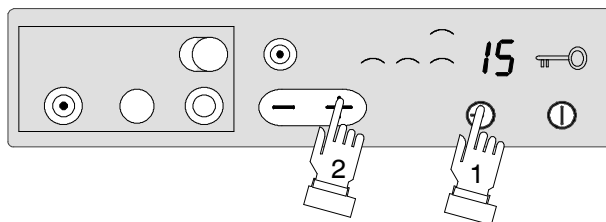
- i** Zur schnelleren Einstellung halten Sie den Finger solange auf dem Sensorfeld ⊕ oder ⊕, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- i** Wenn zuerst das Sensorfeld ⊕ betätigt wird, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten rückläufig. Wird zuerst das Sensorfeld ⊕ betätigt, fängt die Zeiteinstellung bei 1 Minute aufsteigend an.

Verbleibende Gardauer anzeigen

- Wenn Sie eine Kochzone auswählen, für die eine Zeit eingestellt worden ist, erscheint im Timer-Anzeigefeld die noch verbleibende Dauer.

Timer als Kurzzeitmesser ("Eieruhr") nutzen

- i** Die Timer-Funktion kann ohne die Abschaltautomatik auch als Kurzzeitmesser genutzt werden, sofern der Timer nicht bereits für eine oder mehrere Kochzonen verwendet wird. Es darf keine Kochzone angewählt sein. Das Sensorfeld Kochzone mit dem Dezimalpunkt in der Anzeige muss erneut berührt werden, damit der Dezimalpunkt erlischt.
- Die Zeiteinstellung erfolgt wie vorher beschrieben.

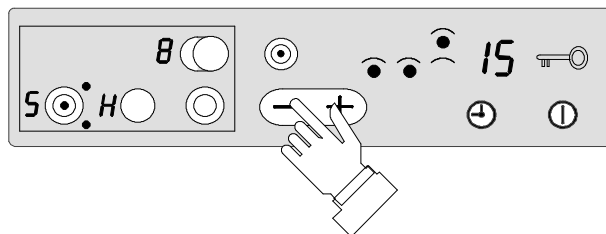


Timer-Funktion vorzeitig beenden

Sie haben zwei Möglichkeiten um eingestellte Zeitabläufe vorzeitig zu beenden:

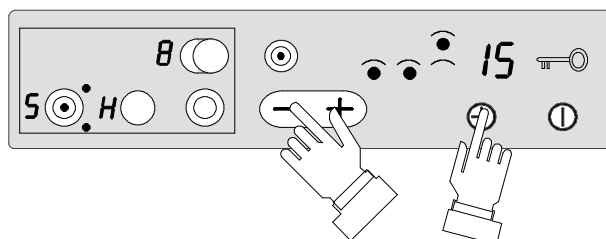
Kochzone und Timer gleichzeitig ausschalten

- 1. Gewünschte Kochzone auswählen.
- 2. Sensorfeld ⊕ und ⊕ gleichzeitig berühren: Kochzone und Timer werden ausgeschaltet.



Timer ausschalten - Kochzone bleibt aktiv

- 1. Gewünschte Kochzone auswählen.
- 2. Sensorfeld Timer ⊕ erneut berühren
- 3. Sensorfeld ⊕ und ⊕ gleichzeitig berühren: nur der Timer schaltet ab, die Kochzone bleibt in Betrieb.

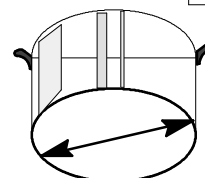
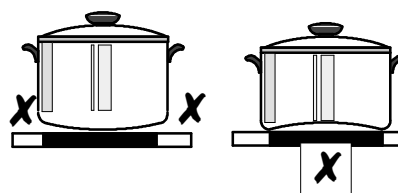
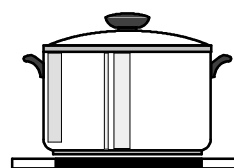
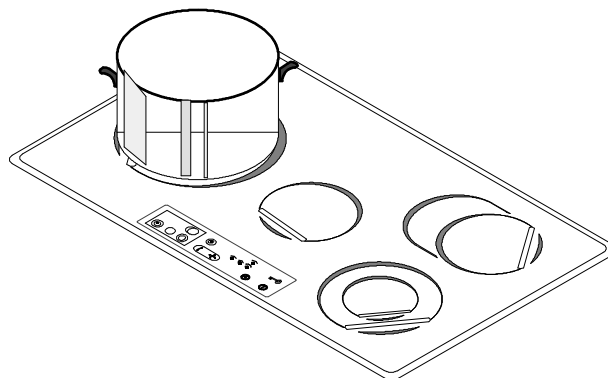


Anwendung, Tabellen, Tipps

Kochgeschirr

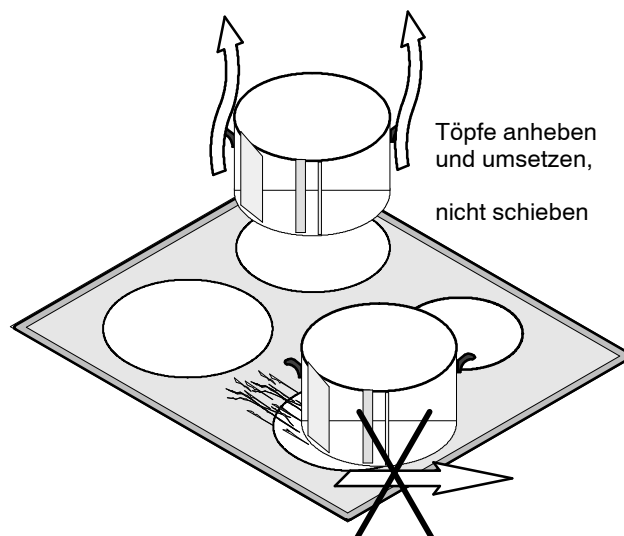
i Je besser der Topf oder die Pfanne, desto besser das Koch- oder Bratergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Töpfe und Pfannen sollen nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 - 4 cm über Kochzonen Durchmesser.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen nicht nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen oder Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrandes an.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf oder WOK, beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.



Allgemeine Hinweise

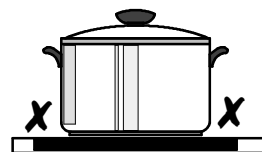
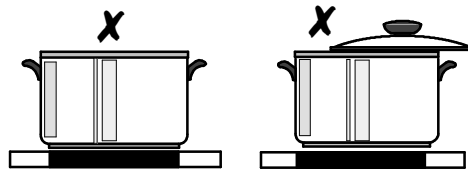
- Der Boden soll immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit, so kann nichts überkochen.
- Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplazieren nicht geschoben, sondern angehoben werden.
- Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen) entstehen, die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.




Tipps zur Energie-Einsparung

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie die nachstehenden Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich immer mit dem Deckel verschliessen.
- Topfboden und Kochzone sollen gleich groß sein. Beachten Sie die speziellen Hinweise über Töpfe und Pfannen.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Kochzonen vor Ende der Kochzeit ausschalten um die Restwärme zu nutzen, z.B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%. Dadurch sparen Sie Energie.



-  Sie verschwenden Energie, wenn....
- der Topf zu klein ist
 - der Topfdeckel nicht geschlossen ist
 - der Topfboden uneben ist
 - der Topf zu groß ist.

Tipps zum Kochen mit / ohne Automatik

Die Ankoch-Automatik empfehlen wir:

- bei Gerichten, die kalt aufgesetzt werden,
- bei Gerichten, die bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen.
- bei Gerichten, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Die Automatik-Funktion ist nicht geeignet für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgereichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden.
- Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit.
- das Garen mit Dampfkochtöpfen.
- große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Liter Flüssigkeit.

Tabellen - Anhaltswerte für das Einstellen der Kochzonen

i Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schaltereinstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Schalterstellung	Garvorgang Fortgarstufe	geeignet für
9 bzw. P	Ankochen Anbraten	Ankochen grosser Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch
7 - 9	starkes Anbraten Fritieren	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Filetstücken und Steaks
6 - 7	mildes Braten	mildes Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren, Mehlschwitze
4 - 5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte, Suppen, Fleischbrühe, Dämpfen von Kartoffeln
3 - 4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
2 - 3	Quellen	Quellen von Reis- und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Warmhalten Schmelzen	Schaumomelette, Eierstich, Sauce Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, AUS-Stellung.

Anwendungsbeispiele für Ankoch-Automatik

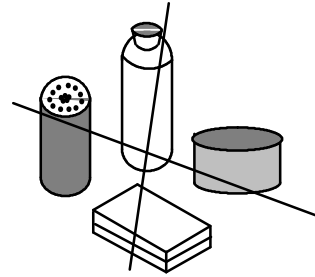
Anwendungsbeispiele	Garvorgänge	Schalterstellung	Dauer	Hinweise/Tipps
Steaks	starkes Braten	A7 bis A8	pro Pfanne 8-20 Min.	zwischendurch wenden
Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	Braten	A6 bis A7	pro Pfanne 10-20 Min.	zwischendurch wenden
Pfannkuchen, Flädle	Backen	A6 bis A7	fortlaufend backen	zwischendurch wenden
Suppen	Kochen	A3 bis A5	40-150 Min.	bis 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
Kartoffel, Gemüse	Dämpfen	A3 bis A5	20-60 Min.	wenig Flüssigkeit verwenden! z.B.: max. 1/4 l Wasser auf 750 g Kartoffeln
Gemüse	Dünsten, Auftauen	A2 bis A4	20-45 Min.	bei Bedarf einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben
Reis, Hirse, Buchweizen	Quellen	A2 bis A3	25-50 Min.	mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis etc. geben, zwischendurch umrühren
Fertige Speisen, Eintöpfe	Wärmen	A2 bis A3	10-30 Min.	je nach Menge Einstellung anpassen
Schaumomelett, Eierstich	Stocken	1 bis A2	10-20 Min.	
Schokolade, Butter, Gelatine	Schmelzen	1 bis A2	5-25 Min.	ohne Wasserbad! zwischendurch umrühren!

Reinigung und Pflege

⚠ Achtung! Reinigungsmittel dürfen nicht auf die **heiße** Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können.

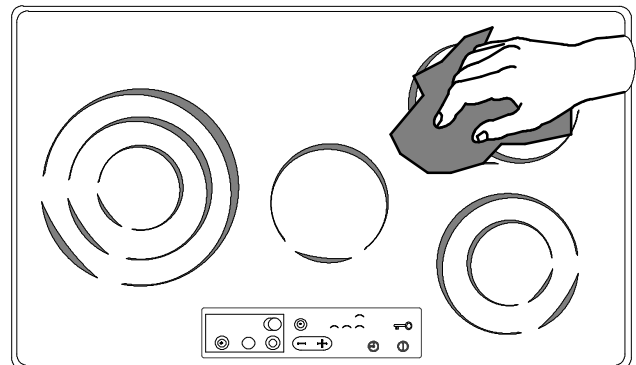
Verwenden Sie beim Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, grobe Scheuermittel und Schwämme mit kratzender Wirkung.

i Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, heißes Wasser mit Spülmittel, geeignete handelsübliche Reinigungsmittel und Reinigungsschaber. Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel und in Baumärkten.



Glaskeramikfläche

- Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen, z.B. Sidol-Edelstahlglanz, Stahl-Fix, WK-Top oder Cillit.

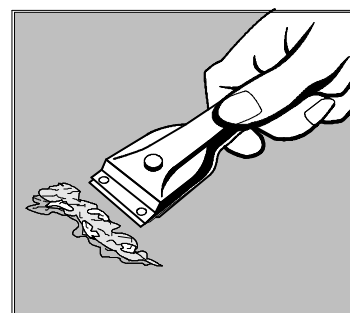
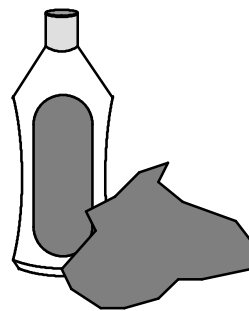


Leichte Verschmutzungen

- Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel-Lauge abwischen.
- Anschließend mit einem sauberen Tuch und klarem Wasser abwaschen und trocknen.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.

Fest anhaftende Verschmutzungen

- Übergekochte Speisen oder grobe und fest anhaftende Verschmutzungen entfernen Sie mit dem Reinigungsschaber.
- Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen. Verschmutzungen mit gleitender Klinge von der Glaskeramikfläche entfernen.
- Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb, die sich während des Kochens gebildet haben, beseitigen Sie mit einem Glaskeramik-Reiniger. Evtl. den Vorgang wiederholen.
- Anschließend mit einem sauberen Tuch und klarem Wasser abwaschen und trockenreiben.



Spezielle Verschmutzungen

Zucker

- Eingebrennten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, in noch heißem Zustand**, mit dem Reinigungsschaber entfernen.

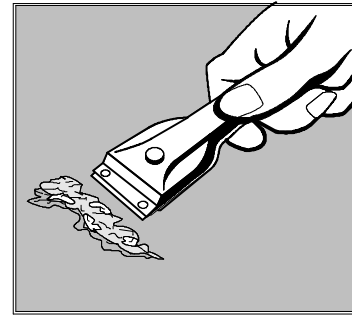
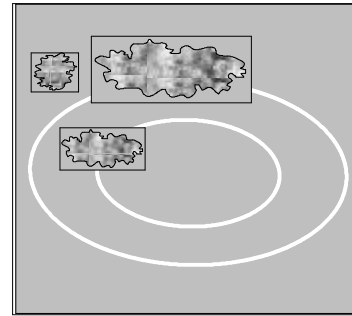


Achtung! Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochfläche besteht Verbrennungsgefahr.

- Anschließend die abgekühlte Kochfläche normal reinigen.



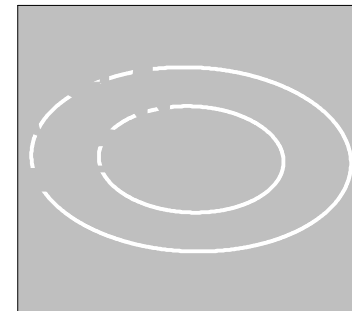
Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung.



Dunkle Flecken, Dekorschäden



Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und scheinender Topfböden wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken. Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

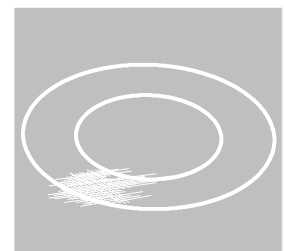
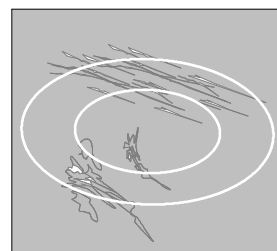


Kratzer in der Glaskeramikfläche



Kratzer in der Glaskeramikfläche, die durch Grate an Topfböden, Sandkörner oder sonstige Unachtsamkeiten entstanden sind, lassen sich nicht entfernen.

Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



Was tun, ...

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können.

... wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherung in der Hausinstallation intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- das Gerät richtig eingeschaltet ist.
- die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat.
- die Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten.
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist.
- die Kochzonen auf die gewünschte Garstufe eingestellt sind.


... wenn sich Kochzonen nicht ein- oder ausschalten lassen?

Überprüfen Sie, ob

- das Bedienfeld verriegelt ist.
- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Position und dem Einschalten der Kochzone eine Zeit von mehr als 10 Sekunden vergangen ist.
- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt sind.

... wenn die Anzeige bis auf für die Restwärmeanzeige plötzlich ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- versehentlich die EIN/AUS-Sensorfläche  berührt wurde.
- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt sind.
- die Sicherheitsabschaltung ausgelöst hat.
- der Strom kurzzeitig ausgefallen war.

... wenn die Anzeige komplett ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherungen intakt oder eingeschaltet sind.
- ein allgemeiner Stromausfall vorliegt.
- alle Einstellvorgänge richtig ausgeführt wurden.

... wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen kein bzw. für Restwärme in der Anzeige erscheint?

Überprüfen Sie, ob

- die Kochzone nur kurz eingeschaltet war und daher noch nicht heiß genug ist. Sollte die Kochstelle heiß sein, bitte den Kundendienst verständigen.

... wenn sich eine Kochzone nicht einschalten lässt?


Überprüfen Sie, ob

- die Verriegelung  eingeschaltet ist.

... wenn während des Kochvorgangs alle Anzeigen (einschl. Restwärmeanzeige) erlöschen?

- Der Überhitzungsschutz der elektronischen Steuerung hat alle Funktionen gesperrt. Nach dem Abkühlen kann das Kochfeld wieder in Betrieb genommen werden. Dazu muß die Sicherung der Hausinstallation mindestens 10 Sekunden abgeschaltet oder herausgedreht werden.

... wenn in der Anzeige erscheint?

- Überprüfen Sie, ob die Kochzone überhitzt sein könnte. Dazu Kochzone ausschalten und abkühlen lassen. Versuchen Sie nach einigen Minuten erneut die Kochzone mit geeignetem Kochgeschirr einzuschalten.
- Die automatische Abschaltung der Kochzone hat ausgelöst. Durch kurzzeitiges Aus- und wieder Einschalten  aktivieren Sie die Kochzone erneut.

... im Fall einer Störung

- Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.
- Sicherungsautomaten ausschalten, bzw. Sicherungen herausdrehen.

Abhilfe von Störungen

Reklamation bei Ihrem Elektriker oder dem zuständigen Kundendienst melden.

Wichtig ! Bitte geben Sie die

Produktnummer (PNC),

Fertigungsnummer (F.Nr.) und die

Modellbezeichnung des Gerätes immer an bei:

Kundendienstanforderung, Ersatzteil- oder Zubehörbestellung und technischen Rückfragen.

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

Installationsanweisung

Sicherheitshinweise

⚠ Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst der Garantieanspruch entfällt.

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

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

Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluss ist auf der letzten Seite als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

Einbau in die Küchenarbeitsplatte

⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

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

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.

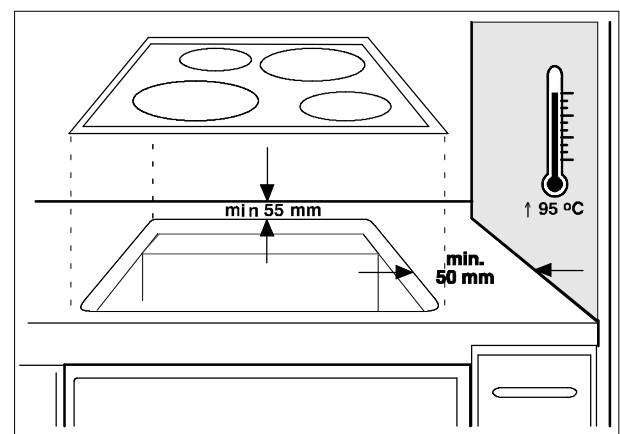
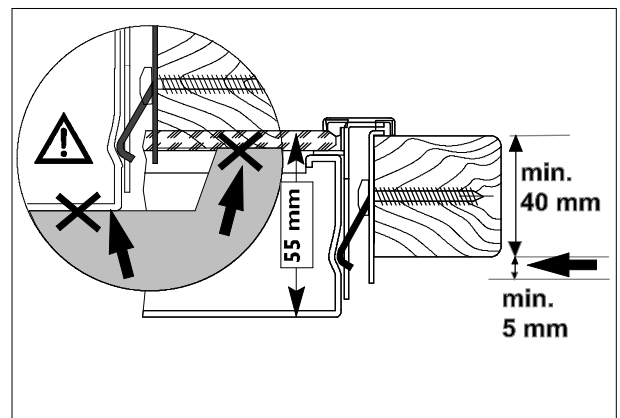
- Notieren Sie die Seriennummer (Ser.Nr.) vom Typenschild des Gerätes im eingedruckten Formular des Typenschildes. Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt.

Einbaumaße

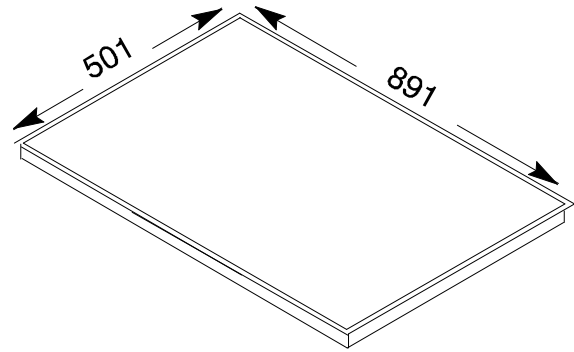
Die Öffnung in der Arbeitsplatte muss den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein. Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert sein.

Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 55 mm betragen.

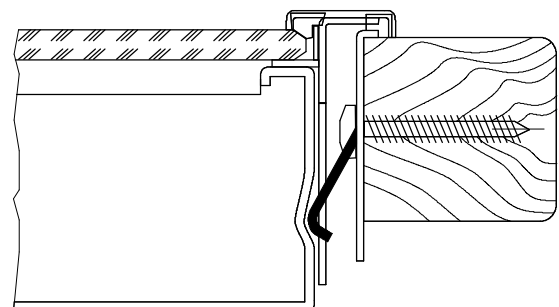
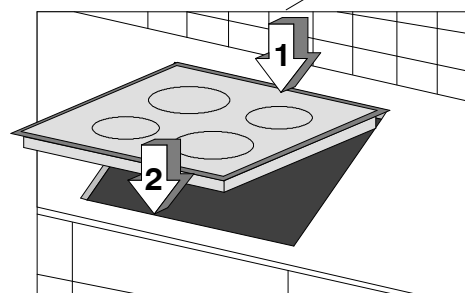
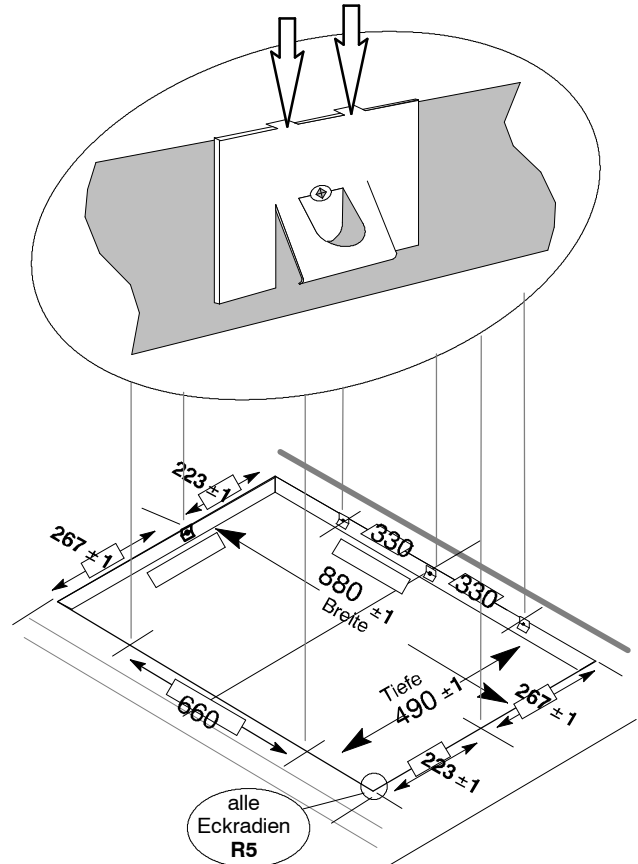


i Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y (IEC 335-2-6): Dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.




Einbau

- Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmaß ausschneiden. Die Toleranzmaße dürfen nicht überschritten werden. Genau an der Anrisslinie sägen. Empfehlung: Ausschnitt mit Stahlnadel anreißen. Linie abkleben um ein Splintern des Belages beim Schneiden zu verhindern.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem dichtematerial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Dann die Schnappfedern im Ausschnitt an den bezeichneten Positionen mit Schrauben befestigen. Die Abwinkelung der Federn dient als Anschlag auf der Arbeitsplatte.
- Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten können die Federn mit Spezialkleber (Kunstharz-, Zweikomponenten-Kleber etc.) eingeklebt werden.
- Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.
- Das Kochfeld wird von oben in den Ausschnitt eingelegt, zentriert und fest angedrückt, bis die Federn einschnappen.
- Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, das erschwert den Ausbau im Servicefall.
- Zur Demontage wird das Glaskeramik-Kochfeld von unten aus den Schnappfedern herausgedrückt.

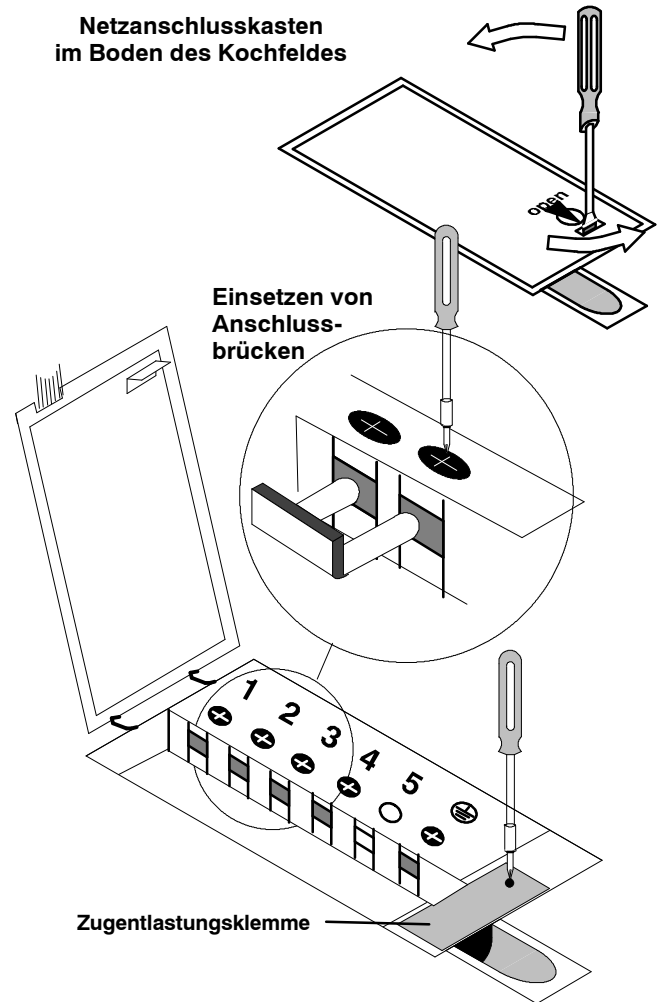


Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die Nennspannung des Gerätes, das ist die auf dem Typenschild angegebene Spannung, mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochteils.
- Die Heizkörperspannung beträgt AC 230 V~. Auch bei älteren Netzen mit AC 220 V~ arbeitet das Gerät einwandfrei.
- Der Netzanschluss des Kochteils ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.
- Die Netzanschlussklemme befindet sich im Boden des Kochteils unter einer Abdeckung. Mit einem Schraubendreher können Sie die Abdeckung öffnen (Abb).
- Der Anschluss ist gemäß Schema vorzunehmen. Je nach Anschluss-Schema sind die Anschlussbrücken entsprechend einzusetzen.
- Der Schutzleiter wird mit Klemme \oplus verbunden. Die Schutzleiterader muß länger sein als stromführende Adern.
- **Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.**
- Abschließend ist die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung durch festes Andrücken zu schließen (einrasten).

 Vor dem ersten Einschalten müssen evt. vorhandene Schutzfolien oder Aufkleber von der Glaskeramikfläche oder dem Rahmen entfernt werden.

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



Anschluss-Schema 230 V ~

2 N~		230 V~	
Anschlussleitung connecting line conexión artes	Mulde hob conexión eléctrica	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica	
① schwarz / black / negro	L1	① schwarz / black / negro	L1
② schwarz / black / negro	L2	② schwarz / black / negro	L1
③		③	
④ blau / blue / azul	N	④ blau / blue / azul	N
⑤ grün-gelb / green-yellow verde-amarillo	PE	⑤ grün-gelb / green-yellow verde-amarillo	PE

330 17 84-01

Technische Daten

Gerätemaße :

Breite	891 mm
Tiefe	501 mm
Höhe	43 mm

Ausschnittmaße

Breite	880 mm
Tiefe	490 mm
Eckradius	R5

Gesamtgewicht netto

Leistungsaufnahme:

Kochzone links	1050/1950/2700 W
Kochzone mitte	1200 W
Kochzone hinten rechts	1400/2200 W
Kochzone vorne rechts	600/1700 W

Gesamtanschlusswert max. **7,8 kW**

Heizkörperspannung

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548 bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3 bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

Typenschild

Das Typenschild ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht. Nach dem Einbau ist das Typenschild nicht mehr zugänglich. Notieren Sie deshalb die Fertigungsnummer (F.Nr) im entsprechenden Formular.

Modell JCK 990 E	Prod.Nr. 949 590 897	
Typ: 55GCD68AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.:	7,80 kW

Anschlussbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

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

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb JUNO
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

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 kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (Deutsche Telekom EUR 0,09 / Minute)

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 auf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG-Werkskundendienst

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

Weitere Servicestellen sind in:

01099	Dresden	Industriegelände W.-Hartmann-Straße
04356	Leipzig	Walter-Köhn-Straße 4c
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
14482	Potsdam-Babelsberg	Wetzlarer Straße 14-16
22525	Hamburg-Bahrenfeld	Holstenkamp 40
28208	Bremen	Emil-von-Behring-Straße 3
30179	Hannover	Wiesenaue Straße 13
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 150
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	Dormagen-St. Peter	Sachtlebenstraße 1
44805	Bochum-Gerthe	Josef-Baumann-Straße 37
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
60326	Frankfurt	Mainzer Landstraße 349
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
68309	Mannheim-Käfertal	Heppenheimer Straße 31-33
71034	Böblingen-Hulb	Dornierstraße 7
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
80634	München-Neuhausen	Arnulfstraße 205
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	Nürnberg	Muggenhofer Straße 135
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

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

* - Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung



**AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb JUNO
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg**