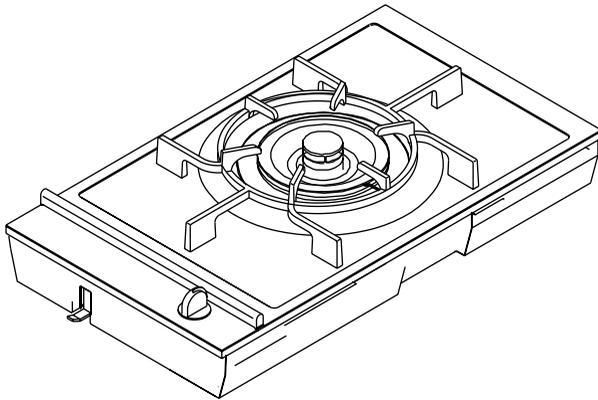




JGW 950 E

949600813



B1160

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

Juno beglückwünscht Sie

Sehr geehrte Kunden,

wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Kochmulde.

Es ist wichtig, daß Sie die Funktionen und Feinheiten der Kochmulde gut kennenlernen. Lesen Sie deshalb diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, damit Sie so viel Nutzen von Ihrer neuen Kochmulde haben wie möglich. Schenken Sie den mit  gekennzeichneten Abschnitten besondere Aufmerksamkeit, dies sind Warnhinweise zur Verhütung von Unfällen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf. Sie ist praktisch in Zweifelsfällen und sollte gegebenenfalls auch eventuellen Nachbesitzern ausgehändigt werden.

Die Gebrauchsanweisung ist wie ein Nachschlagewerk aufgebaut. Der erste Teil der Gebrauchsanweisung besteht aus einer allgemeinen Beschreibung Ihres neuen Produkts. Darauf folgt eine kurze Einführung darüber, was vor der ersten Anwendung der Kochmulde zu tun ist. Der Abschnitt "So bedienen Sie" beschreibt die Anwendung der Kochmulde im Alltag. Dieser Abschnitt hilft Ihnen, mit Ihrer Kochmulde vertraut zu werden. Der Abschnitt "Reinigung und Pflege" enthält Informationen über die alltägliche sowie über die gründlichere Reinigung der Kochmulde. Sollten Probleme bei der Anwendung der Kochmulde entstehen, können Sie im Abschnitt "Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden" nachschlagen, er enthält Anweisungen über die Behebung eventueller praktischer und technischer Probleme.

Viel Vergnügen!!

Mit freundlichen Grüßen



Inhaltsverzeichnis

Inhalt

Seite

An den Anwender

Juno beglückwünscht Sie	2
Sicherheitshinweise	4
Beschreibung des Produkts	5
So bedienen Sie	6
Brennerabdeckung/ -ring	7
Zünderlektrode (A)	7
Thermofühler (B)	7
Zündung	10
Reinigung und Pflege	11
Flächen aus Edelstahl	11
Gasbrenner	11
Service	19
Kundendienststellen Garantiebedingungen	20

Für den Installateur

Montage	12
Technische Daten	18

So lesen Sie die Gebrauchsanweisung:

1... 2..Schritt für Schritt



B1239

Sicherheitshinweise



Ratschläge und Tips



Umwelthinweise



Sicherheitshinweise

Diese Warnhinweise werden im Interesse Ihrer Sicherheit gegeben. Vergewissern Sie sich, daß Sie sie richtig verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen. Ihre Sicherheit steht an erster Stelle. Wenn Ihnen die Bedeutung dieser Warnhinweise unklar ist, wenden Sie sich bitte zwecks Klärung an die Kundendienstabteilung.

Installation

Diese Gaskochmulde muß gemäß den beigefügten Anweisungen installiert werden. Alle Installationsarbeiten müssen von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

Die Spezifikationen nicht ändern und nicht versuchen, das Gerät in irgendeiner Weise zu modifizieren.

Bei Gebrauch

Die Gaskochmulde ist nur für Privathaushalte gedacht und nicht für gewerbliche/industrielle Zwecke ausgelegt.

Sicherstellen, daß alle Schalter sich in AUS-Stellung befinden, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Die Gaskochmulde nicht verwenden, wenn sie in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich an Ihren Juno-Kundendienst.

Niemals Kunststoff- oder Aluminiumgeschirr für die Gaskochmulde verwenden.

Die Gaskochmulde beim Fritieren oder Erhitzen von Fetten und Ölen niemals unbeaufsichtigt lassen.

Sicherheit von Kindern

Kleine Kinder nicht an der Gaskochmulde oder mit den Schaltern herumspielen lassen.

Die Gaskochmulde wird bei Gebrauch sehr heiß. Kinder von der Gaskochmulde fernhalten, bis sie abgekühlt ist.

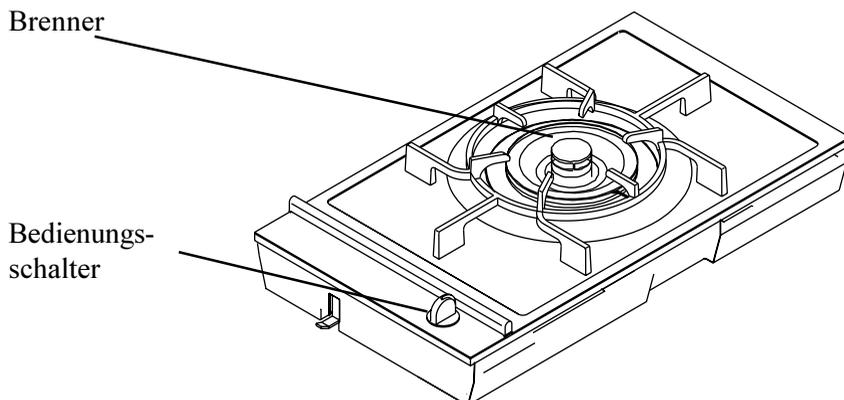
Pflege und Reinigung

Diese Gaskochmulde nur gemäß den Anweisungen in diesem Heft reinigen.

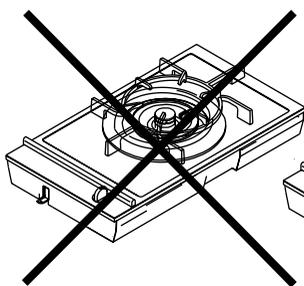
Kundendienst

Reparaturen, die von unerfahrenen Personen ausgeführt werden, können zu Verletzungen oder schwerwiegenden Funktionsstörungen des Geräts führen. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten/fachkundigen Personen ausgeführt werden. Wenden Sie sich an ihren örtlichen Juno-Kundendienst.

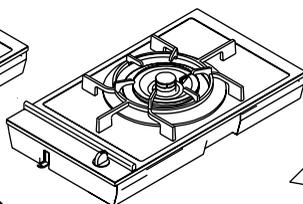
Beschreibung des Produkts



B1160

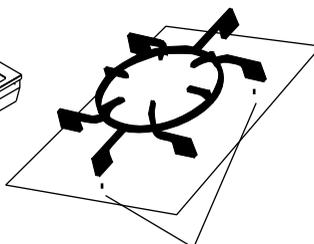


Falsch



Richtig

B1322



Knöpfe der Führung des Gitters

So bedienen Sie

Brennermarkierung

An jedem Schalter gibt es Markierungen, welcher Brenner mit welchem Schalter reguliert wird.



Panelmarkierung

Jeder Schalter hat einen Skalaring mit Markierungen

Abgeschaltete Stellung:



Max. Flamme:

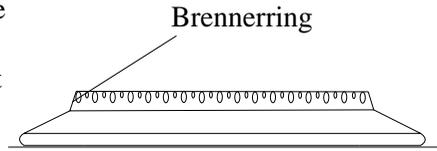


Min. Flamme:



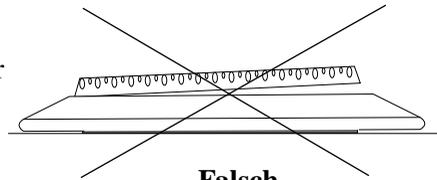
Brennerabdeckung/Brennerring

Zusammen mit dem Brennerring bildet die Brennerabdeckung den Raum, in dem die endgültige Vermischung von Gas und Luft stattfindet, damit das Gas ordnungsgemäß brennen kann.



Richtig

Bitte beachten: Es ist daher sehr wichtig, daß die Brennerabdeckung und der Brennerring korrekt auf dem Brenner angebracht werden. Der Brennerring ist mit Löchern für die Zündelektrode und für den Thermofühler versehen.

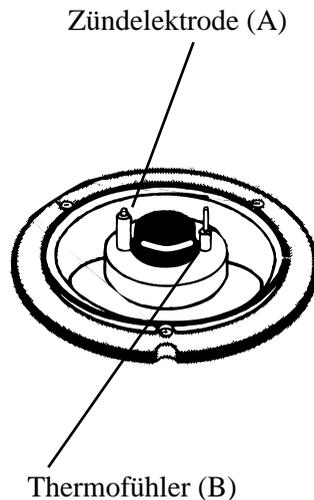


Falsch

Wenn die Brennerabdeckung bzw. der Brennerring falsch angebracht sind, funktioniert der Brenner nicht richtig und kann innerhalb kurzer Zeit Schäden aufweisen.

Zündelektrode (A)

Der Brenner ist mit einer Zündelektrode versehen. Solange der Drehschalter heruntergedrückt wird, sorgt die automatische Zündung für einen Funken zwischen der Zündelektrode und der Brennerabdeckung.

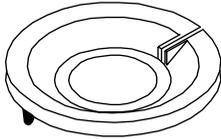


Thermofühler (B)

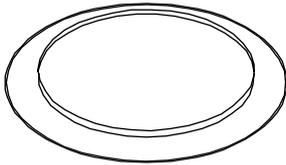
Bei der Kochmuldeneinheit sind die Gashähne durch eine Thermosicherung abgesichert. Wenn die Flamme erlischt, verhindert der Thermofühler nach einigen Sekunden (max. 90 Sekunden) automatisch die Gaszufuhr. Bitte beachten Eine Gaszufuhr ist jedoch immer möglich, wenn der Drehschalter nach unten gedrückt wird – siehe Einschaltverfahren.

Bitte beachten: Wenn die Kochmulde in eine Arbeitsfläche mit einem darunterliegenden Schrank eingebaut wird, kann die Flamme ausgeblasen werden, wenn die Tür zugeschlagen wird.

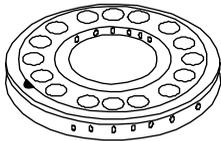
Die Wok-Einheit ist mit einem speziellen Topfträger ausgestattet, der die Verwendung eines Woks mit rundem Boden ermöglicht. Bei der Verwendung von Kochgeschirr mit flachem Boden darf der Durchmesser dieser Töpfe und Pfannen nicht kleiner sein als 26 cm.



Äußere Brennering



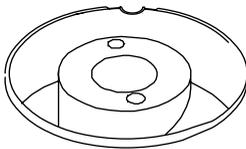
Abdeckung



inner Brennering



Luft Ventil



Brenner Körper

B1308

Zündung

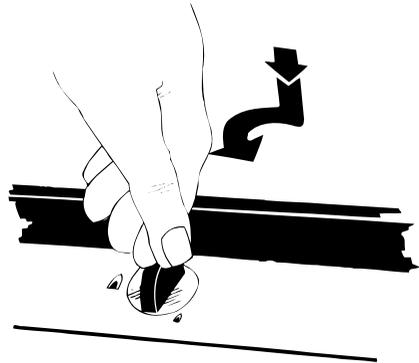
Den Drehschalter für den betreffenden Brenner herunterdrücken.

Den nach unten gedrückten Drehschalter gleichzeitig nach links in die Stellung “Größte Flamme” 🔥 drehen, so daß das Gas ausströmt (Zündstellung).

Die Zündelektrode erzeugt Funken, und wenn die Gas-Luft-Mischung richtig ist, wird der Brenner entzündet. Wenn es nicht möglich ist, die Einheit an die Stromversorgung anzuschließen, kann ein Streichholz verwendet werden.

Nach dem Einschalten des Brenners den Kontrollknopf etwa 10 Sekunden lang betätigen, um die automatische Thermosicherung zu aktivieren (Thermofühler bereit).

Der Brenner kann jetzt zwischen “Größte Flamme” 🔥 und “Kleinste Flamme” 🔥 verstellt werden.



Reinigung und Pflege von

Flächen aus Edelstahl

Für die alltägliche Reinigung benutzen Sie ein gut ausgewrungenes Tuch. Bei hartnäckiger Verschmutzung verwenden Sie ein flüssiges Scheuermittel. Die Reinigung muß immer in der Schleifrichtung des Stahls erfolgen. Um den Glanz des Stahls zu bewahren, empfehlen wir die regelmäßige Anwendung eines Poliermittels für Edelstahl; immer in der Schleifrichtung des Stahls polieren (in Querrichtung).

Verwenden Sie nie Putzschwämme, Stahlwolle oder andere kratzende Reinigungsmittel.

Der Gasbrenner

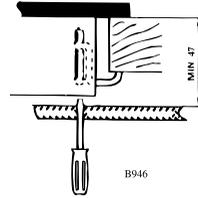
Die Bedienblende mit dem Drehschalter, der Topfträger und die Brennerabdeckungen/-ringe können mit gewöhnlichen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Jedoch auf keinen Fall Scheuermittel verwenden.

Möglichst keine Töpfe überkochen lassen. Wenn doch einmal Wasser in den Brenner geraten ist, sollte dieses Wasser vor dem Wiederanzünden des Brenners entfernt werden, z.B. mit einem fusselfreien Tuch.

Montage

Die Kochmulde kann in jeder Arbeitsplatte mit einer Dicke von 28 bis 40 mm montiert werden.



Freie Höhe

Der Abstand bis zu einem Zwischen/Einlegeboden oder der Obersiebt eines Unterschrankes unter der Kochmulde soll mindestens 47 mm betragen.

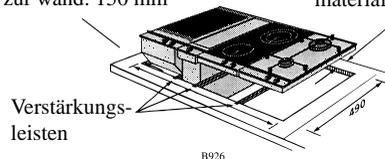
Festspannen

Schrauben Sie die Beschläge zum Festspannen so weit heraus, dass die unter die Arbeitsplatte geschraubt werden können. Ziehen Sie die Beschläge mit einem Schraubenzieher fest an die Arbeitsplatte an.

Die Tiefe des Ausschnitts beträgt für alle Kombinationen immer: 490 mm.
Die Breite des Ausschnitts ist gleich mit den Summen aller äußeren Breitenmassen - 20 mm.

Mindestabstand zur Wand: 150 mm

Mindestabstand zur Wand (Kein brennbares Material): 50 mm.



Montierung der Verstärkungsleisten

Mit jeder Kochmulde folgen Verstärkungsleisten. Zwischen jeder Kochmulde soll eine Verstärkungsleiste montiert werden. Die Verstärkungsleiste soll nicht in der Arbeitsplatte festgeschraubt werden, sondern wird vom Rahmenprofil am Platz gehalten.

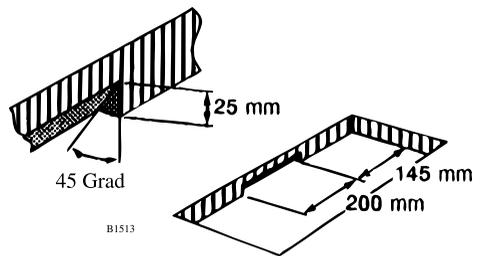
Die äusseren Breitenmaße der Einheiten

290 mm:

2 Platten Glaskeramikmulde
2 Brenner Gas-mulde
Glaskeramikgrill
Wok

Montage einer einzelnen Koch-mulde

Bei der Montage einer einzelnen Kochmulde in einer Arbeitsplatte, die dicker als 30 mm ist, muß für das Anschlusskabel auf beiden Seiten des Ausschnitts eine Aussparung angebracht werden.



Montage des Wok-Brenners



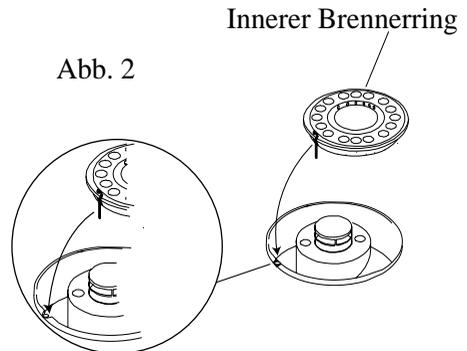
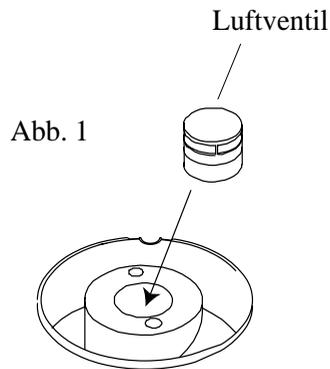
Es ist sehr wichtig, sowohl der innere als auch der äußere Brennerring ordnungsgemäß einrasten zu lassen.

Ansonsten wird der Brenner mit falschem Flammenbild brennen, so dass er kurzfristig ausfällt. Die Ringe sind dann richtig angebracht, wenn es hörbar zum Einrasten kommt.

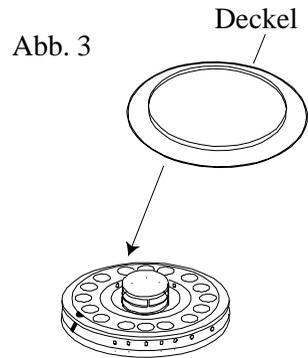
Vorgehensweise wie folgt:

1. Luftventil im Brennerkörper anordnen, siehe Abb. 1.

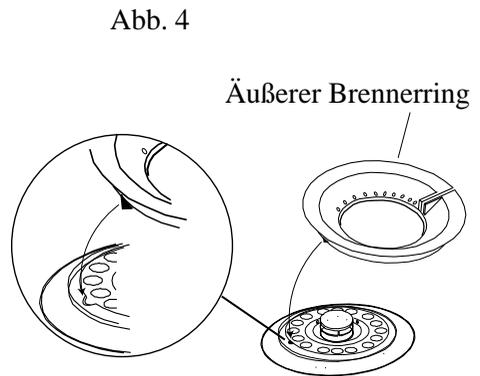
2. Danach inneren Brennerring anordnen. Darauf achten, dass der Führungsstift ordnungsgemäß einrastet. Siehe Abb. 2.



3. Danach Deckel anbringen. Siehe Abb. 3.



4. Danach äußeren Brennrering anordnen. Darauf achten, dass der Führungsstift ordnungsgemäß einrastet. Siehe Abb. 4.



Gasinstallation

Gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltgeräte zum Kochen mit Gas.

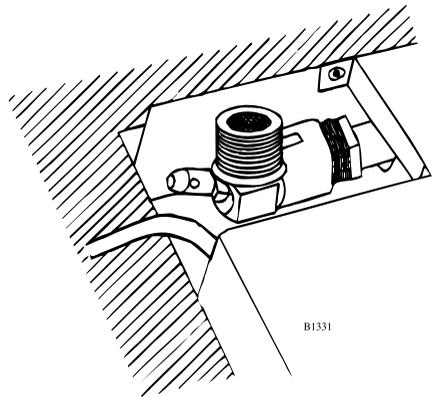
Die Gasinstallation darf nur von hierfür zugelassenen Fachkräften ausgeführt werden. Siehe technische Daten zu Gastypen.

Gasanschluss

Der Gas-Einlass befindet sich hinten am Gerät unten. Der Einlass weist ein konisches $\frac{1}{2}$ -Zoll-Gasgewinde auf (siehe Abb. 1). Falls das Gerät an eine Gasflasche anzuschließen ist, hat die Umrüstung mittels des als Zusatzausrüstung erhältlichen Nachbausatzes zu erfolgen.

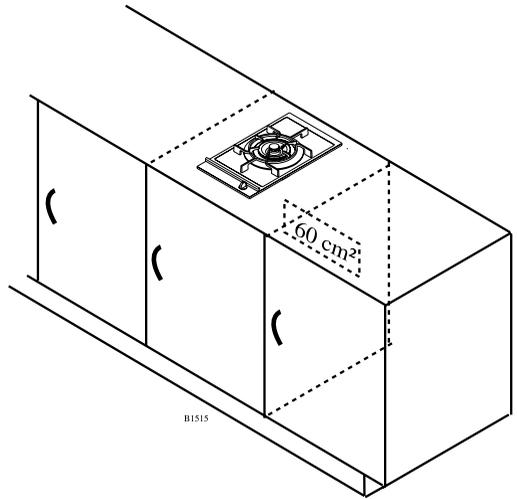
Druckprobe

Während Druckprobe sollte das Gerät bei max. 150 mbar geprüft werden.





Auf der Rückseite des Schrankes muß sich eine Öffnung von mindestens 60 cm² befinden (s. Abb.).



Technische Daten

Gastyp

Ausgelegt für Erdgas: G20-20 mbar

Schutzklasse und Druck

DE: II 2E3B/P – 20-50 mbar

AT: II 2H3B/P – 20-50 mbar

Max. Nennbelastung Q na.Hs:

Brenner = 5,0 kW x 1

Insgesamt = 5,0 kW

Thermosicherung

Die Gashähne sind bei dieser Einheit durch eine Thermosicherung gesichert.

Hs = Höchster spezifischer Brennwert

Q = Nennbelastung

ID. CE-048AT-0030

Zündtransformator = 50 Hz - 0,6 VA

Funkentstörung

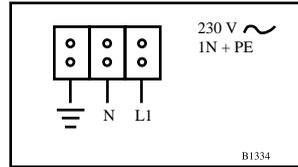
Diese Einheit erfüllt die Anforderungen der aktuellen EWG-Richtlinie über Funkentstörung.

Dieses Gaskochgerät verfügt über eine **CE**

-Zulassung und eine **CE**-

Kennzeichnung in Übereinstimmung mit der Richtlinie über

Gasverbrauchseinrichtungen (90/396/EWG), der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG) und der EMV-Richtlinie (89/336/EWG) einschließlich der vereinbarten Änderungen.



Leitungstyp: 0,75 mm² HO5 VV-F

Die Kochmulde muß über einen externen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angeschlossen werden (kann auch der Hauptschalter sein).

Service

Problem	Mögliche Ursache
Beim Einschalten des Gases wird kein Funke erzeugt	Prüfen, ob die 230V-V-Anschlußleitung eingesteckt ist. Das Erdschlußrelais hat sich ausgeschaltet. Die Sicherung ist durchgebrannt.
Wenn der Drehschalter losgelassen wird, erlischt die Gasflamme wieder.	Der Drehschalter wurde nicht lange genug oder nicht weit genug heruntergedrückt.
Die Gasflamme brennt sehr unregelmäßig.	Prüfen, ob die Abdeckung nach der Reinigung o.ä. wieder richtig angebracht wurde.

Kundendienststellen

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde,
der Werkskundendienst von
ELECTROLUX 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-
Gefrierkombination sowie für Ihre
Wärmespeicher-Heizungsanlage
wird ein Bereitschaftsdienst
unterhalten, den Sie an Sonn- und
Feiertagen unter der
Telefonnummer

0130 / 82 02 00

erreichen.

Garantiebedingungen für Deutschland

Für dieses Gerät leisten wir -
zusätzlich zu der gesetzlichen
Gewährleistung des Händlers aus
Kaufvertrag - dem Endabnehmer
gegenüber zu den nachstehenden
Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12
Monate und beginnt mit dem
Zeitpunkt der Übergabe des
Gerätes, der durch Rechnung oder
andere Unterlagen zu belegen ist.
Die Garantiezeit ist auf 6 Monate
beschränkt, wenn das Gerät
gewerblich oder - bei
Waschgeräten und
Wäschetrocknern - in
Gemeinschaftsanlagen genutzt
wird.
2. Die garantie umfasst die
Behebungen aller innerhalb der
Garantiezeit auftretenden Schäden
oder Mängel des Gerätes, die
nachweislich auf Material - oder
Fertigungsfehlern beruhen. Nicht
unter die Garantie fallen Schäden
oder Mängel aus nicht
vorschriftsmässigem Anschluss,
unsachgemässer Handhabung
sowie Nichtbeachtung der
Einbauvorschriften und
Gebrauchsanweisungen.

3. Bei Grossgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst - Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und - wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden - die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux Hausgeräte GmbH
Rennbahnstrasse 72-74
D 60528 Frankfurt



eine Marke der
Electrolux-Zanussi Hausgeräte GmbH,
Rennbahnstraße 72-74, D-60528 Frankfurt
Telefon 069/67807-0 - Fax 069/67807-417