

BEDIENUNGSANLEITUNG



GASKOCHMULDEN

JGK 2210

Gerät der Klasse 3

INHALT

Technische Eigenschaften	Seite	3
Allgemeine Hinweise	Seite	4
Bedienungsanleitung	Seite	5
Installation	Seite	5
Gebrauch	Seite	5
Wartung und Reinigung	Seite	6
Anweisungen für den Installateur	Seite	6
Gasanschluß	Seite	6
Elektrischer Anschluß	Seite	8
Einbau in Anbaumöbel	Seite	9
Technischer Kundendienst und Ersatzteile	Seite	11

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

ABMESSUNGEN DER EINBAUNISCHE (siehe Kapitel Montage)	Breite	270
	Tiefe	490

Leistung der Gasbrenner

Hilfsbrenner vorne	1 kW
Starkbrenner hinten	3 kW
Kategorie	I3B/P
Geräteeichtung	Flüssiggas 50 mbar
Gasanschlußstelle	R1/2"
Anschlußspannung	230 V 50 Hz



Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- 72/23 - 90/683 (Niederspannungsrichtlinie);
 - 89/336 (EMV-Richtlinie);
 - 90/396 (Gas-Richtlinie);
 - 93/68 (allgemeine Richtlinie);
- und weiteren Änderungen.

HERSTELLER: ELECTROLUX HAUSGERÄTE
Rennbahnstraße 72-74
60528 Frankfurt

Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist nur in jenen Bestimmungsländern gültig, deren Kennzeichen auf dem Titelblatt der Bedienungsanleitung sowie auf dem Gerät abgebildet ist.

HINWEISE - GASKOCHMULDEN

Es ist unerlässlich, diese Bedienungsanleitung für jede nötige spätere Einsicht zusammen mit dem Gerät aufzubewahren. Sollte das Gerät an Dritte verkauft oder bei einem Umzug zurückgelassen werden, so hat man sich zu vergewissern, daß die Bedienungsanleitung mitgegeben wird, damit sich der neue Benutzer über die Funktion des Gerätes sowie über die entsprechenden Hinweise informieren kann.

DIESE HINWEISE DIENEN IHRER SOWIE DER SICHERHEIT ANDERER. LESEN SIE SIE DESHALB VOR DER INSTALLATION BZW. VOR DER INBETRIEBNAHME BITTE AUFMERKSAM DURCH.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Achten Sie deshalb stets darauf, daß sich Kinder beim Spielen dem Gerät nicht nähern.
 - **Die Installation muß von einem qualifizierten Fachmann und gemäß den geltenden Normen durchgeführt werden.**
 - Jede eventuelle Änderung, die an der elektrischen Anlage des Hauses nötig sein sollte, um das Gerät anschließen zu können, darf nur vom Fachmann durchgeführt werden.
 - Bei notwendigen Reparaturen wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers, der auch über Originalersatzteile verfügt.
 - Es ist gefährlich, Änderungen an den Eigenschaften des Gerätes vorzunehmen, oder dies zu versuchen. Auf den Brennern dürfen keine verformten oder instabilen Töpfe abgestellt werden, um zu vermeiden, daß diese umkippen oder überlaufen.
 - Öle und andere Fette nur unter Aufsicht kochen.
 - Brenner, Roste und Töpfe bleiben auch nach dem Ausschalten noch lange Zeit heiß. Achten Sie darauf, daß sich Kinder während des Betriebes bzw. solange das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist, nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten und keine der Flächen berühren.
- Kontrollieren Sie, daß sich die Schalter in Position « ● » befinden, wenn das Gerät außer Betrieb ist.**
- Vergewissern Sie sich, daß die Umgebung des mit Gas betriebenen Gerätes ausreichend belüftet ist. Eine geringe Belüftung führt zu Sauerstoffmangel.
 - Das Gerät muß mit der Gasart gespeist werden, die auf der Klebeetikette neben der Anschlußstelle für die Gaszuleitung angegeben ist.
 - Vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten muß das Gerät abgeschaltet werden und es muß abgekühlt sein.
 - Das Anzünden der Brenner ist einfacher, wenn man die Töpfe erst danach auf den Rost stellt.
 - Wenn der Brenner angezündet ist, vergewissert man sich, daß die Flamme gleichmäßig brennt.
 - Vor dem Entfernen der Töpfe die Flamme immer kleiner schalten oder ganz abschalten.
 - Im Falle einer nötigen Reparatur niemals selber Hand anlegen. Reparaturen, die von nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können Schäden verursachen. Benachrichtigen Sie den nächsten Kundendienst und verwenden Sie nur Originalersatzteile.

HINWEIS: "Bei der Verwendung eines mit Gas betriebenen Kochgerätes entsteht im Raum, indem das Gerät installiert ist, Feuchtigkeit und Wärme. Ein gute Belüftung erzielt man durch das Offenhalten der natürlichen Belüftungsöffnungen bzw. durch den Einbau einer Dunstabzugshaube mit Auslaßkanal".

HINWEIS: "Bei intensiven und längerem Gebrauch des Gerätes kann es nötig werden, für eine zusätzliche Belüftung sorgen zu müssen. Zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch die Verstärkung eines mechanischen Dunstabzuges, wenn dieser vorhanden ist".

BENUTZERANLEITUNG

INSTALLATION

Alle mit der Installation, Einstellung sowie mit der Anpassung an die jeweils zur Verfügung stehende Gasart zusammenhängenden Arbeiten, müssen von Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Die entsprechende Anleitung befindet sich unter den Hinweisen für den Installateur.

GEBRAUCH

Wahlschalter der Kochmulde

Auf der Schalterblende befinden sich die Betriebsschalter für die Gasbrenner der Kochmulde. Die Wahlschalter für die Gasbrenner können nur gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol der kleinen Flamme sowie zurück, in die entgegengesetzte Richtung gedreht werden.

- keine Gaszufuhr
- 🔥 maximale Gaszufuhr
- 🔥 minimale Gaszufuhr

Anzünden der Brenner

Bevor der Topf auf den Brenner gestellt wird, wird der entsprechende Wahlschalter ganz gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn in maximale Stellung gedreht. Danach wird die Flamme in die gewünschte Stellung gebracht.

Bei Modellen mit automatischer Zündung wird der entsprechende Knopf, der mit einem kleinen Blitz gekennzeichnet ist, gedrückt und danach der Wahlschalter in maximale Stellung gebracht und ungefähr 5 Sekunden lang ganz gedrückt, bis das Sicherheitsventil die Flamme automatisch erhält. Sollte das Zünden der Vorrichtung Probleme bereiten (z.B. aufgrund einer besonderen Gasverteilung), vor dem Anzünden die Töpfe, die auf dem Rost stehen, entfernen.

Zum Unterbrechen der Gaszufuhr den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position « ● » drehen. Bei Stromausfall kann das Anzünden auch ohne elektrische Zündung erfolgen; man zündet den Brenner in diesem Fall mit Hilfe einer Flamme an und dreht den Wahlschalter dabei gegen den Uhrzeigersinn in maximale Stellung, während man ihn gedrückt hält; nach dem Anzünden die Flamme wie gewünscht regulieren.

Um den Gaskonsum zu reduzieren und die Leistung voll auszunützen, sollten Töpfe verwendet werden, deren Durchmesser zu dem der Brenner paßt. Die Maße können der Tabelle entnommen werden. Weiter sollte, sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme soweit reduziert werden, daß sie den Kochvorgang gerade noch aufrechterhält. Sollte die Flamme versehentlich ausgelöscht werden, so wird der Wahlschalter ausgeschaltet. Warten Sie mindestens 1 Minute lang, bevor Sie wieder einschalten.

Wenn beim Kochen Fette oder Öle verwendet werden, ist höchste Vorsicht geboten, da sich diese bei Überhitzung entzünden können.

Tabelle mit dem Mindest- und Maximaldurchmesser des Kochgeschirrs auf den einzelnen Brennern. Alle Töpfe müssen einen flachen Boden haben.

Brenner	Minstdurchm. (mm)	Max. Durchm. (mm)
Starkbrenner (groß)	160 mm	240 mm
Hilfsbrenner (klein)	80 mm	160 mm

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor jedem Eingriff muß das Gerät vom Stromnetz abgeschlossen werden.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten. Die Brennerdeckel werden häufig mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gewaschen. Dabei müssen alle Verkrustungen entfernt werden; Teile aus rostfreiem Stahl nach dem Gebrauch gut mit Wasser spülen nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen. Die emaillierten Roste der Kochmulde können auch im Geschirrspüler gewaschen werden. Für hartnäckige Flecken normale Reinigungsmittel, aber keine Scheuermittel verwenden. Spezialprodukte sind im Handel erhältlich.

Bei Kochmulden mit automatischer Zündung muß die Zündkerze regelmäßig gereinigt werden (Keramik und

Elektrode), um Schwierigkeiten beim Zünden zu vermeiden.

Weiter muß darauf geachtet werden, daß die Öffnungen im Flammenverteiler nicht verstopft sind.

Eine regelmäßige Schmierung der Hähne muß vom

Fachmann durchgeführt werden. An diesen wendet man sich auch im Fall von Störungen beim Betrieb des Gerätes.

ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

POSITIONIERUNG

Das Gerät der Type "X" wird gemäß den geltenden Vorschriften (EN 60 335-2-6) entweder eingebaut oder an Möbel angelehnt.

Die Seitenflächen der Möbel dürfen die Arbeitsfläche des Gerätes in ihrer Höhe nicht überschreiten.

Die Installation des Gerätes in der Nähe von brennbarem Material (z.B. Vorhänge, Tücher etc.) muß vermieden werden.

GASANSCHLUSS

Der Gasanschluß muß gemäß den Normen ISO 7-1 durchgeführt werden. Das Gerät wird vor dem Verlassen der Fabrik geprüft und es ist auf die, auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt.

Das Typenschild befindet sich auf der unteren Schutzvorrichtung neben der Anschlußstelle für die Gaszuleitung. Vergewissern Sie sich, daß das Gas, mit welchem das Gerät gespeist wird, dasselbe ist, wie auf dem Schild angegeben.

Um eine maximale Leistung bei niedrigem Verbrauch zu gewährleisten, muß man sich vergewissern, daß der Speisungsdruck des Gases, den in der Tabelle "Verbrennungseigenschaften" angegebenen Werten entspricht.

Auf dem Endstück der Rampe mit Schraubenmutter GJ 1/2" wird zwischen die Teile ein Dichtungsring eingesetzt. Die Teile werden zuerst leicht angeschraubt, dann wird das Anschlußstück in die gewünschte Richtung gebracht und anschließend zieht man alles fest an.

- A) Endstück der Rampe mit Mutter
- B) Dichtung
- C) Verstellbares Anschlußstück

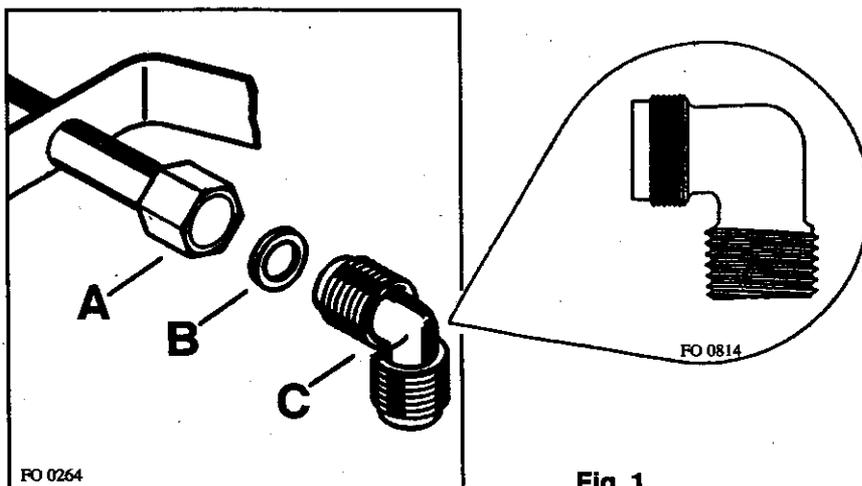


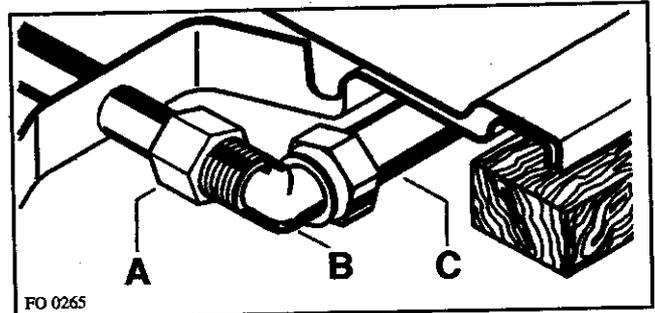
Fig. 1

ANSCHLUSS

Der Anschluß wird entweder mit einem festen Metallrohr und mit Anschlußstücken durchgeführt, die den Normen ISO 7-1 entsprechen, oder mit einem biegsamen Schlauch aus Edelstahl, der den Normen DIN 3384 entspricht. Bei der Benutzung von biegsamen Schläuchen aus Metall hat man darauf zu achten, daß diese nicht mit dem Möbelstück in Berührung kommen oder gequetscht werden. Ebenso ist größte Vorsicht nötig, wenn die Kochmulde mit einem Backofen kombiniert wird. Die Anschlußverschraubung für den Gaseintritt in das Gerät besitzt ein Gewinde R 1/2". Beim Anschluß sind Belastungen jeder Art am Gerät zu vermeiden. Das verstellbare Anschlußstück erlaubt die Unterbringung des Speiserohres in der Aussparung am Rand des Schutzgehäuses der Kochmulde (Fig. 2). Dieses System erlaubt es, den gesamten Raumbedarf der Kochmulde, inklusive Gasleitung in einer Tiefe von 30 mm unterzubringen.

- A) Rampenendstück mit Mutter
- B) Verstellbares Anschlußstück
- C) Gasspeiseleitung aus festem oder biegsamen Metallrohr

Fig. 2



WICHTIG
Sobald die Installation beendet ist, muß die Dichtheit aller Verbindungsstücke mit Seifenlösung überprüft werden. Niemals eine Flamme dazu benutzen.

Allgemeine Eigenschaften

Tabelle 1

EINSTELLUNG	Brennstelle	Hilfsbrenner		Starkbrenner	
		voll	klein	voll	klein
Flüssiggas 50 mbar $H_s = 47,47 \text{ MJ/kg}$ $W_s = 87,33 \text{ MJ/m}^3$	Wärmeleistung kW	1	0,33	3	0,65
	Gasdurchgang g/h	73	24	218	47
	Düsenkennzeichnung *	43	23	75	35

* Unter Düsenkennzeichnung versteht man Düsendurchmesser in Hunderstel mm.

ELEKTRISCHE VERBINDUNG

Der Anschluß muß entsprechend der geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Anschlusses, daß:

- die elektrische Anlage für die Belastung des Geräts geeignet ist (siehe Typenschild);
- die elektrische Anlage mit einem Schutzleiter (Erde) ausgestattet ist, der den geltenden Normen entspricht;
- die verwendete Steckdose oder der mehrpolige Schalter auch beim montierten Gerät leicht erreichbar sind.

In jedem Falls muß das Anschlußkabel so angebracht werden, daß es in keinem Punkt eine Temperatur von 90°C erreicht.

AUSWECHSELN DES SPEISEKABELS

Der Anschluß des Kabels an die Klemmleiste ist vom Typ "Y", d.h., daß das Kabel nur mit Hilfe eines Spezialwerkzeuges, welches die Fachleute des Kundendienstes besitzen, ausgetauscht werden kann. Sollte es notwendig sein, das Kabel auszutauschen, so dürfen ausschließlich Spezialkabel aus PVC des Typs T90 verwendet werden, die der Belastung und der Betriebstemperatur standhalten. Heizen Sie nach erfolgtem Anschluß die Heizelemente zur Kontrolle ungefähr 3 Minuten lang auf.

Nur für Kundendienst

Um Zugang zu den Klemmen zu bekommen, öffnen Sie die Abdeckung der Klemmleiste wie folgt:

- Führen Sie die Spitze eines Schraubenziehers unter die Vorsprünge an der sichtbaren Seite des Klemmkastens ein;
- Drücken Sie leicht und führen Sie eine Hebelbewegung nach oben aus (Fig. 3).

Dann Anschluß der Netzanschlußleitung mit Spezialwerkzeug vornehmen.

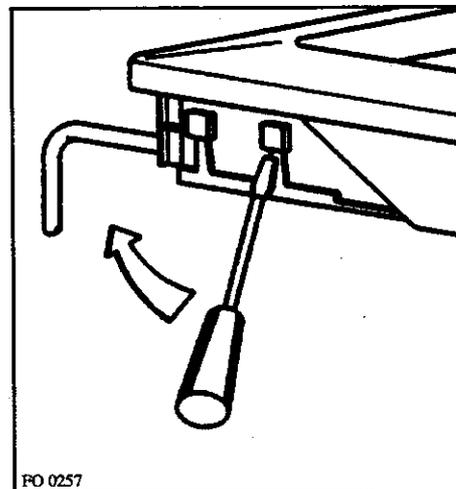


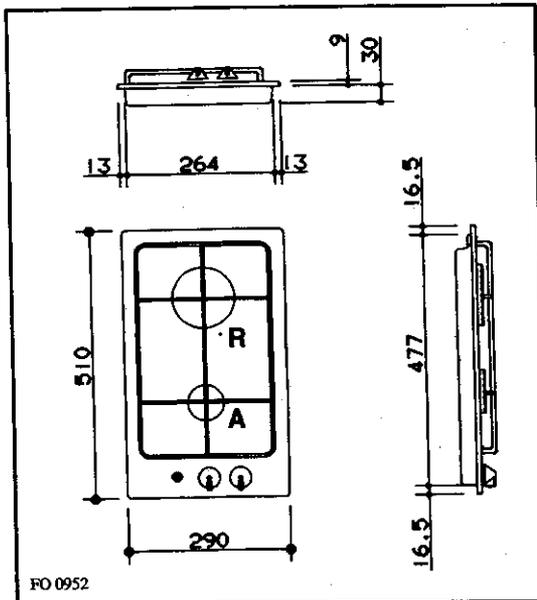
Fig. 3

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die geltende Bestimmungen zur Unfallverhütung nicht eingehalten werden.

EINBAU IN ANBAUMÖBEL

Die folgenden Pläne dienen für den Einbau in Küchen, die eine Tiefe zwischen 550 und 600 mm haben.
Das Gerät ist für 30-40 mm starke Arbeitsplatten geeignet.

Abmessungen (Fig. 4)



R) Starkbrenner
A) Hilfsbrenner

Fig. 4

EINFÜGEN UND MONTIEREN

Die Kochmulden können in Möbeln angebracht werden, die eine Einbauöffnung mit den in Fig. 5 angegebenen Abmessungen aufweisen. Wenn Sie mehrere Kochmulden aneinanderreihen wollen (Kochmulde mit zwei Gasbrennern + Kochmulde mit zwei Platten etc.), so entnehmen Sie der Zeichnung den Mindestabstand, der zwischen den verschiedenen Öffnungen eingehalten werden muß.

anbringen, wobei die beiden Enden aneinanderstoßen müssen, ohne sich dabei zu überlappen.

Die Kochmulde in die Öffnung im Möbelstück einpassen, wobei auf die exakte Ausrichtung zu achten ist;

die Kochmulde mit den entsprechenden Befestigungswinkeln auf dem Möbel befestigen (siehe Fig. 6).

Der Rand der Kochmulde bildet eine doppelte Labyrinthdichtung, die eine absolute Garantie gegen Flüssigkeiteintritt gibt.

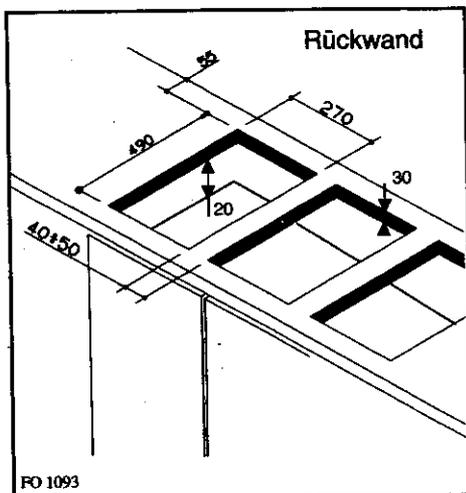


Fig. 5

Die Befestigung der Kochmulde am Möbelstück erfolgt in folgenden Schritten:
Die mitgelieferte Dichtung entlang des Öffnungsrandes

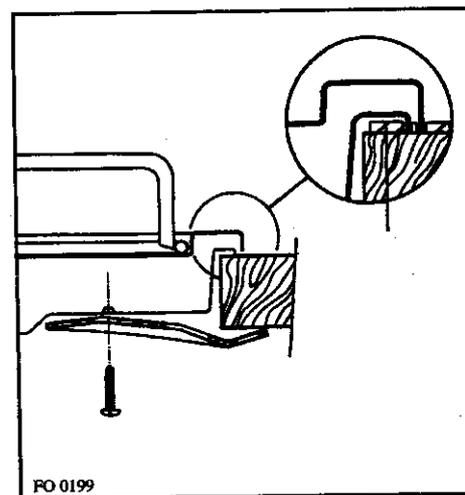


Fig. 6

a) Dichtung

EINBAUMÖGLICHKEITEN

Auf dem Grundmöbel mit Tür

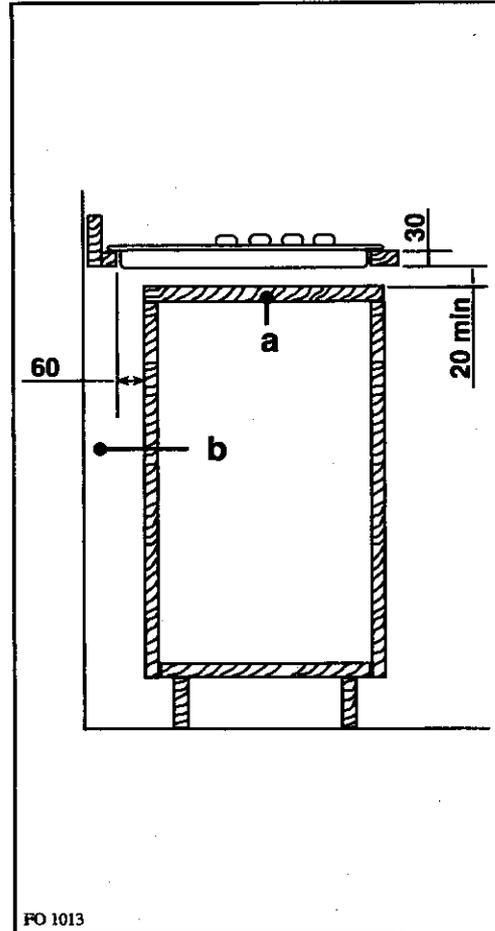
Bei der Herstellung des Möbels müssen einige Maßnahmen getroffen werden, um während des Betriebes versehentliche Kontakte mit der Unterseite der Kochmulde zu vermeiden,.

Die empfohlene Lösung zur Vermeidung dieses Risikos wird in Fig. 7 dargestellt.

Die unter die Kochmulde eingeschobene Platte muß leicht ausbaubar sein, um das fixieren und Entfernen der Kochmulde im Bedarfsfall durch den Kundendienst möglich zu machen.

a) entfernbare Platte

b) Freiraum für eventuelle Anschlüsse



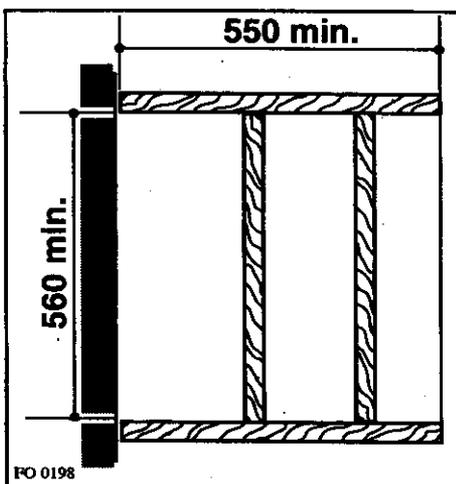
FO 1013

Fig. 7

AUF EINEM MÖBELELEMENT MIT BACKOFEN

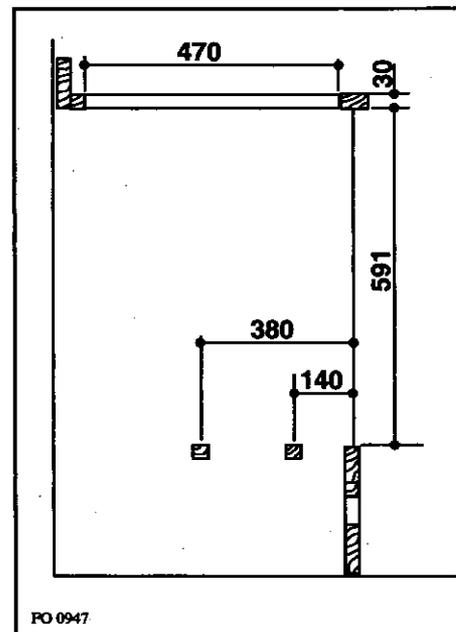
Die Öffnung muß die in den Fig. 8-9 angegebenen Ausmaße aufweisen und sie muß mit Halterungen ausgestattet sein, die eine ausreichende Belüftung ermöglichen.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, wird die Installation wie in den Fig. 9 dargestellt, vorgenommen. Die elektrischen Anschlüsse der Kochmulde und des Backofens müssen getrennt durchgeführt werden, sowohl aus technischen Gründen, als auch um das frontale Herausziehen des Backofens zu erleichtern.



FO 0198

Fig. 8



FO 0947

Fig. 9

ORIGINAL-ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde vor dem Verlassen des Werkes von spezialisiertem Fachpersonal geprüft und eingestellt, um beste Ergebnisse beim Betrieb zu garantieren. Jede Reparatur oder Einstellung, welche in der Folge nötig sein sollte, muß mit größter Genauigkeit und Sorgfalt durchgeführt werden.

Zu diesem Zweck empfehlen wir Ihnen, sich stets an den Vertragshändler, welcher Ihnen das Gerät verkauft hat, bzw., an den nächsten Kundendienst zu wenden.

Geben Sie dabei an, um welches Problem es sich handelt und welches Modell Sie besitzen.

Die Original-Ersatzteile des Herstellers, welche mit diesem Kennzeichen gekennzeichnet sind,



finden Sie ausschließlich in unseren Kundendienst-Zentren sowie in autorisierten Ersatzteil-Geschäften.

Kundendienststellen Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

01 30/82 02 00

erreichen.