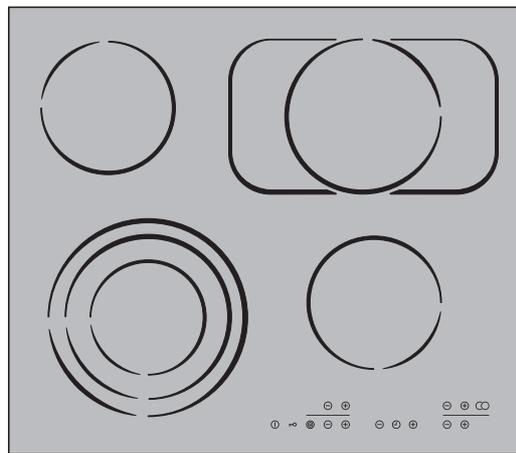


Benutzerinformation



JCK641I

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
Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	5
Ausstattung Koch- und Bedienfeld	5
Digitale Anzeigen	6
Sicherheitsabschaltung der Kochzonen	6
Bedienung des Kochfeldes	7
Touch Control-Sensorfelder	7
Gerät ein- und ausschalten	7
Kochstufenwahl	7
Warmhaltestufe	7
Dreikreis-Kochzone ein- und ausschalten	8
Bräterzone ein- und ausschalten	8
Kochzone ausschalten	9
Restwärmeanzeige	9
Kochen mit der Ankochautomatik	9
Kochen ohne Ankochautomatik	10
Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik	10
Kindersicherung	11
Timer	12
Bedienfeld verriegeln/entriegeln	14
Tipps zum Kochen und Braten	15
Kochgeschirr	15
Energiesparen	15
Kochtabelle	16
Entsorgung	16
Reinigung und Pflege	17
Was tun, wenn	18
Montageanweisung	19
Montage integriert	19
Montage	20
Typenschild	21
Garantiebedingungen	22
Service	23

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise

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

 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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.

- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.

Sicherheit beim Reinigen

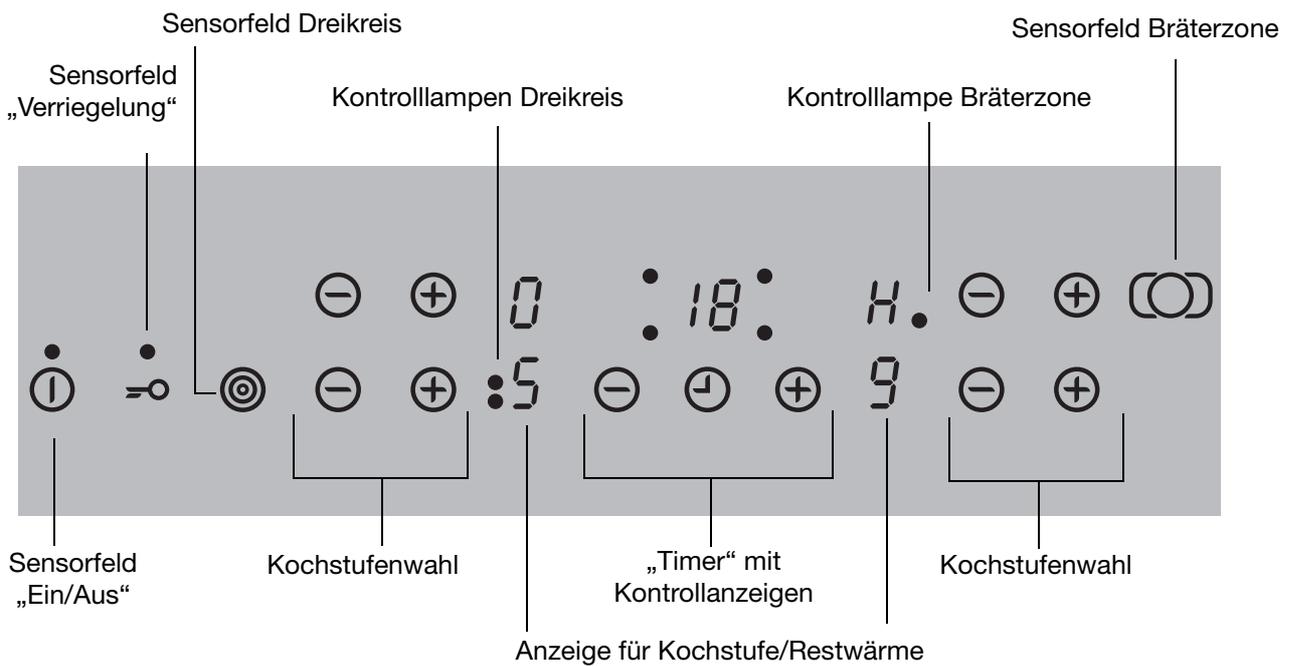
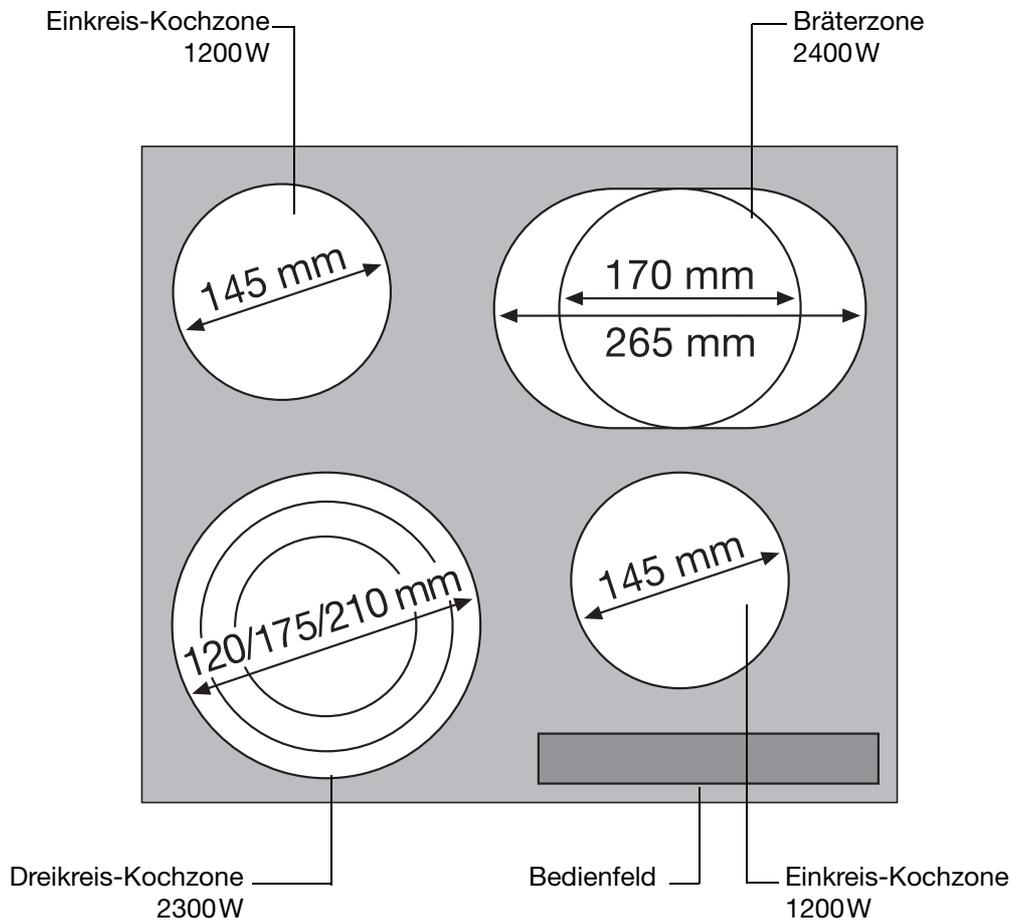
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Vermeidung von Schäden am Gerät

- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Koch- und Bedienfeld



Digitale Anzeigen

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

-  nach dem Einschalten,
-  bei Anwahl der Warmhaltestufe,
-  bis , je nach gewählter Kochstufe,
-  bei Ankochautomatik,
-  bei Restwärme,
-  bei eingeschalteter Kindersicherung
-  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  (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

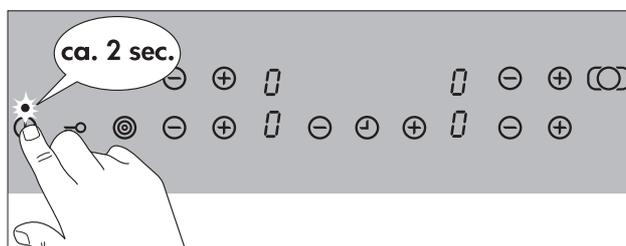
Das Sensorfeld „Ein/Aus“ ca. zwei Sekunden lang berühren.

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.

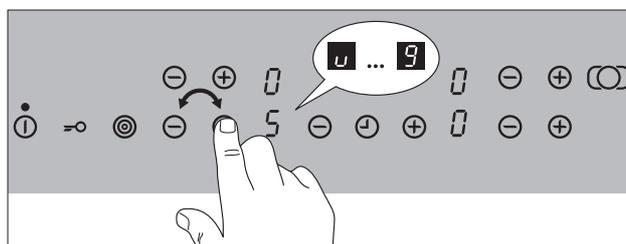
i Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit  (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.



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.

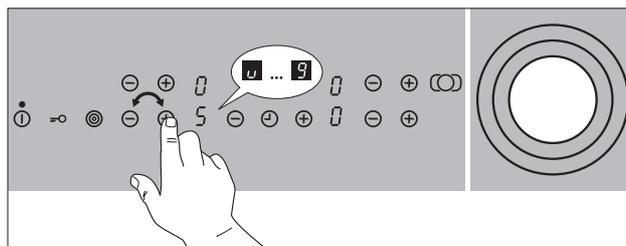
Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl  die Warmhaltestufe  einstellen.

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.

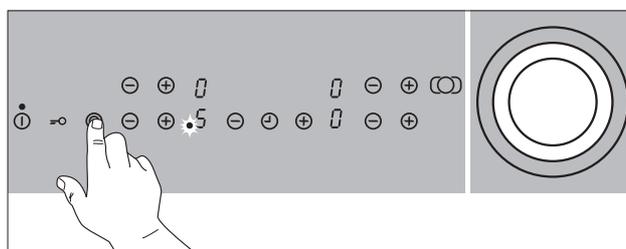
i Diese können nur zugeschaltet werden, wenn für den kleineren Heizkreis schon eine Kochstufe eingestellt ist.

1. Die gewünschte Kochstufe einstellen.



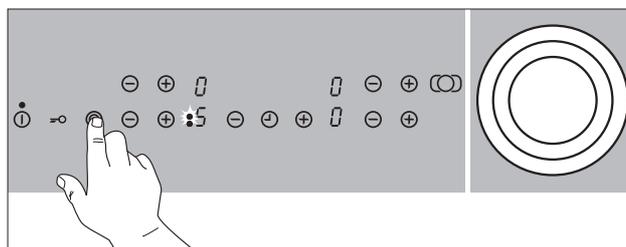
2. Sensorfeld „Dreikreis“ berühren.

Der mittlere Heizkreis wird zugeschaltet. Die untere Kontrolllampe leuchtet.



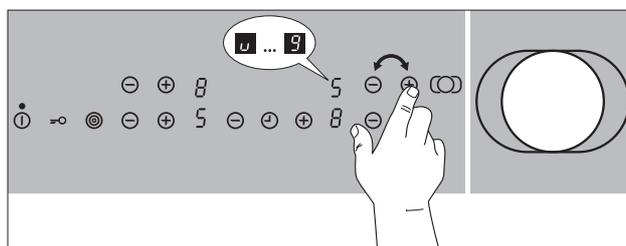
3. Bei erneutem Berühren des Sensorfelds „Dreikreis“ wird der äußere Heizkreis aktiviert. Die obere Kontrolllampe leuchtet.

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

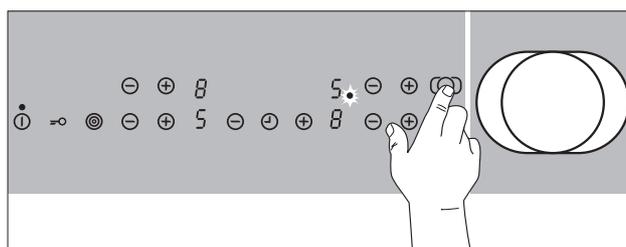


Bräterzone ein- und ausschalten

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  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  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.

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.

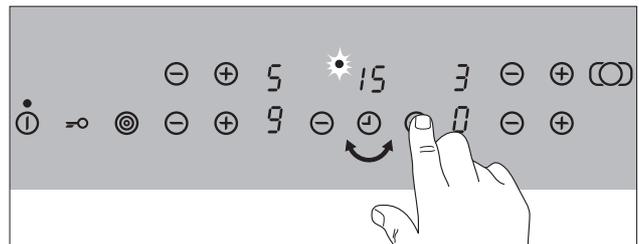
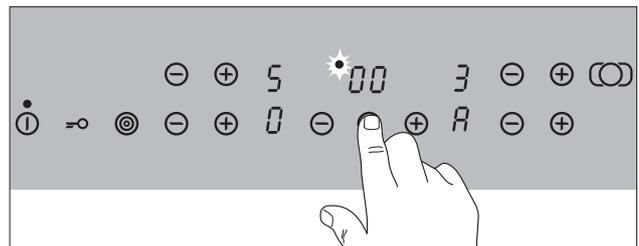
Durch wiederholtes Berühren des Sensorfeldes Timer wird die nächste aktive Kochzone ausgewählt.

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.



i 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

i 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

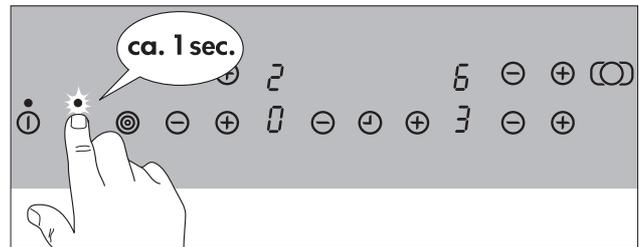
Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ jederzeit verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

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.

Tipps zum Kochen und Braten

i Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Geschirr aus Stahlmail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

Energiesparen



Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.



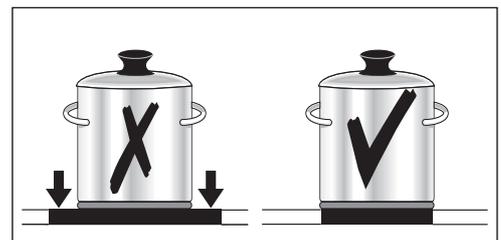
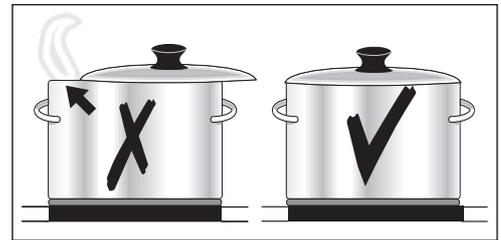
Töpfe, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.



Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.



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.

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.

Reinigung und Pflege

 **Vorsicht!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme.
Gerät abkühlen lassen.

 **Achtung!** Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

 **Achtung!** Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Art der Verschmutzung	entfernen		
	sofort	bei abgekühltem Gerät	mit
Zucker, zuckerhaltige Speisen	ja	---	Reinigungsschaber*
Kunststoffe, Aluminiumfolien	ja	---	
Kalk- und Wasserränder	---	ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*
Fettspritzer	---	ja	
metallisch schimmernde Verfärbungen	---	ja	

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

 Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

 Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Verriegelung ist eingeschaltet 	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/entriegeln“)
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet 	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Die Sensorfelder sind durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt	Tuch oder Flüssigkeit entfernen. Gerät wieder einschalten.
	Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst	Gerät wieder einschalten
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Die Ankoch-Automatik schaltet sich nicht ein	Die Kochzone hat noch Restwärme 	Kochzone abkühlen lassen
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt 	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankoch-Automatik
	Die Kochstufe wurde mit dem Sensorfeld  eingestellt	1. Kochzone ausschalten 1. Kochzone über das Sensorfeld  einstellen
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und nach 5 Sek. wieder aus; nach 5 Sek. ertönt ein weiterer Signalton	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen
 und Zahl wird angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen) Wird nach dem Einschalten wieder  angezeigt, den Kundendienst rufen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.



Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.



Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).

Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.

Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.

Schubladen dürfen nur mit Schutzboden direkt unter dem Gerät montiert sein.

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.

Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.



ACHTUNG!

Schäden durch elektrischen Strom.

Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.

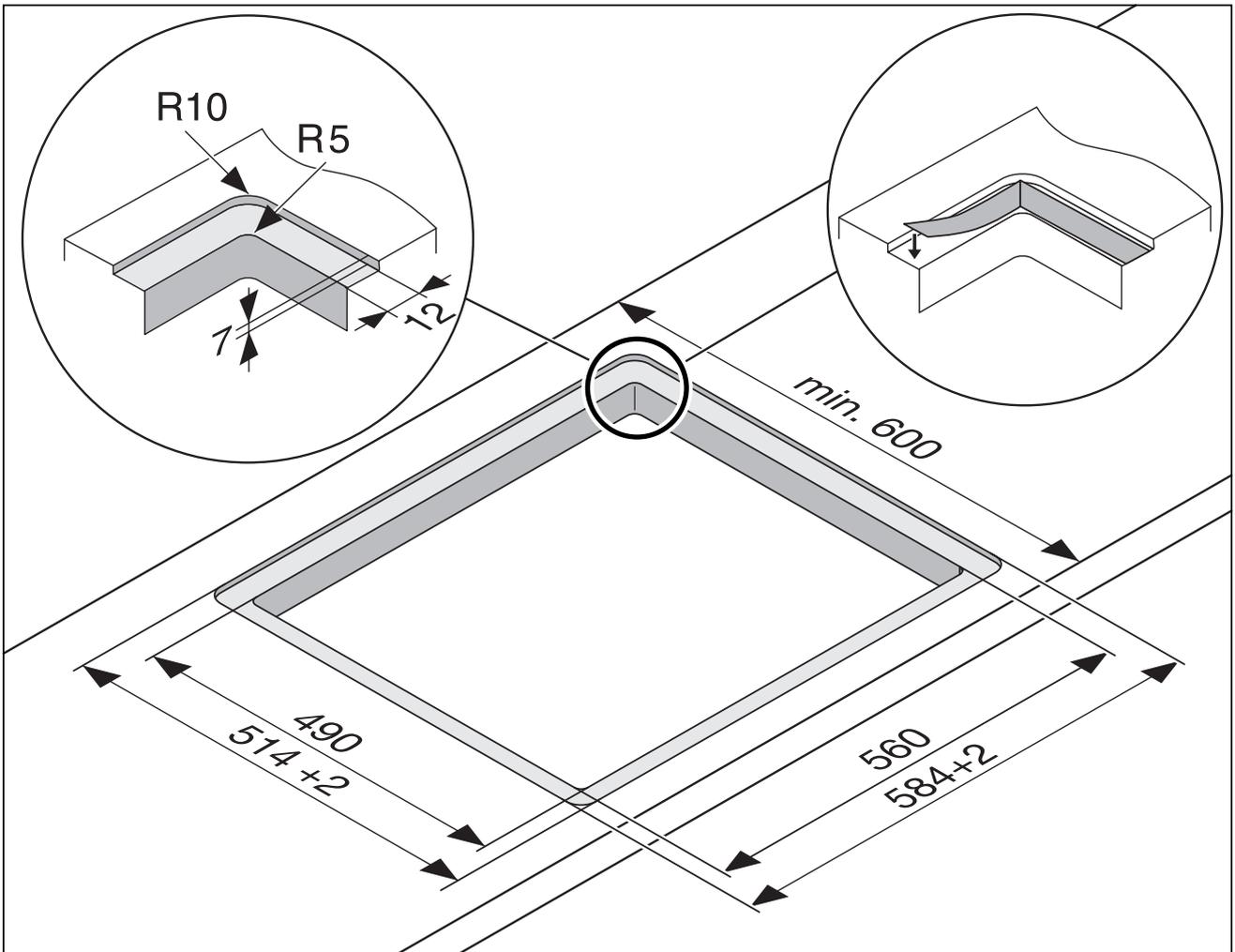
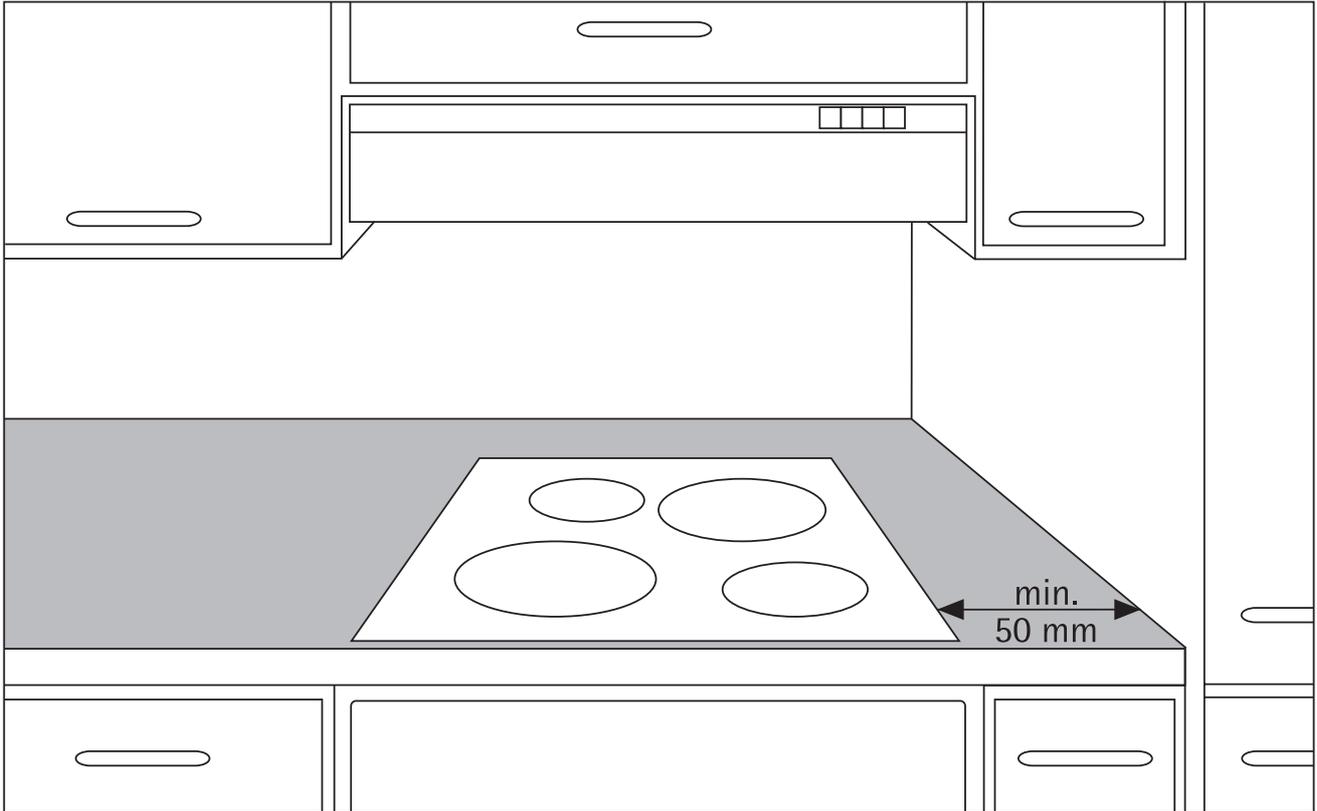
In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

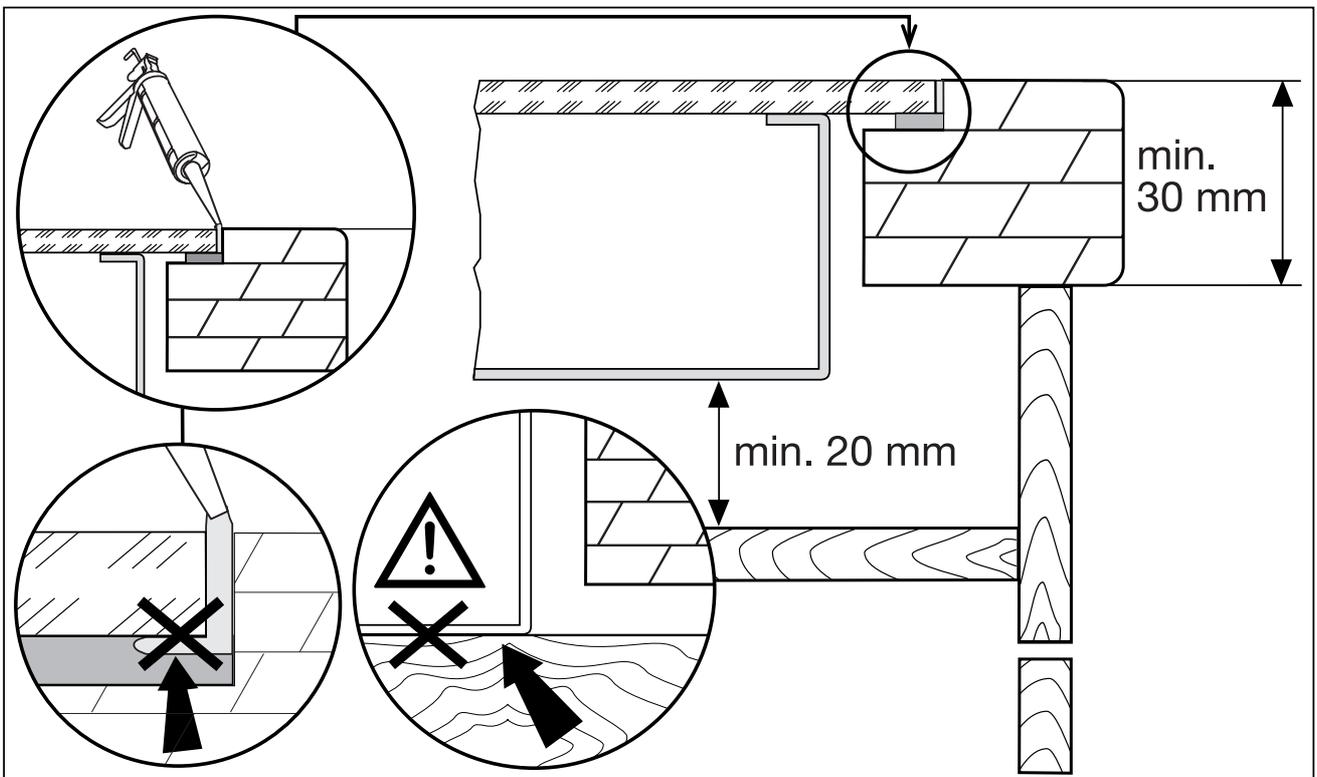
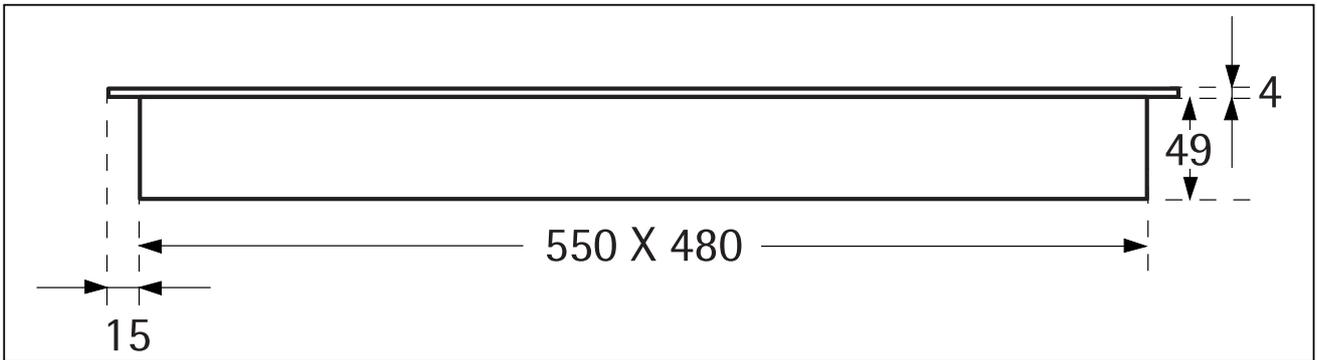
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

Montage integriert

- Den Falz in der Arbeitsplatte reinigen.
- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtungsband auf die Oberseite des Falzes entlang des Ausschnitts aufkleben:
 - Das Dichtungsband entsprechend den Kantenlängen des Falzes in vier Teile schneiden.
 - Für die vier Ecken des Falzes müssen die Enden der Dichtungsbänder auf Gehrung geschnitten werden. Die Enden nicht übereinander kleben.
 - Das Dichtungsband bündig in den Winkel des Falzes kleben, damit beim Verfugen keine Silikonmasse auf die Unterseite der Glaskeramik gelangen kann.
 - Die Bänder beim Einkleben nicht dehnen.

Montage





Typenschild

Modell	JCK 641I	Prod.Nr.	949591660
Typ	55HAD56AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW
Electrolux		CE  	

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
90429 Nürnberg

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

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Juno Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**

Internet: www.juno.de

Bei technischen Störungen

Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

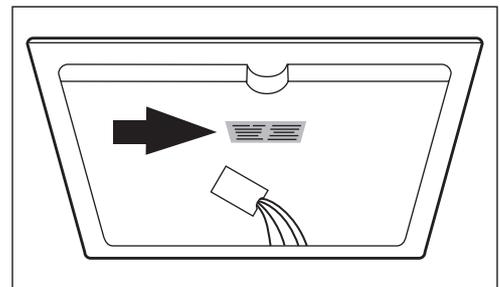
Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**

Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt
- dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination der Glaskeramik



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**

Internet: www.juno.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

***) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

822 924 895-A-260704-01



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.