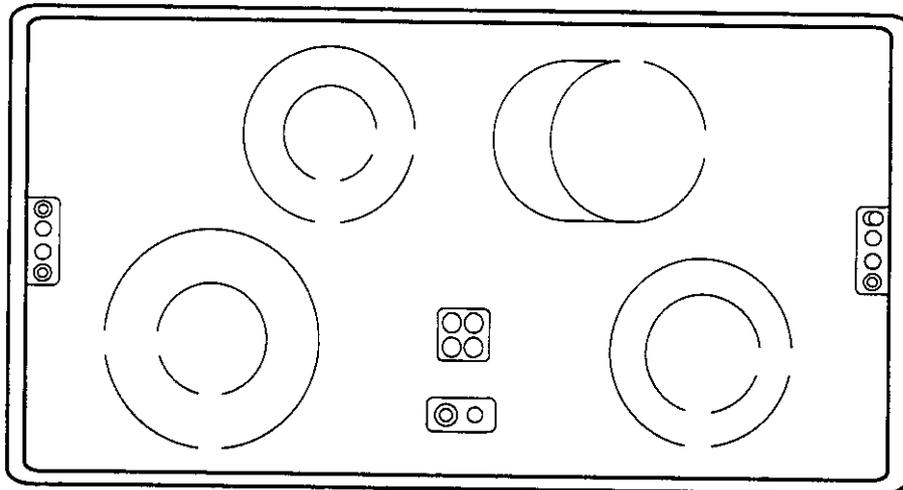




JEC 990

Elektro-Glaskeramik-Einbaukochfeld



Gebrauchs- und Installationsanweisung



319 4843-00 / ~~SKPM-D~~ - 99.11.04

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.

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



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



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



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

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

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird. Das große Netz unserer Kundendienststellen verfügt über Ansprechpartner in direkter Nähe Ihres Wohnortes.

Hier erhalten Sie Antwort auf Ihre Fragen, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betreffen. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung. Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen“.

Inhaltsübersicht

Für den Benutzer

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !	2
Sicherheitshinweise	4
Entsorgung	5
Verpackungsmaterial entsorgen	5
Entsorgungshinweise	5
Gerätebeschreibung	6
Ausstattung Kochfeld	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Erstes Reinigen	6
Geeignetes Kochgeschirr	6
Bedienung der Kochstelle	7
Kochstelle ein- und ausschalten	7
Elektronische Kochzonensteuerung	8
Elektronische Topferkennung	8
Restwärmeanzeige	9
Anwendung, Tabellen, Tips	10
Kochgeschirr	10
Allgemeine Hinweise	10
Tips zur Energieeinsparung	11
Tabelle Kochen und Braten	12
Reinigung und Pflege	13
Glaskeramikfläche	13
Rahmen des Kochfeldes	13
Spezielle Verschmutzungen	14
Zucker	14
Dunkle Flecken, abgeschmirgeltes Dekor	14
Kratzer in der Glaskeramikfläche	14
Was tun ..	15
Störungen der elektronischen Topferkennung	15
Garantiebedingungen	23
Kundendienstanschriften	24

Für den Installateur

Installationsanweisung	16
Sicherheitshinweise für den Installateur	16
Einbau in die Küchen-Arbeitsplatte	16
Elektroanschluß	18
Technische Daten	19

Sicherheitshinweise

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

Elektrische Sicherheit

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

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

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.

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.

Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Sicherheit beim Reinigen

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 Kochgeschirr.

Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.

Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lackschäden 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.

Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heiße Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie dieses sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkalte Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.

Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche schmelzen, muß dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.

Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK u.s.w., beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Kombination mit Einbauherden

Dieses Glaskeramikkochfeld ist aufgrund seiner Ausstattung und Funktionseinheiten nur mit folgenden Juno Elektro-Einbauherden kombinierbar:

JEH 910
JEH 920
JEH 950
JEH 970.

Bei Verwendung anderer Einbauherde wird die erteilte Prüfzeichen-Genehmigung ungültig und jegliche Haftung durch den Hersteller ausgeschlossen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen



Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial bitte ordnungsgemäß entsorgen.

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

Entsorgungshinweise



Vergleichbare Altgeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

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



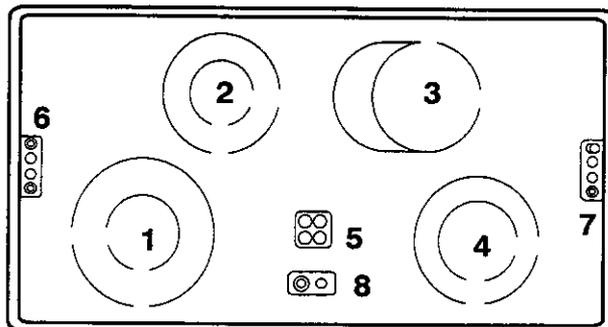
Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

Gerätebeschreibung

Ausstattung des Kochfeldes

Modell JEC 990

1. Zweikreis-Kochzone Ø 120/210 mm 750-2200 W
2. Zweikreis-Kochzone Ø 100/180 mm, 700/1700 W
3. Zweikreis-Kochzone Ø 165-265 mm 1500/2400W
4. Zweikreis-Kochzone Ø 120/180 mm 700/1700 W
5. Restwärmeanzeige
6. Einschaltkontrollampen der linken Kochzonen und Anzeige für 2. Heizkreis (☉)
7. Einschaltkontrollampen der rechten Kochzonen und Anzeigen für 2. Heizkreis (☉/☉)
8. Sensorschalter für 2. Heizkreis hinten links.



Vor dem ersten Gebrauch

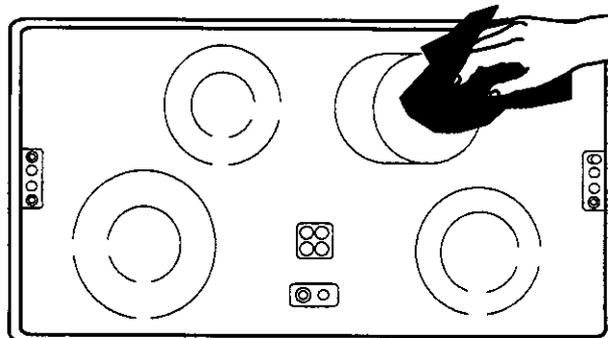
Erstes Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich.

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

Kochzonen nacheinander kurz zur Kontrolle einschalten

Beim ersten Benutzen kann es zu einer kurzfristigen, leichten Geruchsbildung kommen.



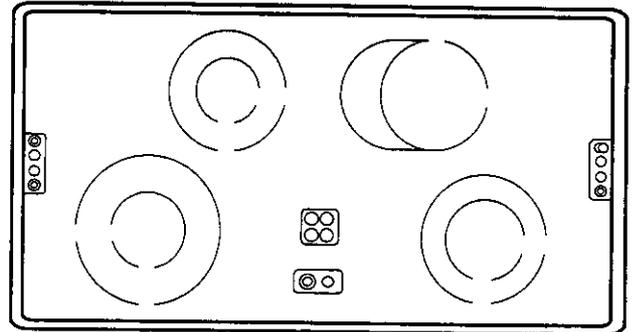
Bedienung der Kochstelle

Glaskeramik-Kochfläche

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

- ⚠ Beim Einschalten der Kochzonen kann diese kurz summen. Dieses physikalisch bedingte Geräusch ist eine Eigenheit von Glaskeramikkochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes. Es verliert sich, wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.
- ⚠ Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Kochfläche fern, z.B. Kunststoffe, Alufolien oder Herdfolien.

Vorsicht ist bei Zubereitungen mit Zucker oder zuckerhaltigen Flüssigkeiten geboten. Ist versehentlich etwas auf die Glaskeramikfläche gekommen, müssen Sie dieses **sofort - unbedingt noch im heißen Zustand** - mit dem Reinigungsschaber entfernen und sauber gewischen, um Oberflächenschäden zu vermeiden.



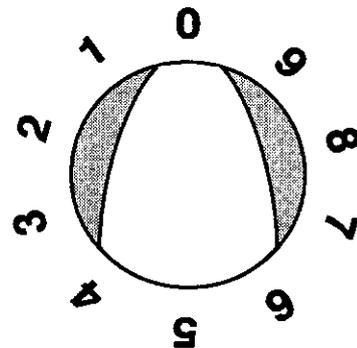
Kochstellenschalter

Mit den 4 Kochstellenschaltern ihres Einbauherdes werden die Kochzonen ein- und ausgeschaltet und reguliert.

Die Schalter werden nach rechts gedreht und mit den Positionen 1 bis 9 reguliert. Position 9 ist die höchste und Position 1 die niedrigste Leistung. Die AUS-Stellung ist mit 0 gekennzeichnet.

Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

- i Bitte beachten Sie auch die Hinweise zu den Kochstellenschaltern in der Gebrauchsanweisung Ihres Einbauherdes.



Kochzone hinten links + Sensorschalter

Mit dem Kochstellenschalter am Einbauherd wird der kleine Heizkreis der Kochzone hinten links eingeschaltet, beide Heizkreise reguliert und ausgeschaltet. Zum Zuschalten des großen Heizkreises wird die Schaltposition berührt, die danebenliegende Kontrolllampe leuchtet auf.

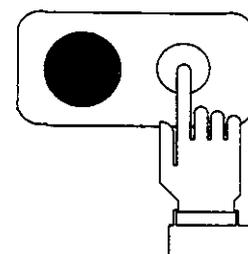
Kontrolllampen

Bei eingeschalteter Kochzone leuchtet die Kontrolllampe neben der Kochzone.

Symbol © oder ○ leuchtet, wenn der große Heizkreis der Zweikreiskochzone zugeschaltet ist.

Ausschalten:

Normal- und Zweikreiskochzonen: Schalter in die AUS-Position zurückdrehen.



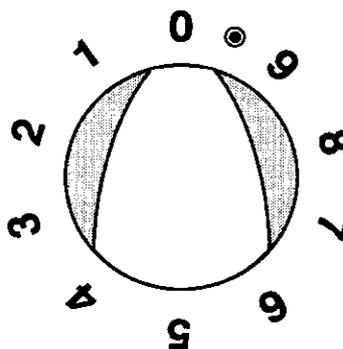
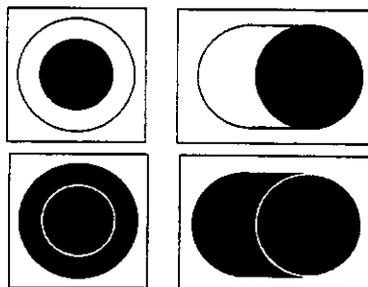
Schalter für Zweikreiskochzonen

Der kleine Heizkreis kann separat oder zusammen mit dem großen Heizkreis eingeschaltet werden.

Kleiner Heizkreis: Kochstellenschalter nach rechts drehen, der kleinere Heizkreis kann im Bereich 1 bis 9 geregelt werden.

Großer und kleiner Heizkreis: Kochstellenschalter über die Position 9 hinaus auf Symbol  /  drehen, bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.

Beide Heizkreise sind nun gemeinsam zwischen den Positionen 1 und 9 regulierbar.



Restwärmeanzeige

Jeder Kochzone ist eine Temperaturkontrolllampe zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

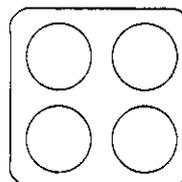
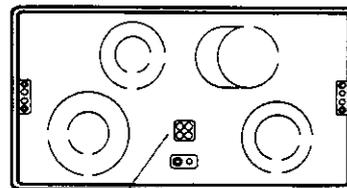
Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die entsprechende Lampe erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen nutzen.



Achtung! Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.



Anwendung, Tabellen, Tips

Kochgeschirr

Kochzonen mit Topferkennung sind nur für den Einsatz von metallischem Kochgeschirr geeignet.

Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis.

i Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topf- bzw Pfannenboden : der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.

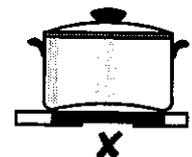
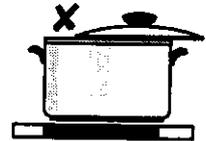
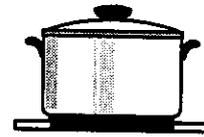
Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.

Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen nicht nach aussen gewölbt (konvex) sein.

Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

Töpfe und Pfannen sollen nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 - 4 cm über Kochzonendurchmesser.

Achten Sie beim Neukauf von Töpfen oder Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrandes an.



Allgemeine Hinweise

i Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone steht und die beheizte/markierte Zone bedeckt.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein.

Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramikkochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umlazieren nicht geschoben, sondern angehoben werden.

Kratzer können auch entstehen durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.

Verwenden Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit, so kann nichts überkochen.



Tips zur Energie-Einsparung

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

Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.

Töpfe und Pfannen, wenn möglich immer mit dem Deckel verschliessen.

Topfboden und Kochzone sollen gleich groß sein. Beachten Sie die speziellen Hinweise über Töpfe und Pfannen.

Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.

Kochzonen vor Ende der Kochzeit ausschalten um die Restwärme zu nutzen.

Restwärme der Kochzonen auch zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen nutzen.

Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%. Dadurch sparen Sie Energie.

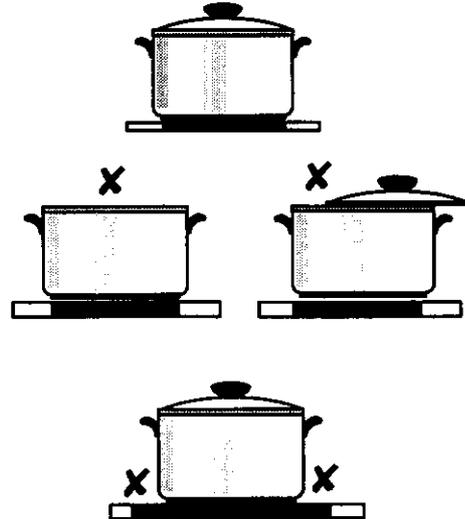


Tabelle: Kochen und Braten

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

9	Ankochen Anbraten	Ankochen grosser Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch
7 - 8	Starkes Anbraten Fritieren	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken und Steaks
6 - 7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, mildes Braten, Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren
4 - 5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe
3 - 4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
2 - 3	Quellen	Quellen von Reis- und Milchgerichten (zwischen durch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1	Warmhalten Schmelzen	Schaumomelette, Eierstich, Sauce Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0	Restwärme	Nachwärme, AUS-Stellung.

 Je nach Geschirr und Menge des Gargutes müssen die Anwendungsbeispiele Ihren Erfahrungswerten angepasst werden.

Kochtöpfe und Pfannen

Töpfe und Pfannen sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 - 4 cm über Kochzonenendurchmesser.

Verwenden Sie nur Koch- und Bratgeschirr mit glattem und ebenem Boden.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein. Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.

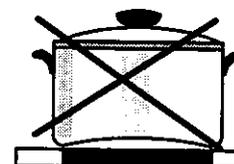
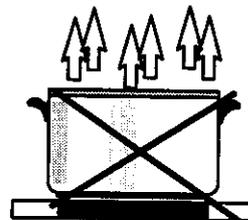
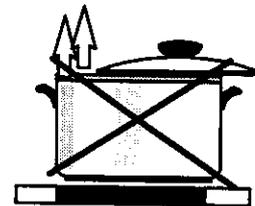
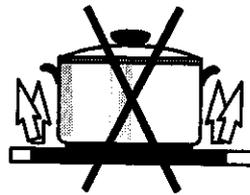
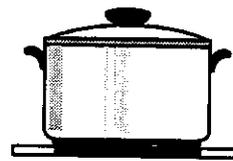
Achten Sie auf glatte und unbeschädigte Böden, denn Topfböden mit Graten und scharfen Rändern wirken kratzend auf der Glaskeramikfläche.

Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorgegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden, oder durch Grate und Ränder an Topf- und Pfannenböden entstehen.

Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.



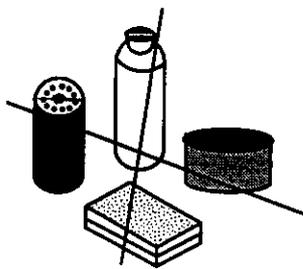
Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.



Reinigung und Pflege

⚠ Reinigungsmittel dürfen nicht auf die heiße Glaskeramikfläche gelangen.

Beim Reinigen keine aggressiven oder kratzenden Reinigungsmittel, wie Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersand und Schwämme mit kratzender Wirkung verwenden.



Glaskeramikfläche

Die Glaskeramikfläche nach jedem Gebrauch reinigen, wenn sie handwarm oder kalt ist um das Festbrennen von Verschmutzungen zu vermeiden.

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel-lauge entfernen.

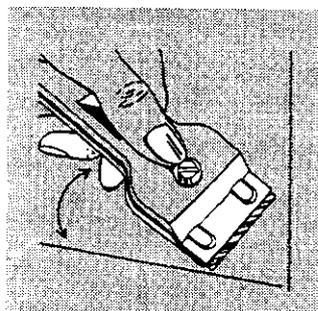
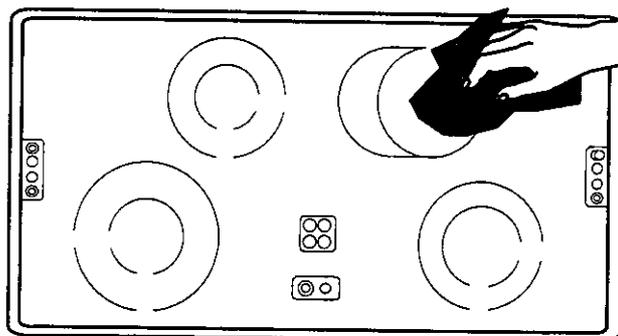
Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, heißes Wasser mit Spülmittel, geeignete handelsübliche Reinigungsmittel und im Handel erhältliche Reinigungsschaber.

Grobe und anhaftende Verschmutzungen mit dem Reinigungsschaber entfernen.

Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen, Verschmutzungen vom Braten und Überkochen mit gleitender Klinge von der Glaskeramikfläche entfernen.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen mit z.B. Cera Clen, Sigolin-Chrom, Stahlfix oder einem anderen, handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen.

⚠ **Achtung!** Reinigungsmittel müssen grundsätzlich naß, mit klarem Wasser, und vollständig weg-gewischt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Anschließend trockenreiben. Beachten Sie bitte die Gebrauchshinweise der Reinigungsmittelhersteller.



Rahmen des Kochfeldes

Den Rahmen des Kochfeldes mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Eingetrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen und wegwischen, dann trockenreiben.

Kalklösende Mittel, Essig, Zitrone, Obst-säfte oder andere säurehaltige Flüssigkeiten sofort mit nassem Tuch entfernen und trockenreiben, da sonst matte Stellen entstehen.

Spezielle Verschmutzungen

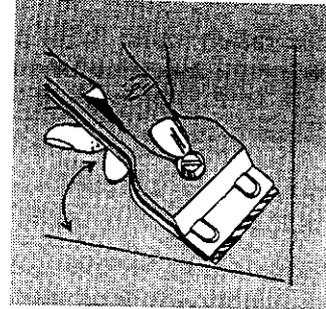
Zucker

Eingebrannten Zucker sofort in noch heißem Zustand mit dem Reinigungsschaber entfernen.

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

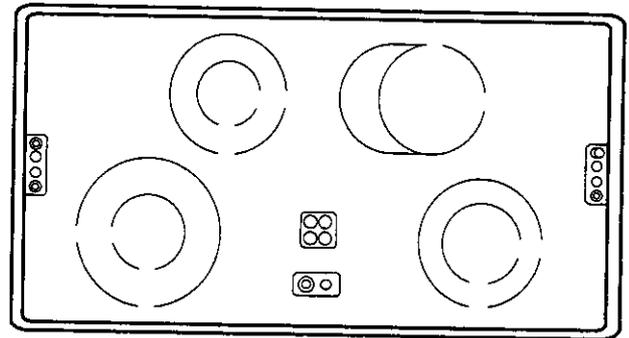
Anschließend die abgekühlte Kochfläche normal reinigen.

i Sollten versehentlich Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien auf der Kochfläche angeschmolzen sein, wie unter „Zucker“ beschrieben reinigen.



Dunkle Flecken, abgeschmirgeltes Dekor

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



Kratzer in der Glaskeramikfläche

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

Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

Was tun, ...

 Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker ausgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall direkt an unseren Kundendienst.

.. wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

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

Überprüfen Sie, ob

die Sicherung in der Hausinstallation intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie Ihren Elektroinstallateur.

die Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten.

die entsprechenden Kochzonen eingeschaltet und auf die gewünschte Garstufe eingestellt sind.

Töpfe und Pfannen in richtiger Größe und aus geeignetem Material eingesetzt werden.

... im Fall einer Störung

Kochstellenschalter in die AUS-Position drehen.

Sicherungsautomaten ausschalten, bzw. Sicherungen herausdrehen

Abhilfe von Störungen

Reklamation bei Ihrem Elektriker oder dem zuständigen Kundendienst melden.

Wichtig ! Bitte geben Sie die Produktnummer (PNC), Fertigungsnummer (F.Nr.) und die Modellbezeichnung des Gerätes immer an bei:

Kundendienstanforderung
Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
technischen Rückfragen

Wenn Sie für einen der ausgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendiensttechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Installationsanweisung

Sicherheitshinweise

⚠ Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf der letzten Seite als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

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

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

Einbau in die Küchenarbeitsplatte

⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

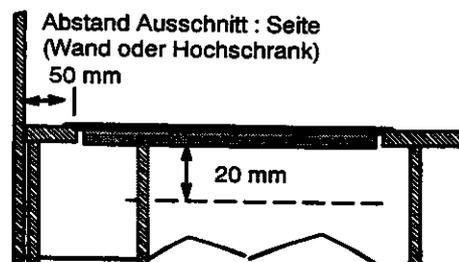
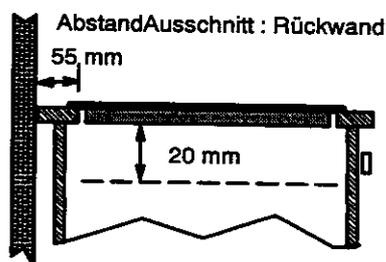
Der Berührungsschutz und die elektrische Sicherheit gemäß VDE-Bestimmungen müssen durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein. Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich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

Einbauschränke müssen kippstabil aufgestellt und befestigt werden.

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

Einbaukochfelder werden üblicherweise über einem Einbauherd oder Einbauschaufkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaufkasten ist ein Zwischenboden erforderlich.

Werden beim Einbau des Kochfeldes 2 oder mehrere Unterbau-Schränkelemente berührt, so sind die Seitenwände in entsprechender Tiefe (Mulden- plus Distanzmaß) auszuschneiden. Der gesamte Einbaubereich muß zur elektrischen Sicherheit allseitig verschlossen sein.



Einbaumaße

Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

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

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

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

Einbau

Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmaß ausschneiden. Die Toleranzmaße dürfen nicht überschritten werden. Genau an der Anrisslinie sägen. Empfehlung: Ausschnitt mit Stahlnadel anreißen. Linie abkleben um ein Splintern des Belages beim Schneiden zu verhindern.

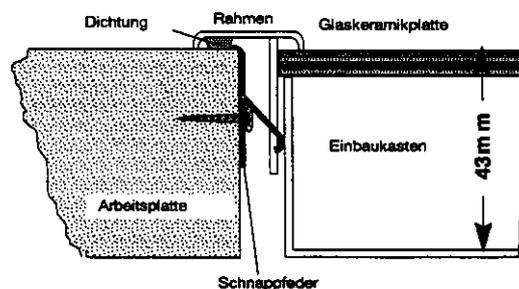
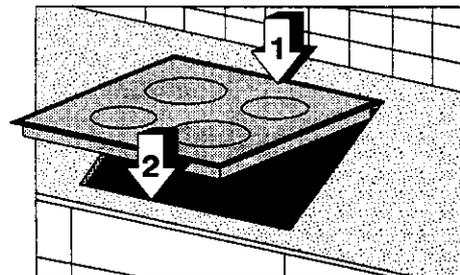
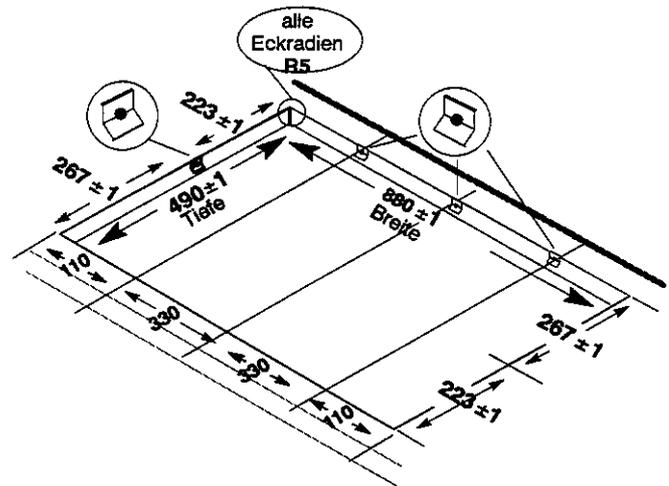
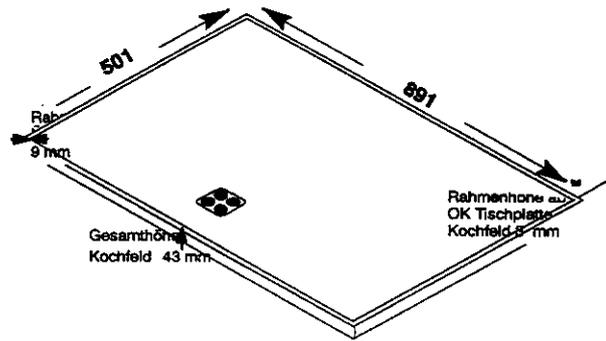
Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.

Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.

Dann die 8 Schnappfedern im Ausschnitt an den bezeichneten Positionen mit Schrauben befestigen, vorne und hinten je 3, links und rechts je 1. Die Abwinkelung der Federn dient als Anschlag auf der Arbeitsplatte. Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten können die Federn eingeklebt werden.

Kochfeld von oben in den Ausschnitt einlegen, zentrieren und fest andrücken, bis die Federn einschnappen.

Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, das erschwert den Ausbau im Servicefall.



Elektroanschluß

Einbauberde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und dem Kochfeld gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.

Dieses Glaskeramikkochfeld ist aufgrund seiner Ausstattung und Funktionseinheiten nur mit folgenden Juno Elektro-Einbauberden kombinierbar:

- JEH 910**
- JEH 920**
- JEH 950**
- JEH 970.**

! Bei Verwendung anderer Einbauberde wird die erteilte Prüfzeichen-Genehmigung ungültig und jegliche Haftung durch den Hersteller ausgeschlossen.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung und der Nennspannung des Kombinationsgerätes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochfeldes.

Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß des Einbauberdes oder -schaltkastens ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

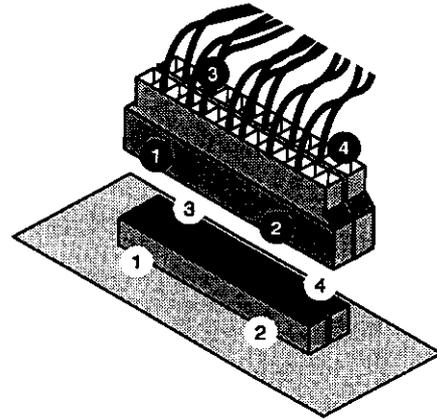
Die beiden 14-poligen Kompaktstecker werden mit den Gegenstücken im Einbauberde (oben, hinten) zusammengefügt. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker des Kochfeldes gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.

Der 4-polige Anschlußstecker für die Zweikreis-Signallampen wird auf der Rückseite in die dazu passende Buchse eingesteckt. Verwechslung beim Einstecken ist nicht möglich.

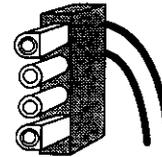
! Evtl. vorhandene Schutzfolien auf der Kochfläche abziehen.

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

Stecker für Kochzonen



Die Hinweisziffern 1-2-3-4 sind auf den Steckern und am Boden neben den Einsteckbuchsen eingepreßt



Stecker für Zweikreis-Signallampen

Steckbuchsen für 2x14 Pol
Anschlußstecker für Kochzonen



Technische Daten

Gerätemaße :

Breite	891 mm
Tiefe	501 mm
Höhe	43 mm
Volumen	

Ausschnittmaße

Breite	880 mm
Tiefe	490 mm
Eckradius	R5

Gesamtgewicht netto

Leistungsaufnahme:

Zweikreiszone vorne links	2200 W
Kochzone hinten links	1700 W
Zweikreiszone hinten rechts	2400 W
Zweikreiszone vorne rechts	1700 W

Heizkörperspannung 230 V ~ 50 Hz

Gesamtanschlußwert max 8 kW

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

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



Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien

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

Typenschild

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

MODELL: JEC 990 E	Prod.Nr.: 949 590 769
Typ KEE 2 018	230 V V AC 50 Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 8,0 kW

Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift