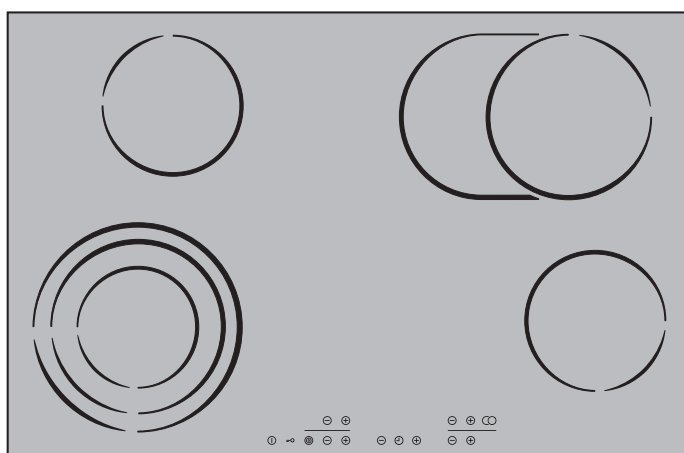


Benutzerinformation



JCK881

Glaskeramik-Kochfeld

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch.

Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.



Hinweise und praktische Tipps



Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

3. ...

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

Inhalt

Gebrauchsanweisung	4
Sicherheit	4
Entsorgung	5
Gerätebeschreibung	6
Ausstattung Koch- und Bedienfeld	6
Digitale Anzeigen	7
Sicherheitsabschaltung der Kochzonen	7
Bedienung des Kochfeldes	8
Touch Control-Sensorfelder	8
Gerät ein- und ausschalten	8
Kochstufenwahl	8
Warmhaltestufe	8
Dreikreis-Kochzone ein- und ausschalten	9
Bräterzone ein- und ausschalten	10
Kochzone ausschalten	10
Restwärmeanzeige	10
Kochen mit der Ankochautomatik	11
Kochen ohne Ankochautomatik	11
Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik	11
Kindersicherung	12
Timer	13
Bedienfeld verriegeln/entriegeln	15
Anwendung, Tabellen, Tipps	16
Kochgeschirr	16
Kochtabelle	17
Reinigung und Pflege	18
Kochfeld	18
Rahmen des Kochfeldes	18
Was tun, wenn	19
Abhilfe bei Störungen	19
Montageanweisung	21
Sicherheitshinweise für den Installateur	22
Elektroanschluss	23
Typenschild	23
Montage	24
Garantiebedingungen	28
Kundendienst und Servicestellen	29
Service	35

Gebrauchsanweisung

Sicherheit

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann 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.

i 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.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen 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, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie langstieliges Kochgeschirr benutzen, drehen Sie den Stiel so, dass er nicht über die Kochstelle hinausragt. Achten Sie dabei auch darauf, dass der Stiel sich nicht über einer heißen oder warmen Kochzone befindet.
- 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.
- Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind und Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lack-schäden entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z.B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel, auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.
- Zucker oder Zuckerkhaltiges auf der Glaskeramik sofort mit dem Reinigungsschaber entfernen, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herd-folien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche anschmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.

Entsorgung

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät

Entsorgen Sie Ihr ausgedientes Gerät nach den an Ihrem Wohnort gültigen Entsorgungsrichtlinien.

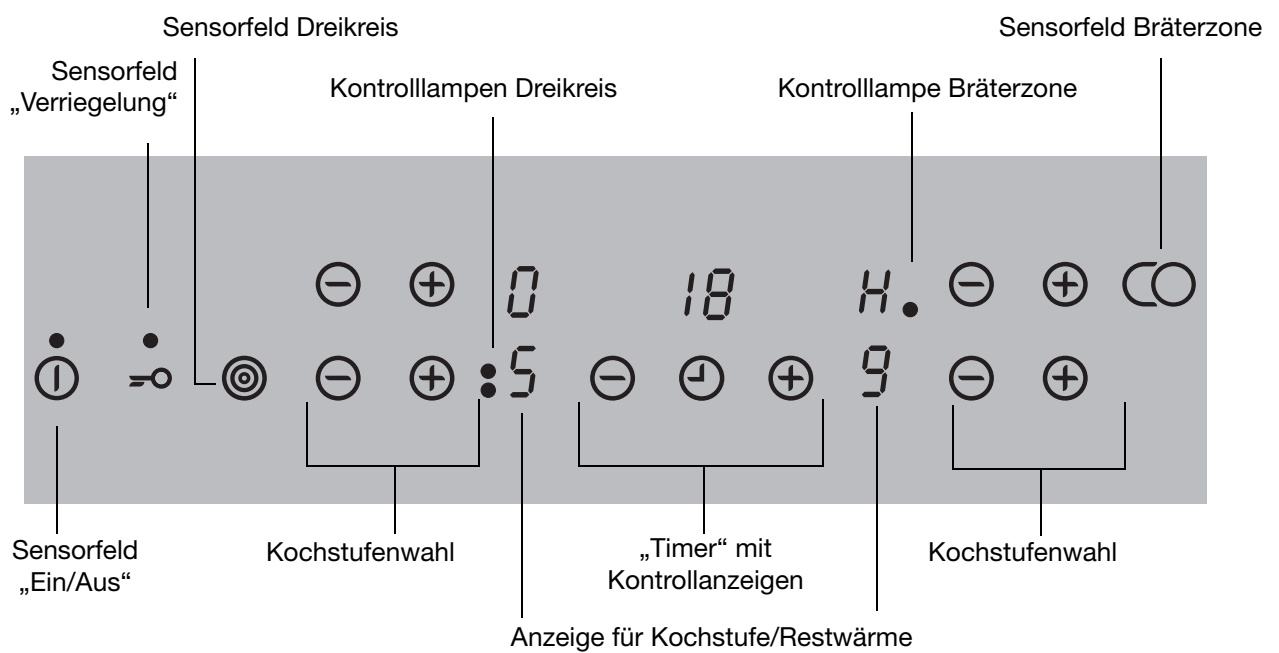
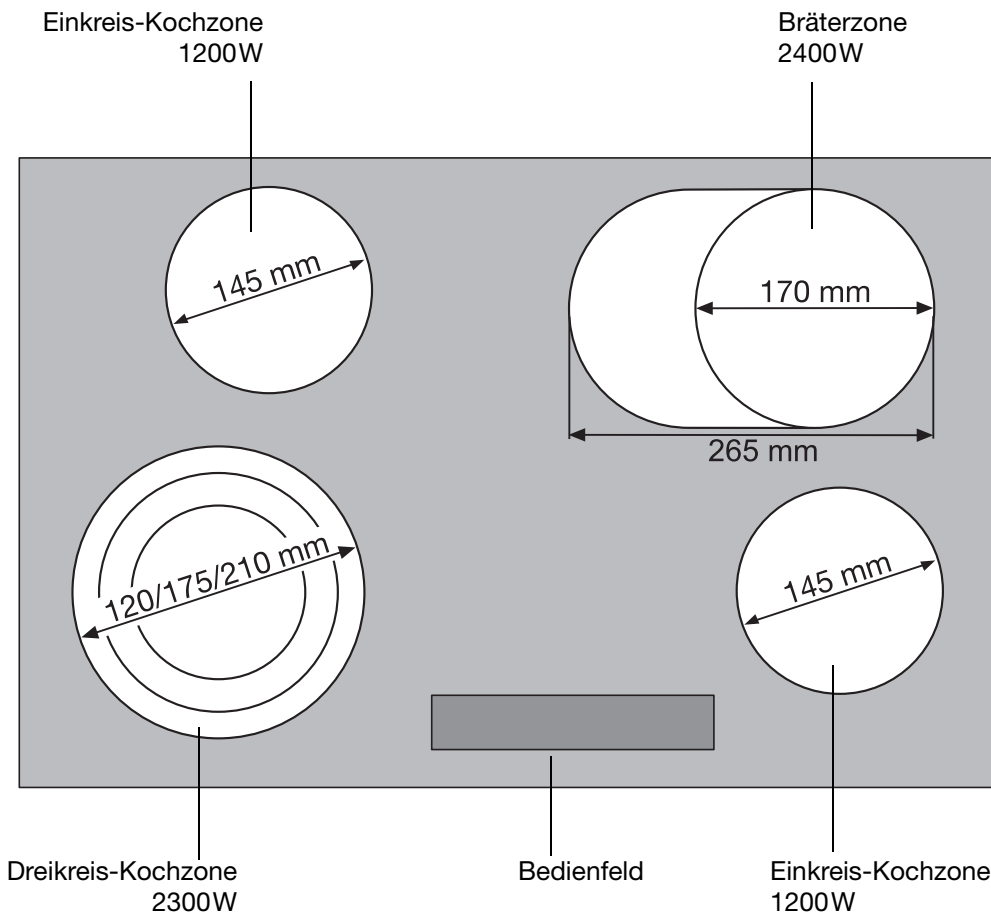


Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Koch- und Bedienfeld



Digitale Anzeigen

Die vier Anzeigefelder, die den vier Kochzonen zugeordnet sind, zeigen:

- **0** nach dem Einschalten,
- **W** bei Anwahl der Warmhaltestufe,
- **1** bis **9**, je nach gewählter Kochstufe,
- **R** bei Ankochautomatik,
- **H** bei Restwärme,
- **L** bei eingeschalteter Kindersicherung
- **E** bei Fehlfunktion



Sicherheitsabschaltung der Kochzonen

Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Vorhandene Restwärme wird mit **H** (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Die Kochzonen schalten sich ab bei:

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



Sollte sich eine oder mehrere Kochzonen vor Ablauf der angegebenen Zeiten abschalten, siehe Kapitel „Was tun, wenn ...“.

Abschaltung durch andere Ursachen

Überkochende Flüssigkeit, die auf das Bedienfeld gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen.

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

Bedienung des Kochfeldes

Touch Control-Sensorfelder

Zur Bedienung der Touch Control-Sensorfelder berühren Sie das gewünschte Feld, bis entsprechende Anzeigen aufleuchten oder erlöschen.


- i** Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Bedienen nur ein Sensorfeld berühren. Wird der Finger zu flach aufgelegt, wird evtl. das unterhalb liegende Sensorfeld mit angesprochen.


Gerät ein- und ausschalten

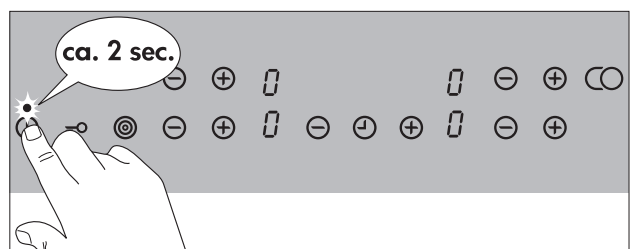
Das Sensorfeld „Ein/Aus“ ca. zwei Sekunden lang berühren.

Die digitalen Anzeigen zeigen  an.



- i** Nachdem das Sensorfeld „Ein/Aus“ zum Einschalten Ihres Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt oder mit dem Timer eine Zeit eingestellt werden (Eieruhr-Funktion). Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.

Zum Ausschalten des Gerätes „Ein/Aus“  berühren.

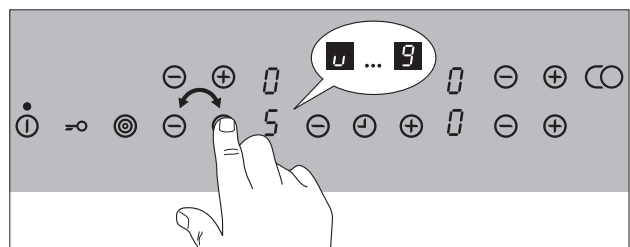
- i** Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit  (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.




Kochstufenwahl



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

Mit **+** Kochstufe erhöhen. Mit **-** Kochstufe verringern.




Warmhaltestufe

Alle 4 Kochzonen sind mit einer Warmhaltestufe  ausgestattet.

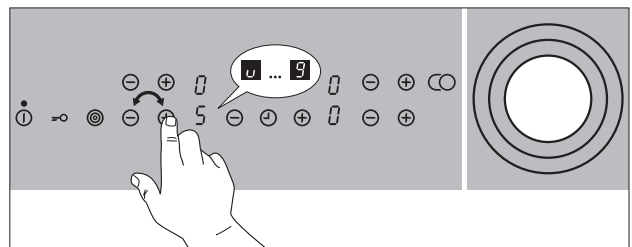
Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl  die Warmhaltestufe  einstellen.

Dreikreis-Kochzone ein- und ausschalten

Je nach Topf- oder Pfannengröße kann bei der Dreikreis-Kochzone mit dem Sensorfeld „Dreikreiszone“ zu der kleineren Kochzone der jeweils größere Heizkreis zugeschaltet werden.

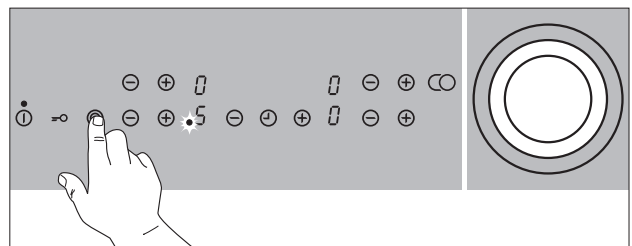
 Diese können nur zugeschaltet werden, wenn für den kleineren Heizkreis schon eine Kochstufe eingestellt ist.

1. Die gewünschte Kochstufe einstellen.



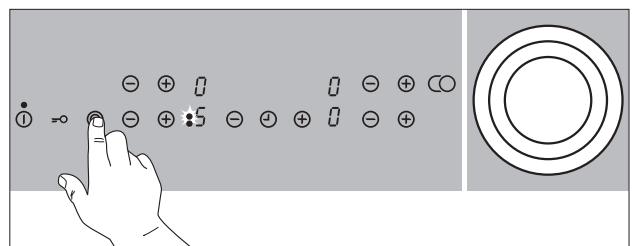
2. Sensorfeld „Dreikreis“ berühren.

Der mittlere Heizkreis wird zugeschaltet. Die untere Kontrolllampe leuchtet.



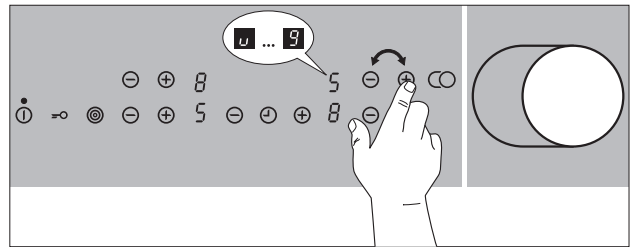
3. Bei erneutem Berühren des Sensorfelds „Dreikreis“ wird der äußere Heizkreis aktiviert. Die obere Kontrolllampe leuchtet.

4. Zum Ausschalten der äußeren Heizkreise Sensorfeld „Dreikreis“ berühren, der jeweils äußere Heizkreis wird abgeschaltet.

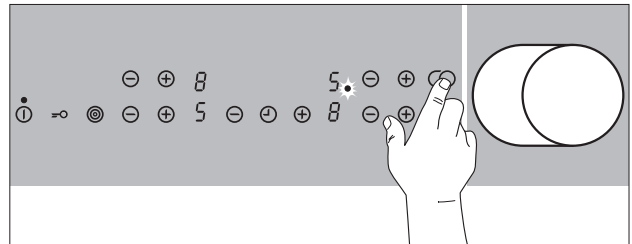


Bräterzone ein- und ausschalten

1. Die gewünschte Kochstufe einstellen.



2. Zum Ein- oder Ausschalten der Bräterzone legen Sie Ihren Finger flach auf das Sensorfeld „Bräterzone“, bis die Kontrolllampe aufleuchtet oder erlischt.



Kochzone ausschalten

+ und - gleichzeitig berühren oder mit - auf Null zurückstellen.

Restwärmeanzeige


Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit **H** angezeigt.




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

Achtung! Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.





Achtung! Bei einem Stromausfall erlischt auch Symbol **H** und damit der Hinweis auf vorhandene Restwärme. Die Möglichkeit sich zu verbrennen besteht jedoch weiter.




Kochen mit der Ankochautomatik


Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet, die mit  angezeigt wird.

Wenn Sie die von Ihnen gewünschte Kochstufe ( bis ) mit dem Sensorfeld  wählen, arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.


Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Kochstufe.


Nachdem Sie mit dem Sensorfeld  eine Kochstufe von  bis  eingestellt haben, wird zunächst diese Kochstufe angezeigt. Nach 5 Sekunden erscheint anstelle der Kochstufe  (= Ankochautomatik) in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochzeit wird wieder die eingestellte Kochstufe angezeigt

 Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Stufe wählen, z.B. von  nach , wird die Ankochzeit angepasst. Wählen Sie eine niedrigere Stufe, wird die Ankochzeit sofort beendet.

Kochen mit Ankochautomatik ist nur bei einer kalten oder mäßig warmen Kochzone möglich. Ist eine Kochzone beim Einschalten bereits heiß (Anzeige ) , kann nicht mit Ankochautomatik gearbeitet werden.

Kochen ohne Ankochautomatik

Wenn Sie die Kochzone ohne Ankochautomatik nutzen wollen, dann wählen Sie die gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl .

 Mit den Sensorfeldern Kochstufenwahl  und  können Sie die Stufe jederzeit verstellen.

Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik

Die automatische Ankochfunktion eignet sich für:

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

Die automatische Ankochfunktion eignet sich nicht für:

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

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung kann das Kochfeld gegen unerwünschter Benutzung gesichert werden.

Kindersicherung einschalten

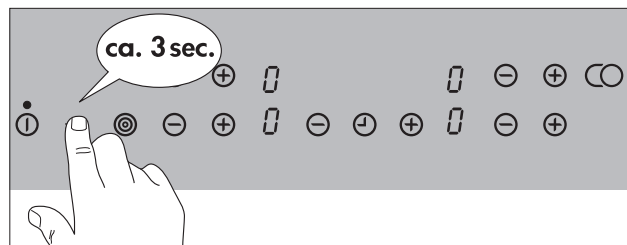
Zum Einschalten der Kindersicherung muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.

1. Das Sensorfeld ∞ ca. drei Sekunden lang berühren..

Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

2. Ein beliebiges Sensorfeld Kochstufenwahl $+$ berühren.

In den Anzeigen erscheint \square , die Kindersicherung ist aktiviert. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.



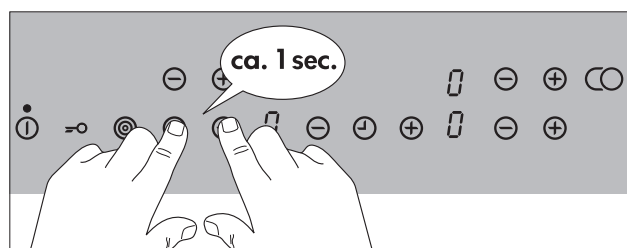
Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann für die einmalige Benutzung des Gerätes (bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes) überwunden werden. Beim nächsten Einschalten ist die Kindersicherung automatisch wieder aktiv.

1. Das Gerät einschalten. Bei aktiver Kindersicherung wird \square angezeigt.

2. Gleichzeitig zwei beliebige Sensorfelder Kochstufenwahl $+$ und $-$ berühren.

Zur Bestätigung ertönt ein Signalton. Die Kindersicherung ist bis zum Ausschalten des Gerätes überwunden, das Kochfeld kann normal benutzt werden.



Kindersicherung ausschalten

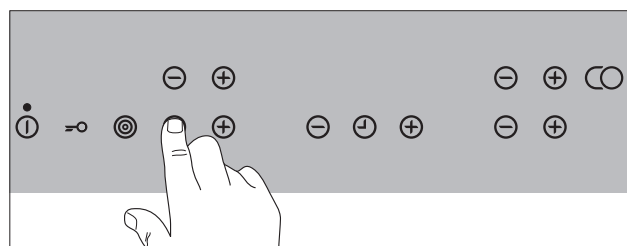
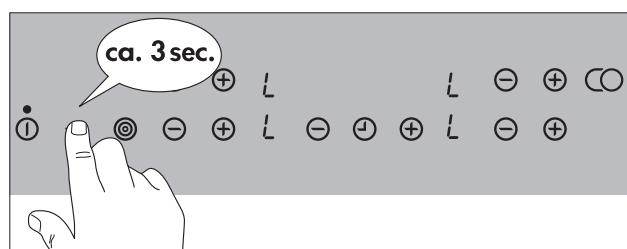
1. Das Gerät einschalten. Bei aktiver Kindersicherung wird \square angezeigt.

2. Das Sensorfeld ∞ ca. drei Sekunden lang berühren..

Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

3. Ein beliebiges Sensorfeld Kochstufenwahl $-$ berühren.

Die Anzeigen werden dunkel, die Kindersicherung ist ausgeschaltet. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.



Timer

Sie können den Timer auf zwei Arten benutzen:

- als **Abschaltautomatik**. Sie stellen für eine Kochzone eine Gardauer ein, nach deren Ablauf schaltet sich die Kochzone automatisch ab. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.
- als **Kurzzeitmesser** ohne Schaltfunktion („Eieruhr“), nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal.

Abschaltautomatik

Die Kochzone(n), für die Sie die Abschaltautomatik anwenden wollen, muss (müssen) eingeschaltet sein.

1. Mit dem Sensorfeld Timer auswählen, für welche Kochzone die Abschaltautomatik eingestellt werden soll.

Durch einmaliges Berühren des Sensorfeldes Timer wird im Uhrzeigersinn die erste aktive Kochzone ausgewählt, die zugehörige Kontrolllampe blinkt schnell. Dabei entspricht z.B. die linke hintere Kontrolllampe der linken hinteren Kochzone.

In der Timer-Anzeige erscheint 00.

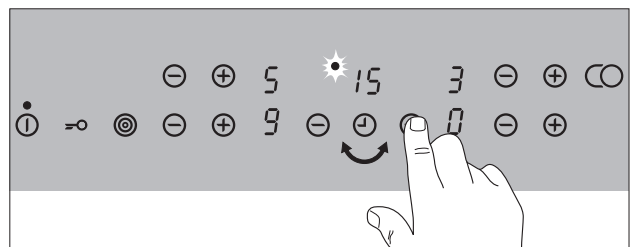
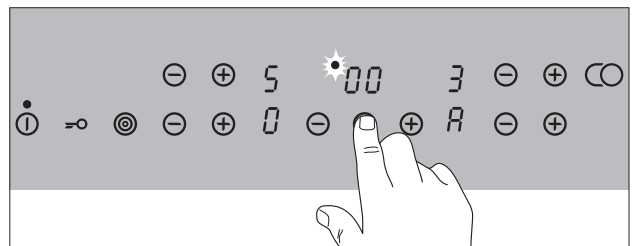
Durch wiederholtes Berühren des Sensorfeldes Timer wird die nächste aktive Kochzone ausgewählt.


2. Während die Kontrolllampe schnell blinkt, mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊕ oder ⊖ für diese Kochzone die gewünschte Zeitdauer bis zum automatischen Abschalten einstellen (z.B. 15 Minuten).

Nach wenigen Sekunden wird die Abschaltautomatik aktiviert.

- Die Kontrolllampe blinkt jetzt langsamer und die Restgardauer wird während des Ablaufs im Display angezeigt.
- Ist die Abschaltautomatik bei mehreren Kochzonen eingestellt, so gilt dies für die Kochzone mit der kürzesten Restgardauer. Die Kontrolllampen der übrigen Kochzonen mit eingestellter Abschaltautomatik leuchten. Zum Anzeigen der Restgardauer einer dieser Kochzonen, muss diese mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden, die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schnell.
- Zum Verstellen der Restgardauer muss die gewünschte Kochzone mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden. Die dazugehörige Kontrolllampe blinkt dann schneller. Die Verstellung erfolgt mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊕ oder ⊖.
- Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet die Kochzone automatisch ab und es ertönt für zwei Minuten ein akustisches Signal, die Timeranzeige blinkt 00.

3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.



 Zur schnelleren Einstellung, berühren Sie eines der Sensorfelder Timereinstellung ⊕ oder ⊖ solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⊖ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten, wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⊕ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 1 Minute.

Abschaltautomatik vorzeitig beenden

Sie haben zwei Möglichkeiten die Abschaltautomatik vorzeitig abzuschalten:


Kochzone und Timer gleichzeitig abschalten

- Mit — die gewünschte Kochzone auf Null zurückstellen: **Kochzone und Timer** schalten ab.

Timer ausschalten - Kochzone bleibt aktiv

- Mit dem Sensorfeld Timer die gewünschte Kochzone auswählen. Die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schneller.
- Mit ⊖ die Timerzeit auf 00 zurückstellen:
 - nur **Timer** schaltet ab.
 - Kochzone bleibt in Betrieb.

Kurzzeitmesser

 Zur Nutzung des Kurzzeitmessers darf keine Kochzone eingeschaltet sein.

1. Gerät einschalten
2. Timer berühren. In der Timer-Anzeige erscheint 00.
3. Mit den ⊕ oder ⊖ die gewünschte Zeitdauer einstellen. Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitmesser aktiviert und die Restzeitdauer wird angezeigt.
 - Zum Verstellen der Restzeitdauer Timer berühren und mit ⊕ oder ⊖ die Einstellung ändern.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal und die Timeranzeige blinkt 00.
4. Timer berühren, um das Signal abzustellen.

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

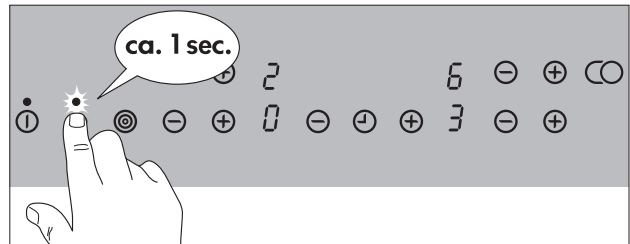
Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ jederzeit verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

1. Sensorfeld „Verriegelung“ ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe des Sensorfeldes „Verriegelung“ leuchtet. Die Sensorfelder sind verriegelt.

2. Um die Verriegelung wieder aufzuheben, Sensorfeld „Verriegelung“ erneut ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe des Sensorfeldes „Verriegelung“ erlischt.

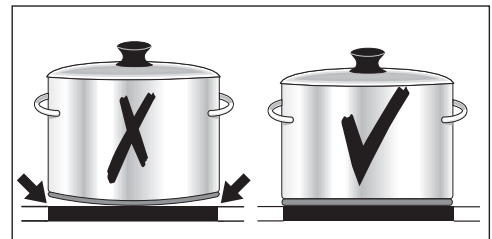


i Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Anwendung, Tabellen, Tipps

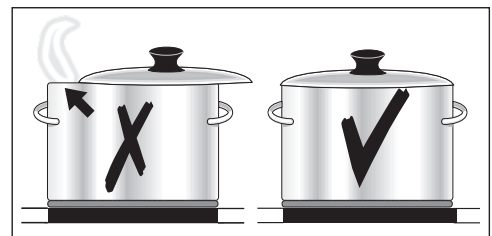
Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Boden-Durchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie sollten auf keinen Fall nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK usw.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

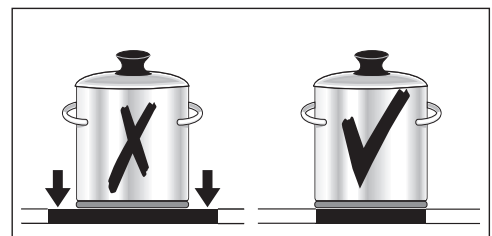


Tipps zur Energie-Einsparung

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.
- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen, z.B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.



- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.




Kochtabelle

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

Schalterstellung	Ankochzeit der Automatik ¹⁾ (Min.)	Garvorgang	Beispiele für die Anwendung
9		Ankochen Anbraten Fritieren	Ankochen großer Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch, (Gulasch anbraten, Schmorbraten)
8	4,5	Starkes Braten	Steaks, Lendenstücke, Kartoffelpuffer, Bratwürste, Pfannkuchen/Flädle
7	3,5		
6	2,0	Braten	Schnitzel/Koteletts, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5	10,2	Kochen	Kochen bis 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
4	6,5		
3	4,8		
2	1,7	Dämpfen Dünsten Quellen	Dämpfen und Dünsten von kleineren Mengen Gemüse, Quellen von Reis und Milchgerichten
1	1,0	Schmelzen	Butter schmelzen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen
u	0,5	Warmhalten	Speisen warmhalten

1) Beim Kochen ohne Automatik kann die Ankochzeit individuell gewählt werden.

 Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggar zu lassen.

Reinigung und Pflege

Kochfeld



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! Reinigung nur im kalten Zustand! Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.



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 schimmernde Verfärbungen lassen sich mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

Leichte Verschmutzungen

1. Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Festklebende Verschmutzungen

1. Zur Entfernung von übergekochten Speisen oder festgeklebten Spritzern einen Reinigungsschaber benutzen.
2. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
3. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.



Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel.



Spezielle Verschmutzungen

1. Eingebraunten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, noch im heißen Zustand** mit einem Reinigungsschaber entfernen.



Achtung: Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochzone besteht Verbrennungsgefahr!

2. Anschließend das abgekühlte Kochfeld normal reinigen.



Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung. Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramikfläche, die z.B. durch scharfkantige Topfböden entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

Rahmen des Kochfeldes



Achtung! Keinen Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen.

1. Rahmen mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Eintrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschließend wegwischen und trockenreiben.

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.



Warnung! 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.

Sollte das Glaskeramikkochfeld einen Glasbruch aufweisen, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz. Geben Sie bitte der Kundendienststelle die **dreistellige Zahl** an, welche sich auf der Glasplatte befindet.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die digitalen Anzeigen fallen aus.	Der Strom ist ausgefallen.	1. Ende des Stromausfalls abwarten. 2. Gerät einschalten.
	Die Sicherung in der Hausinstallation hat ausgelöst.	Sicherung einsetzen. Die Sicherung löst erneut aus: 1. Gerät ausschalten 2. Zugelassene Elektrofachkraft rufen.
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Die gewünschte Kochstufe ist nicht eingestellt	Kochstufe einstellen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Die Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/entriegeln“)
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)
	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen.	Gerät erneut einschalten.
	Die Sensorfelder sind durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt	Tuch oder Flüssigkeit entfernen.
Die Restwärme-Anzeige fällt aus.	Der Strom ist kurzzeitig ausgefallen.	Ende des Stromausfalls abwarten. Gerät einschalten. Vorhandene Restwärme wird nicht mehr angezeigt.
	Die Elektronik ist defekt.	1. Gerät ausschalten. 2. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen). 3. Kundendienst rufen.
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an.	Die Kochzone war nur kurz eingeschaltet.	Ist die Kochzone kalt, liegt keine Störung vor.
	Der Strom war ausgefallen	Vorhandene Restwärme wird nicht mehr angezeigt.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Ankochautomatik lässt sich nicht einschalten	Die Kochzone hat noch Restwärme.	Kochzone abkühlen lassen
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt	Niedrigere Kochstufe einstellen
	Die Kochstufe wurde mit dem Sensorfeld — eingestellt.	1. Kochzone ausschalten 2. Kochzone über das Sensorfeld + einstellen.
Die Abschaltautomatik des Timers lässt sich nicht einstellen.	Die Kochzone ist nicht ausgewählt	Kochzone auswählen.
Die Abschaltautomatik des Timers lässt sich nicht ausschalten.	Die Kochzone ist nicht ausgewählt	Kochzone auswählen.
Der Kurzzeitmesser des Timers lässt sich nicht einstellen.	Die Abschaltautomatik einer Kochzone ist eingestellt.	Abschaltautomatik ausschalten.
Das Gerät reagiert nicht auf Eingaben am Bedienfeld.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Die Elektronik ist defekt.	1. Gerät ausschalten. 2. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen). 3. Kundendienst rufen.



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

Montageanweisung



Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Gerätemaße

Breite	780 mm
Tiefe	520mm
Höhe	48mm

Ausschnittmaße

Breite	750mm
Tiefe	490mm
Eckradius	R5



Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr der EN 60 335-2-6. Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert werden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschranks muss DIN 68930 genügen.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem Dichtungsmaterial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochteils mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten müssen die Schnappfedern mit geeignetem Kunstharz- oder Zweikomponentenkleber eingeklebt werden.
- Dichtung auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Es darf keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse aufgetragen werden, das erschwert den Ausbau im Servicefall.
- Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.
- Zur Demontage muss die Mulde von unten herausgedrückt werden.
- Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.
- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfeldes entlang des äußeren Randes der Glas-keramikscheibe aufkleben. Dabei nicht dehnen. Die Schnittstelle soll in der Mitte einer Seite liegen. Nach dem Ablängen (einige mm zugeben) die beiden Enden stumpf gegeneinander drücken.


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 AC230V~. Auch bei älteren Netzen mit AC220V~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluss des Kochteils ist so auszuführen, dass eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.


Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Der Anschluss ist gemäß Schema vorzunehmen. Je nach Anschluss-Schema sind die Anschlussbrücken entsprechend einzusetzen. Der Schutzleiter wird mit Klemme  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).

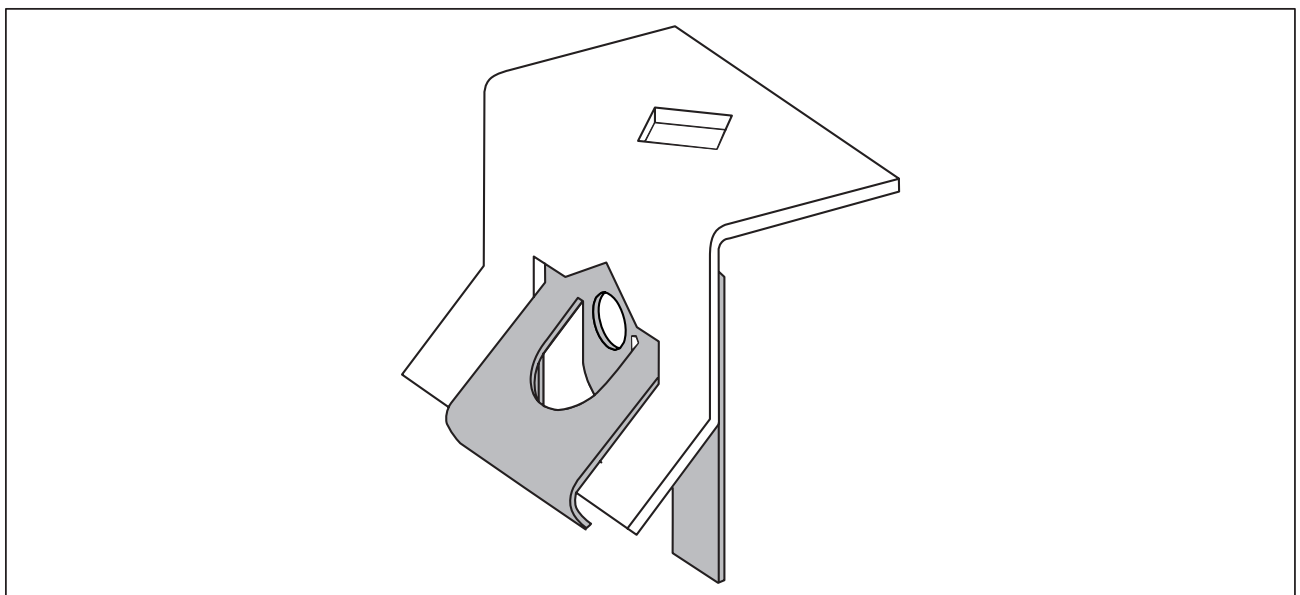
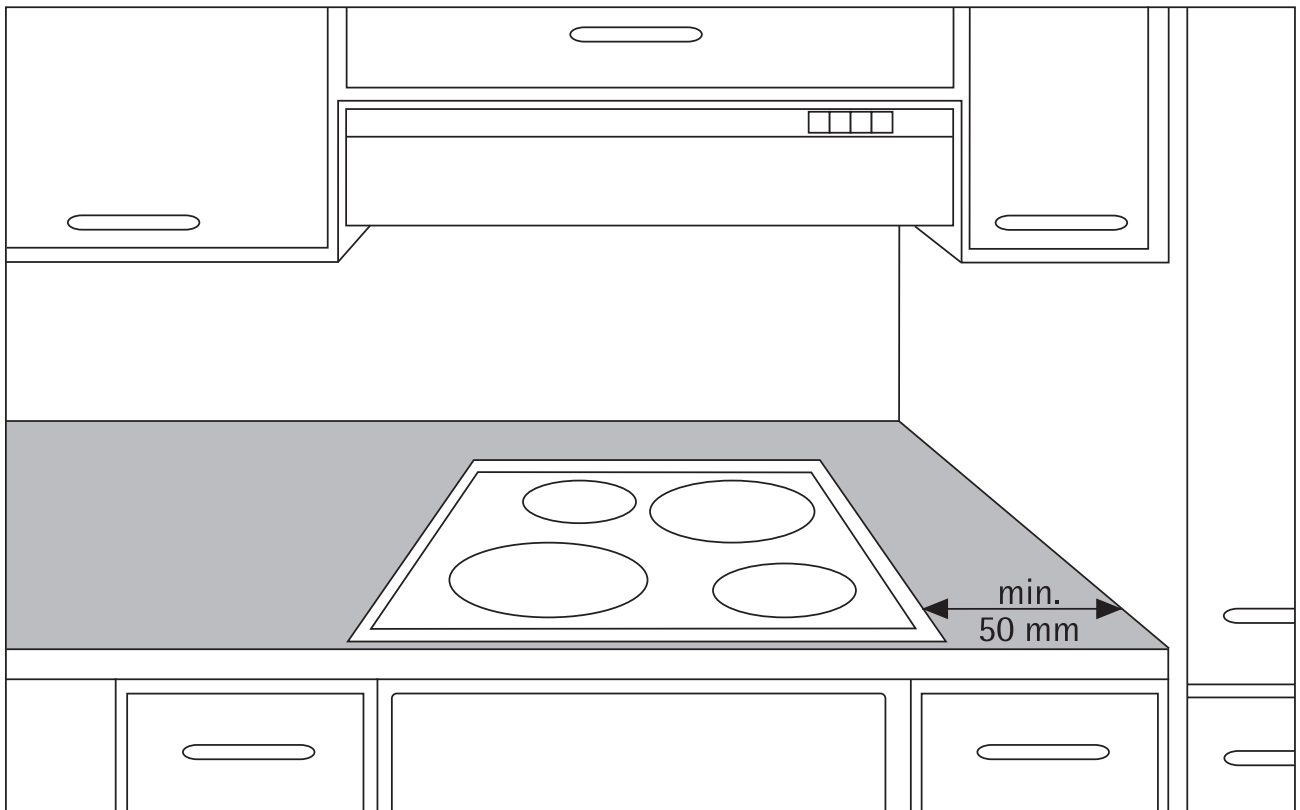
Vor dem ersten Einschalten müssen evt. vorhandene Schutzfolien oder Aufkleber von der Glaskeramikfläche oder dem Rahmen entfernt werden.

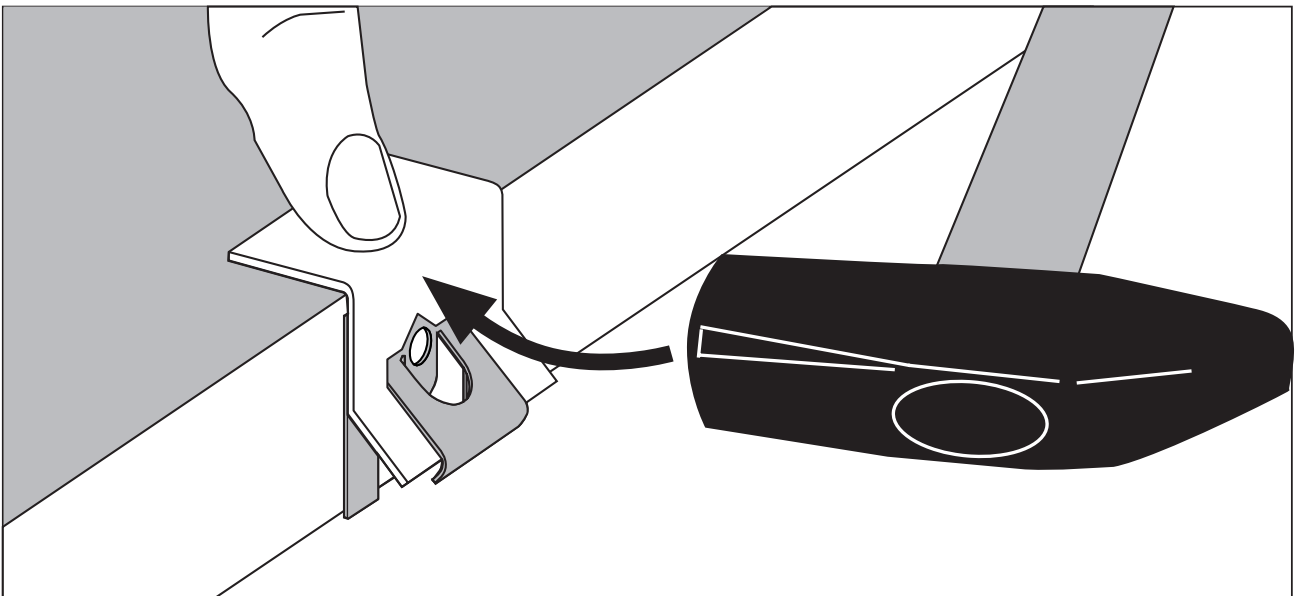
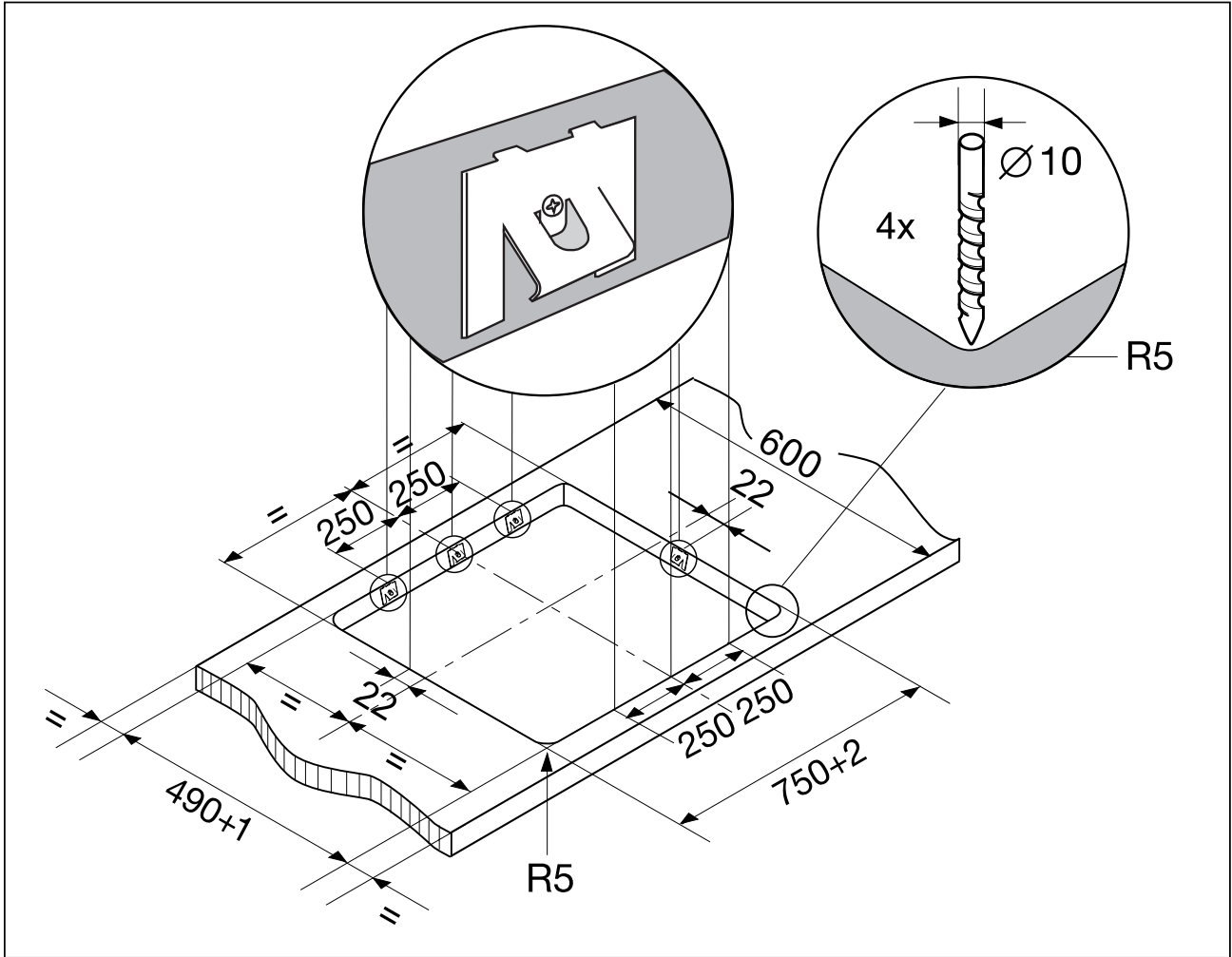
 Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.

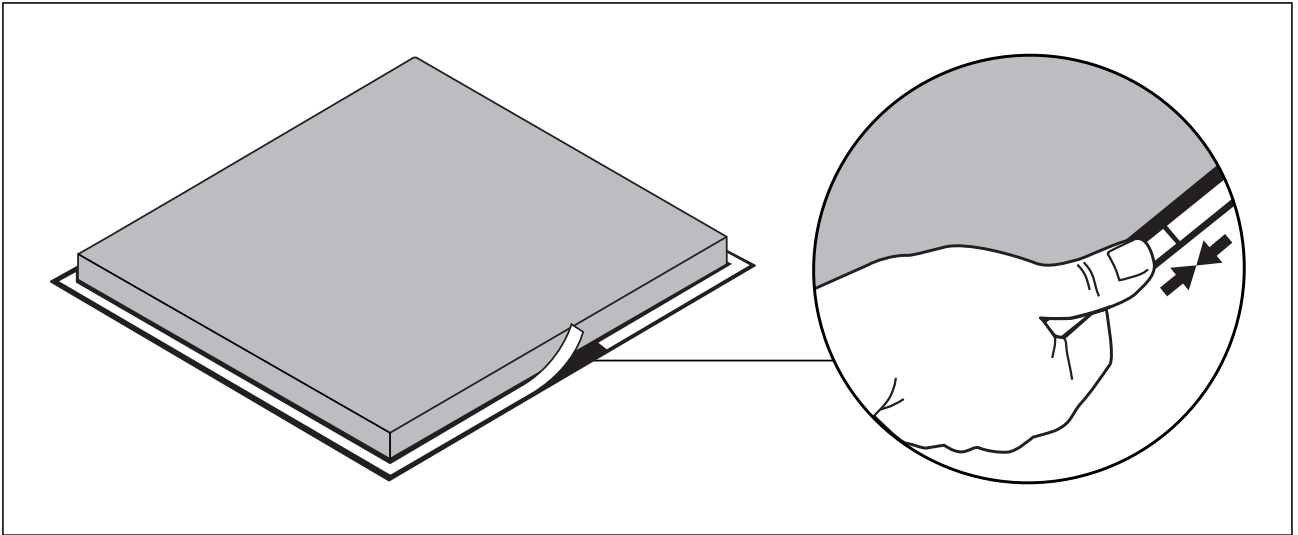
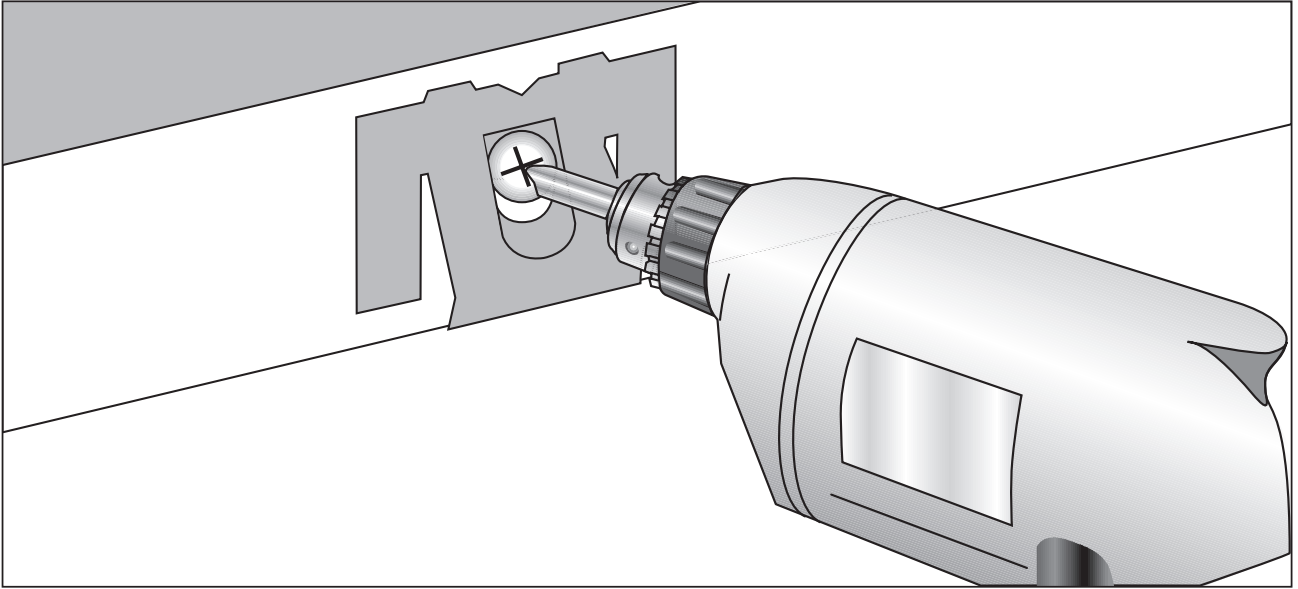
Typenschild

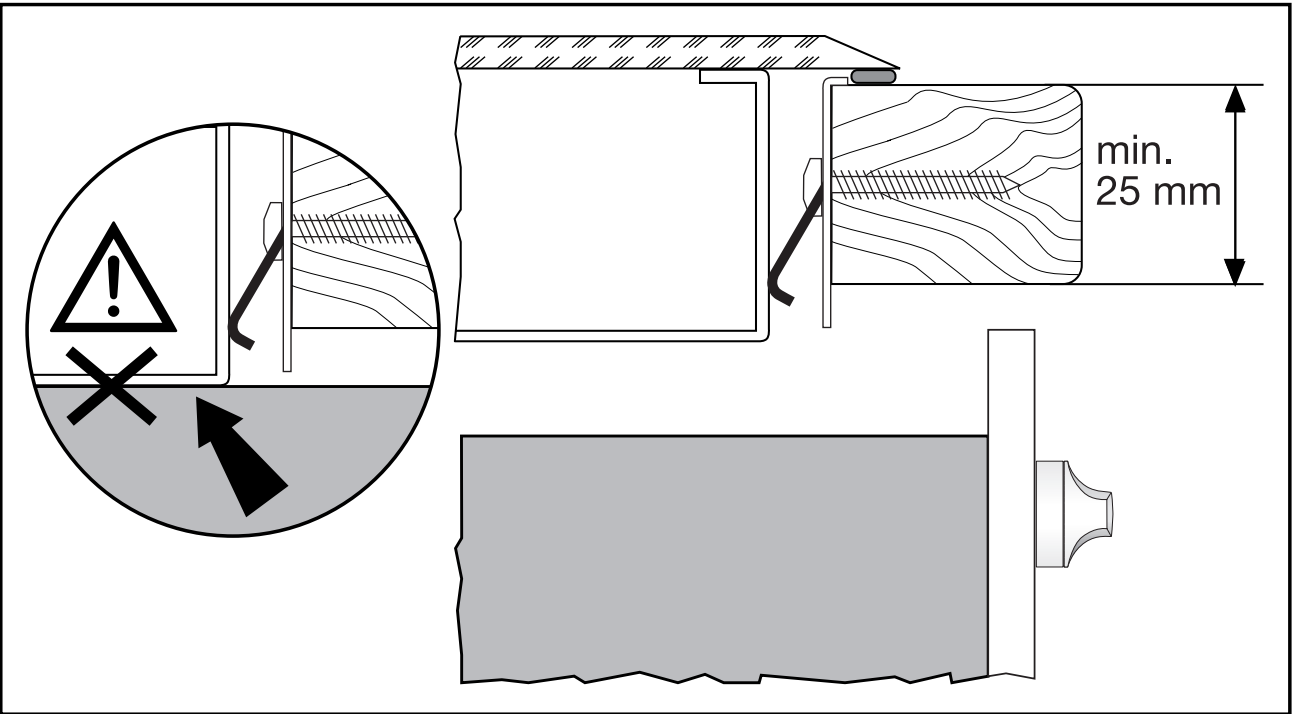
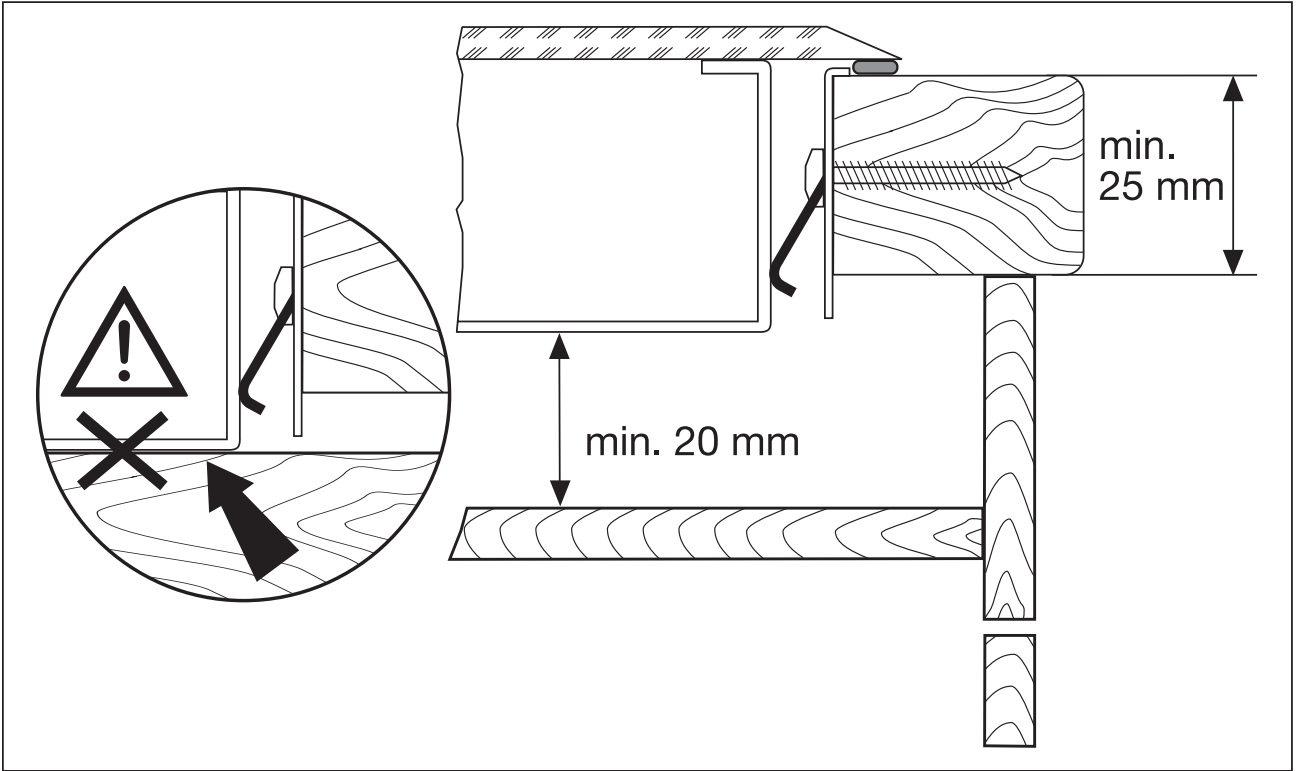
Modell JCK 881	Prod.Nr. 949591320
Typ 55 HBD 56AO	230 V AC 50 Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 7,1 kW
 Electrolux	  

Montage









Garantiebedingungen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes 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 für 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 Gerätes 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 Gerätes 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 Gerätes 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.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb Juno
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Kundendienst und Servicestellen

Deutschland

Sehr geehrter Kunde,

der Service für Ihr Juno Hausgerät ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 *

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 Juno Hausgeräte-Service

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

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
01099	Dresden	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Industriegelände W.-Hartmann-Str.4	0180 322 66 22	0180 580 41 41
01445	Radebeul	Link & Stöcklein Service-Partner Waldstraße 9	0180 322 66 22	0180 580 41 41
04299	Leipzig	U. Wirsing Service-Partner Holzhäuser Straße 120	0180 322 66 22	0180 580 41 41
04357	Leipzig	K. Landgraf Service-Partner Wilhelm-Busch-Straße 38	0180 322 66 22	0180 580 41 41
06429	Wispitz	A. Forisch Service-Partner Hauptstraße 52	0180 322 66 22	0180 580 41 41
07548	Gera	P. Giegold GmbH Service-Partner Südstraße 11	0180 322 66 22	0180 580 41 41
09117	Chemnitz	K. Landgraf Service-Partner Zwickauer Straße 390	0180 322 66 22	0180 580 41 41
14482	Potsdam- Babelsberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Wetzlarer Straße 14-16	0180 322 66 22	0180 580 41 41
16866	Kyritz	H. Schuhmacher Service-Partner Hamburger Straße 31	0180 322 66 22	0180 580 41 41
18069	Rostock	A. Polkow Service-Partner Gewerbstraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
24113	Kiel	Axel Capell Service-Partner von-der-Goltz-Allee 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
25770	Hemmingstedt	D. Stübner Service-Partner Kösliner Straße 18	0180 322 66 22	0180 580 41 41
25980	Westerland	H. Burwitz Service-Partner Fischerweg 42	0180 322 66 22	0180 580 41 41
27721	Ritterhude	R. Langkusch Service-Partner Stader Landstraße 4	0180 322 66 22	0180 580 41 41
28207	Bremen	Zessin & Hirsch Service-Partner Emil-von-Behring-Str. 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
30176	Hannover	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Wiesenaer Straße 13	0180 322 66 22	0180 580 41 41
34123	Kassel- Bettenhausen	R. Buntrock Service-Partner Lilienthalstraße 5	0180 322 66 22	0180 580 41 41
35745	Herborn-Burg	Nickel-Naumann GmbH Service-Partner Junostraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
41541	Dormagen- St. Peter	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Sachtlebenstraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
46562	Voerde	F. Häsel Service-Partner Fr.-Wilhelm-Straße 22	0180 322 66 22	0180 580 41 41
48165	Münster	Pohl & Vennenkötter GmbH Service-Partner Zum Kaiserbusch 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
49084	Osnabrück	H.-O. Brill Service-Partner Pferdestraße 23	0180 322 66 22	0180 580 41 41
52068	Aachen	Th. Gillissen e.K. Service-Partner Auf der Hüls 197	0180 322 66 22	0180 580 41 41
56068	Koblenz	F.J. Germann Service-Partner Rheinstraße 17	0180 322 66 22	0180 580 41 41
56070	Koblenz	H. Dunkel Service-Partner Züchnerstraße 2a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
57076	Siegen	T. Pitthan GmbH Service-Partner Weidenauer Straße 239	0180 322 66 22	0180 580 41 41
60326	Frankfurt	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Mainzer Landstraße 349	0180 322 66 22	0180 580 41 41
66115	Saarbrücken-Malstatt	Elektro-Reinert GmbH Service-Partner Ludwigstraße 55-57	0180 322 66 22	0180 580 41 41
67663	Kaiserslautern	Hausgeräte-Kundendienst K.M.H. Service-Partner Pariser Straße 200	0180 322 66 22	0180 580 41 41
71088	Holzgerlingen	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Max-Eyth-Straße 38	0180 322 66 22	0180 580 41 41
74743	Seckach	R. Hübner Service-Partner Bergstraße 9F	0180 322 66 22	0180 580 41 41
76185	Karlsruhe-Mühlburg	A. Ghesquier Service-Partner Neureuther Straße 5-7	0180 322 66 22	0180 580 41 41
78054	Villingen- Schwenningen	F. Bareiss Service-Partner Alleestraße 28/1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
79108	Freiburg	P. Mangold GmbH Service-Partner Tullastraße 84	0180 322 66 22	0180 580 41 41
82401	Rottenbuch	K.-H. Langguth Service-Partner Solder 13	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
84307	Eggenfelden	H. Westner Service-Partner Dorfzellhub 32	0180 322 66 22	0180 580 41 41
85598	Baldham/ Vaterstetten	P. Nusko Service-Partner Neue Poststraße 23	0180 322 66 22	0180 580 41 41
86159	Augsburg	H. Winkler Service-Partner Piccardstraße 15a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
87437	Kempten	A. Herb Service-Partner Brodkorbweg 22	0180 322 66 22	0180 580 41 41
88213	Ravensburg	Erich Strobel Service-Partner Henri-Dunant-Straße 6	0180 322 66 22	0180 580 41 41
90429	Nürnberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Muggenhofer Straße 135	0180 322 66 22	0180 580 41 41
92260	Ammerthal	J. Schöbel Service-Partner Nikolausstraße 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
93059	Regensburg	Technik Service Huber Service-Partner Reinhausen 18	0941 46 10 661	0941 46 10 662
94078	Freyung	Blöchinger GmbH Service-Partner Langgasse 3	0180 322 66 22	0180 580 41 41
94256	Drachselsried	M. Fritz Service-Partner Grafenried 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
95028	Hof	P. Giegold GmbH Service-Partner Pinzigweg 49	0180 322 66 22	0180 580 41 41
97070	Würzburg	J. Götz Service-Partner Versbacher Straße 22a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
99085	Erfurt	S- Oeser Service-Partner Geschwister-Scholl-Str. 4	0180 322 66 22	0180 580 41 41

Weitere Service-Stellen sind in:

03222	Groß Klessow	06896	Wittenberg-Reinsdorf
15517	Fürstenwalde	16515	Oranienburg
17039	Ihlenfeld	19057	Schwerin
24354	Rieseby	26639	Wiesmoor
27726	Worpswede	30900	Wedemark
32825	Blomberg	34497	Korbach
36043	Fulda	39114	Magdeburg
49377	Vechta	63906	Erlenbach
78244	Bietingen	84307	Eggenfelden
87549	Rettenberg	99819	Ettenhausen

* EUR 0.09 / Minute

** EUR 0.12 / Minute

Deutsche Telekom / Stand Jan. 2002

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner

Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi.

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland	
Electrolux Hausgeräte GmbH 1230 Wien, Herziggasse 9	
Tel. Reparaturannahme	01/86640-330
Tel. Ersatzteile	01/86640-315
Technische Hotline (0,88€/Min.)	0900-340090
Fax	01/86640-300
Internet: kundendienst@electrolux.co.at	
Kundendienststelle Oberösterreich	
Hausgeräte Kundendienst GmbH 4030 Linz, Winetzhammerstraße 8	
Tel.	0732/383031
Fax	0732/383031-23
Internet: hg.kundendienst.linz@aon.at	
Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland	
A. Hell - Hausgeräteservice 8020 Graz, Asperngasse 2	
Tel.	0316/572615
Fax	0316/572615-30
Internet: office@a-hell.at	
Kundendienststelle Salzburg	
Hausgeräte Kundendienst Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG 5020 Salzburg, Gnigler Straße 18	
Tel.	0662/872714
Fax	0662/872714
Internet: woerndl-kundendienst@aon.at	
Kundendienststelle Kärnten, Osttirol	
Elektroservice H. Schneider 9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189	
Tel.	0463/29993
Fax	0463/29993-4
Internet: elektroservice.schneider@aon.at	

Kundendienststelle Tirol	
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH 6020 Innsbruck, Amraser Straße 118	
Tel.	0512/392153
Fax	0512/392153-29
Internet: bep.innsbruck@aon.at	
Kundendienststelle Vorarlberg	
Walter Stecher Elektroinstallationen 6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2	
Tel.	05573/83651
Fax	05573/83651-14
Internet: stewa.strom@utanet.at	

Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder einen unserer Service-Partner (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Verzeichnis „Kundendienststellen“).

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

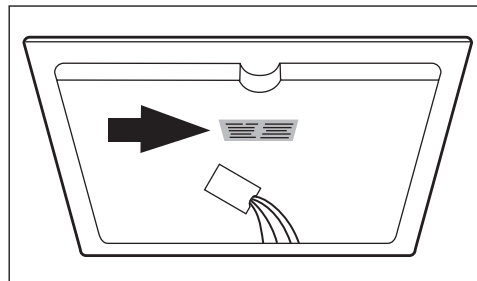
- Modell-Bezeichnung,
- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:

Modell:

PNC:

S-No:



Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

Juno

 Electrolux

822 924 307-A-270803-01

Änderungen vorbehalten

 *From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.