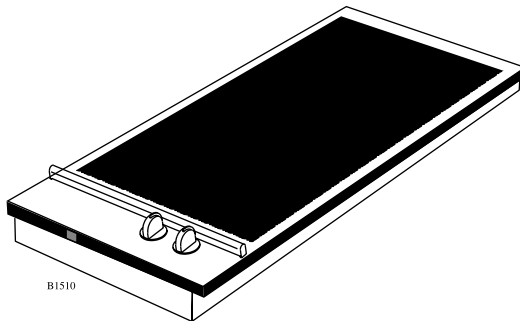




JCG 900 E

949600667



B1510


**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

<b>Juno beglückwünscht Sie</b> .....	2
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	4
<b>Beschreibung des Produkts</b> .....	5
Kontrolleuchte .....	5
Bedienungsschalter .....	5
<b>So bedienen Sie</b> .....	6
Bedienung des Grills .....	6
Bedienung des Küchenweckers .....	6
<b>Reinigung und Pflege von</b> .....	8
Edelstahlflächen .....	8
Ceranfeld .....	8
<b>Service</b> .....	13
Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden – technische Ratschläge .....	13
<b>Kundendienststellen Garantiebedingungen</b> .....	14

## An den Elektriker

<b>Auspacken</b> .....	9
<b>Technische Daten</b> .....	9
<b>Montage</b> .....	10
<b>Installation</b> .....	12

### So lesen Sie die Gebrauchsanweisung:

1... 2...Schritt für Schritt



Sicherheitshinweise

B1239



Ratschläge und Tips



Umwelthinweise



# Sicherheitshinweise

Die Kochmulde ist für die Anwendung in gewöhnlichen Haushalten konzipiert. Anderweitige Anwendung kann ein Gefahrenrisiko beinhalten.

## Kinder

Halten Sie Kinder während des Betriebs grundsätzlich vom Kochmulde fern. Die Töpfe werden bei Betrieb sehr heiß und kühlen nur langsam wieder ab. Lassen Sie nie Kinder die Schalter berühren oder damit spielen.

## Anwendung

Kontrollieren Sie, daß Die Kochmulde nach Gebrauch immer abgeschaltet wird. Alle Schalter müssen auf Null gestellt sein.

## Reinigung und Pflege

Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen sind die Kochstellen sauberzuhalten. Fettflecken und verschüttetes Kochgut qualmen bei Erhitzung und können im schlimmsten Fall ein Feuer verursachen. Übergelaufenes Kochgut sowie zuckerhaltige Speisen (Marmelade, Saft u.ä.), angeschmolzener Kunststoff und angeschmolzene Alufolie sofort von der heißen Kochstelle abschaben.

## Wartung

Wartungsarbeiten und Reparaturen sind von Juno service oder einer von dieser anerkannten Serviceorganisation auszuführen. Es dürfen nur

Originalersatzteile des Herstellers verwendet werden.

## Auspacken

Sorgen Sie dafür, die Verpackung so zu entsorgen, daß Kinder keinen Zugang zu der gebrauchten Verpackung bekommen.

## Installation

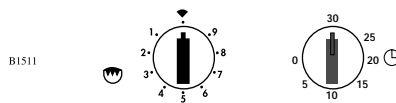
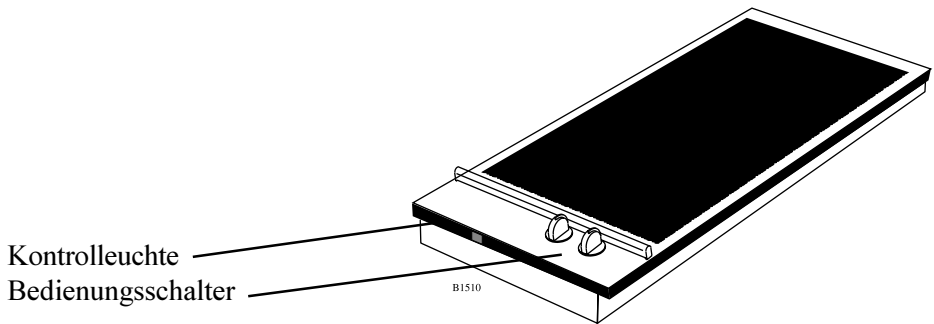
Die Kochmulde darf nur von einem konzessionierten Elektroinstallateur oder einer vom Produzenten autorisierten Person installiert werden.

Von Laien ausgeführte Arbeit kann zu Schäden an Personen bzw. Gegenständen sowie am Kochmulde führen. Sorgen Sie dafür, daß das elektrische Kabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird.

## Entsorgung

Zur Vermeidung von Unfällen bei der Entsorgung des Kochmuldes das elektrische Kabel aus dem Wandstecker ziehen und ganz eng am Kochmulde abschneiden.

# Beschreibung des Produkts



# So bedienen Sie

## Bedienung des Grills



Regullierung

Der Glaskeramikgrill kann stufenlos anhand der skala von "1-9" reguliert werden.

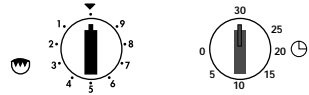
"1" Niedrigste Wärmestufe.

"9" Höchste Wärmestufe.

"0" Der Glaskeramikgrill ist ausgeschaltet.



Kontrolleuchte



## Bedienung des Küchenweckers

Drehen das Knebel zu das Gewünschte Minuten - max 30 min.

Der Küchenwecker hat keine Electriche Verbindung mit dem Grill, und kann deshalb auch unabhängig von Grill benutzt werden.

## **Achtung!**

Wenn sichtbare Risse in der Oberfläche auftreten, ist das Gerät sofort ausser Betrieb zu setzen. Drehen Sie hierfür die Sicherungen heraus.

## **Pflege und reinigung**

Ihre Glaskeramik-Kochfläche ist temperaturschockfest. Sowohl Kälte als auch Hitze können sie nicht beschädigen.

Kritisch kann eine punktförmige Schlagbelastung sein, z.b. durch einen fallenden Salzstreuer, ein Gewürzfläschen oder einen sonstigen spitzen Gegenstand.

Es ist notwendig, nach jeder Benutzung die Grillfläche zu reinigen. Benutzen Sie hierzu den Spezienschaber der sich den Konturen der Glasoberfläche angleicht. Es empfiehlt sich die Reinigung bei noch warmer Oberfläche angleicht. Es empfiehlt sich die Reinigung bei noch warmer Oberfläche durchzuführen. Verwenden Sie AJAX oder ein ähnliches.

# Reinigung und Pflege von

## Fliesen 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.

## Glaskeramikgrill

Der Glaskeramikgrill ist nach jedem Einsatz zu reinigen.

1. Wasser auf Glaskeramikgrill gießen, ein bisschen Spülmittel zugeben und mit Schaber möglichst viel abkratzen. Schmutzwasser mit Küchenrolle entfernen.
2. Die grobe Fläche eines Scheuerschwamms benutzen, um Wasser und Putzmittel (Spülmittel oder flüssigen Scheuerkrem) auf Glaskeramikgrill zu verteilen. Gründlich scheuern.
3. Schmutzwasser mit Küchenrolle entfernen.
4. Erneut reines Wasser unter

Putzmittel-Zugabe mit der groben Fläche eines Scheuerschwamms verteilen. Gründlich scheuern.

5. Glaskeramikgrill anwärmen, bis das Wasser kocht. Inzwischen mit steifer Bürste bürsten.
6. Glaskeramikgrill abschalten, wenn das Wasser kocht. Reinigung mit der steifen Bürste fortsetzen.
7. Glaskeramikgrill abkühlen lassen, aber nur so lange, bis Sie ihn anfassen können.
8. Schmutzwasser mit Küchenrolle entfernen.
9. Platte mit einem sauberen feuchten Lappen abwischen.
10. Platte mit einem trockenen Lappen abwischen.
11. Glaskeramikgrill mit einer dünnen Speiseöl-Schicht einreiben.



# Technische Daten

Elementspannung:  
230 V

Elektrischer Anschluss  
230 V - 1 Phase, Null und Erde

Totaler Effekt:  
1500 W

Diese Gerät ist wegen Übereinstimmung mit der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG) unter der EMC-Richtlinie (89/336/EWG) mit dem **CE** Kennzeichen versehen.

## Auspacken

Kontrollieren Sie, daß der Glas-keramikgrill bei der Lieferung fehlerfrei und unbeschädigt ist.

### **Transportschäden**

Eventuelle Transportschäden, die von einem Transport stammen, den Sie nicht selbst ausgeführt haben, sind spätestens eine Woche nach Empfang

dem Händler mitzuteilen.

Aus dem Typenschild ist die Seriennummer der ceragrill ersichtlich.

Schreiben Sie die Seriennummer auf die Vorderseite dieser

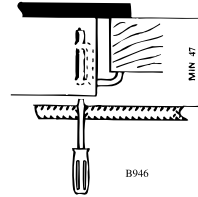
Gebrauchsanweisung, damit Sie sie bei Bedarf schnell bei der Hand haben können.

# 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 Obersieite eines Unterschrankes unter der Kochmulde soll mindestens 47 mm betragen.



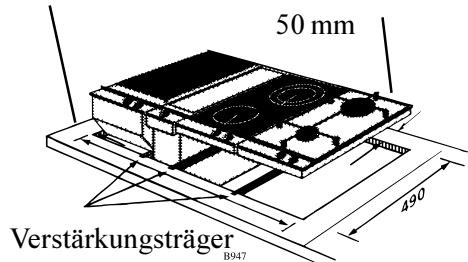
## Festspannen

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 Kombination immer: 490 mm. Die Breite des Ausschnitts ist gleich mit den Summen von sämtlichen äusseren Breitenmassen - 20 mm.

Mindest Abstand zur wand:  
150 mm

Mindest Abstand 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.

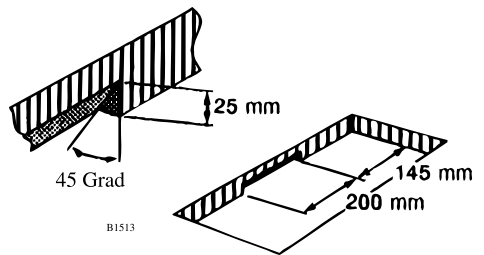
## Die äusseren Breitenmaße der Einheiten

### 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.



# El-installation

Die El-Installation darf nur von einem zugelassenen, fachlich ausgebildeten Elektriker ausgeführt werden.

Die El-Installation soll gemäss den geltenden Regeln in der Starkstromvorschrift ausgeführt werden.

Die Installation soll ev. speziellen Forderungen von der örtlichen Versorgungsgesellschaft folgen.

**Es dürfen keine Eingriffe in den elektrischen Teilen des Apparates geschehen.**

Die leitung wird, wie gezeigt, in Klemmen montiert.

Die Deckhaube wird direkt zum Steckkontakt oder zum Ausgang geleitet.

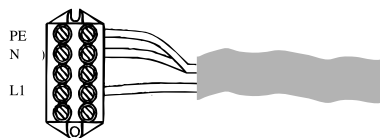
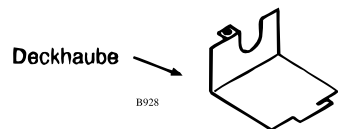
Der glaskeramikgrill soll über einen externen Schalter mit einem kontaktabstand von mindestens 3 mm angeschlossen werden.

Bei verkehrtem Anschluss oder Eingriff in die elektrischen Teile des Gerätes entfällt die garantie.

Die erteilte Prüfzeichen - Genehmigungen werden bei Nichtbeachtung diesser Vorschrift ungültig.

## 1 Phasen-Null-Erde

Leitungstyp: 1,0 mm<sup>2</sup> HO5VV-F.



# Service

## Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden – Technische Ratschläge

Problem	Behebung
Der Kochmulde funktioniert nicht...	Kontrollieren Sie das HPFI/HFI-Relais. Kontrollieren Sie die Sicherungen.
Die Sicherungen brennen ständig durch	Eventuell werden zu viele elektrische Geräte auf einmal verwendet. Ist der Dropinett an eine 10-A-Sicherungsgruppe angeschlossen, ist das Risiko einer Überlast groß.

# 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