

Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Mode d'emploi

**Einbau-Glaskeramik-
Kochfeld**

**Build-in glass-ceramic
cooking area**

**Plan de cuisson
vitrocéramique
encastrable**

JEC 700



Votre nouvel appareil

Avec ce nouvel appareil, vous pourrez faire cuire et rôtir plus facilement et aurez ainsi beaucoup de plaisir à cuisiner.

Afin de profiter de tous les avantages techniques de cet appareil, vous voudrez bien lire ce mode d'emploi très attentivement.

Conservez bien le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Vous ferez plaisir à un prochain propriétaire éventuel en lui remettant le mode d'emploi et les instructions de montage.

Le mode d'emploi est conçu de telle façon que vous puissiez vous familiariser peu à peu avec votre nouvel appareil.

La table des matières vous permet de trouver rapidement tout ce qu'il est important de savoir sur les plaques de cuisson.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil en cuisinant et en réalisant rôtis et gâteaux.

Table des matières

Indications importantes	
Elimination écologique de l'emballage et du vieil appareil	33
Raccordement de l'appareil	33
Indications concernant la sécurité	
Remarques générales	34
Cela vous permet d'éviter un endommagement de votre appareil	34
Ustensiles de cuisine appropriés	
Le résultat sera d'autant meilleur que la casserole est de qualité	35
Utilisation de la plaque de cuisson	
Zone de cuisson vitrocéramique	36
Foyer à deux zones de chauffe (double foyer)/zone pour faitout	37
Le électronique qui reconnaît le récipient	38
Indicateur de chaleur résiduelle – Attention: brûlant!	38
Votre nouveau plan de cuisson	39
Nettoyage et entretien	
Plan de cuisson vitrocéramique	40
Encrassements spéciaux	40-42
Que faire si...	43
Service après-vente	44/45

Indications importantes

Élimination écologique de l'emballage et du vieil appareil

Emballage

En tant qu'entreprise qui respecte l'environnement, Juno contribue depuis longtemps avec succès à limiter au strict nécessaire l'utilisation de matériaux d'emballage.

Tous les matériaux d'emballage utilisés pour le transport sont compatibles avec l'environnement et sont recyclables. Les éléments en bois ne sont pas traités chimiquement. Les cartonnages sont composés de vieux papiers à raison de 80 à 100%. Les pellicules sont en polyéthylène (PE), les rubans d'entourage en polystyrol (PS). Les matériaux sont des hydrocarbures purs et ils sont recyclables. Grâce au traitement et à la réutilisation, on peut économiser des matières premières et réduire le volume d'ordures ménagères et de déchets. Vous pouvez rendre l'emballage au commerçant chez lequel vous avez acheté l'appareil.

Vieil appareil

Avant de remettre votre vieil appareil au service chargé de l'élimination, retirez le câble d'alimentation et mettez-le hors d'usage. Faites enlever le vieil appareil ou amenez-le à la station de collecte sélective pour recyclage des matériaux. Renseignez-vous auprès de votre Mairie pour connaître l'adresse.

Raccordement de l'appareil

Le montage et le raccordement du nouvel appareil ne doivent être effectués que par un installateur électrique concessionnaire.

Veuillez tenir compte de cette indication et de celles se trouvant dans les instructions de montage de l'appareil, sinon notre responsabilité ne saurait être engagée dans le cas où des dommages seraient occasionnés.

Cet appareil est conforme aux exigences relatives à la limitation des perturbations radio-électriques selon la directive CEE n° 87.308; EN 55014/DIN VDE 0875, partie 1, respectivement EN 55011/DIN VDE 0875, partie 11, ainsi que, le cas échéant, à la norme concernant la réaction sur le réseau EN 60555, parties 1 à 3/DIN VDE 0838, parties 1 à 3.

CE Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la CEE: – 73/23/CEE du 19.02.1973 – directive concernant la basse tension – 89/336/CEE du 03.05.1989 (y compris la directive de modification 92/31/CEE) – directive concernant la compatibilité électromagnétique.

Indications concernant la sécurité

Remarques générales

- Cet appareil ne doit pas faire l'objet d'une utilisation abusive, c'est-à-dire non conforme à son affectation. Il doit être utilisé uniquement pour la préparation des repas, donc pour la cuisson des aliments.
- Quand vous faites cuire et rôtir, les foyers de cuisson deviennent très chauds. Eloignez donc toujours les jeunes enfants.
- Les matières grasses et les huiles surchauffées s'enflamment rapidement. Veuillez rester près de l'appareil quand vous préparez des aliments dans un bain de matière grasse ou d'huile (des pommes frites, par exemple).
- N'utilisez pas les foyers pour chauffer la pièce.
- Faites bien attention quand vous branchez des appareils électroménagers sur des prises de courant se trouvant à côté de la table de cuisson. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher les plaques de cuisson ou les zones de chauffe brûlantes.
- La chaleur rouge des foyers peut radier au-delà du bord de la zone marquée, selon l'angle de vision.
- En cas de brisures, de fêlures ou de fissures, il faut séparer le plan de cuisson du secteur à l'aide du dispositif exigé dans l'installation. Avant de le faire, veuillez amener les 4 commutateurs des foyers sur la position «0».

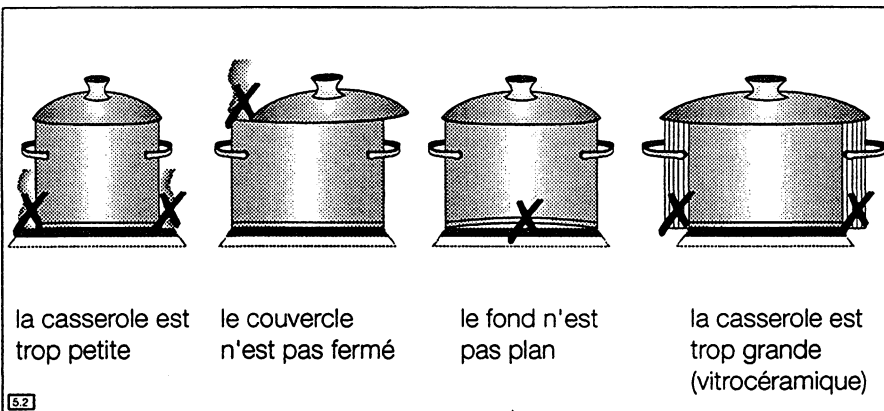
Cela vous permet d'éviter un endommagement de l'appareil

- Afin d'éviter des détériorations de la surface en vitrocéramique, il ne faut pas utiliser le plan de cuisson comme surface de dépose.
- Ne déposez pas de poêles ou de casseroles chaudes sur le cadre du plan de cuisson et ne recouvrez pas ce plan avec une pellicule (feuille) de protection pour cuisinières. Cela pourrait l'endommager.
- Le plan de cuisson vitrocéramique (si votre appareil en est doté) est très résistant, mais il n'est pas incassable. Les objets particulièrement pointus et durs tombant sur la surface de cuisson peuvent l'endommager.
- Il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité!
- Ne placez pas de couvercles de casseroles ou de poêles sur le foyer mis sous tension (risque de blessure!).
- Ne posez pas du papier alu ou des récipients en plastique sur le foyer chaud.
- Ne préparez pas d'aliments dans du papier alu ou dans des récipients en plastique sur le plan de cuisson chaud.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine spéciaux (par exemple Simmertop, WOK etc.), veuillez tenir compte des indications du fabricant.

Ustensiles de cuisine appropriés

Le résultat sera d'autant meilleur que la casserole est de qualité:

- La qualité d'une casserole se reconnaît à son fond.
- Le fond doit être aussi épais et plan que possible et ne doit pas être rugueux (par exemple les casseroles en fonte) pour éviter les rayures en déplaçant la casserole.
- Le fond de la casserole et la plaque de cuisson doivent avoir exactement la même taille. Assurez-vous que la casserole est placée exactement sur la plaque de cuisson.
- Les plaques de cuisson doivent toujours être propres: les plaques de cuisson et les fonds de casseroles sales n'endommagent pas seulement le plan de cuisson, mais augmentent également la consommation d'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle en coupant la plaque de cuisson à temps avant la fin de la cuisson.
- Vous gaspillez de l'énergie par exemple si...



- Si vous utilisez des ustensiles spéciaux, observez également les indications du fabricant.

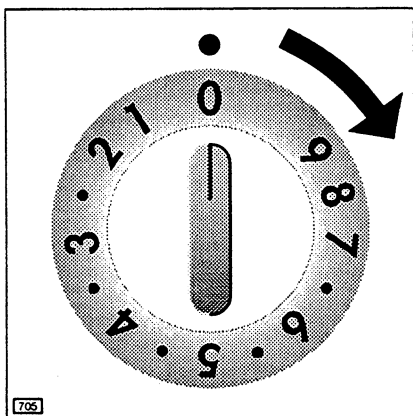
Utilisation de la plaque de cuisson

Zone de cuisson vitrocéramique

Après la mise en marche de la zone de cuisson, celle-ci peut bourdonner brièvement. Il s'agit là d'une particularité propre à toutes les plaques vitrocéramiques, qui n'a aucun effet sur leur fonctionnement ou leur durée de vie.

Suivant l'angle d'observation, le chauffage rougeoyant des zones de cuisson peut dépasser le bord de la zone repérée.

Foyer



Le commutateur de la cuisinière vous permet de régler la puissance de chauffe sur 9 allures:

1 = puissance minimale

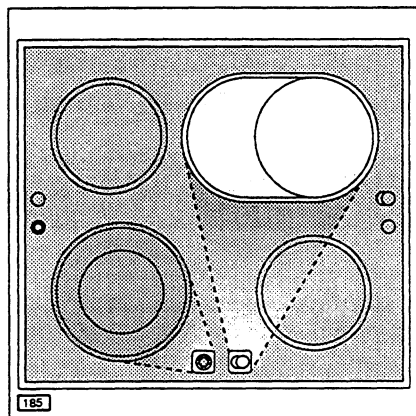
9 = puissance maximale

Vous trouverez des informations exactes dans le mode d'emploi de la cuisinière ou du boîtier de commande.

Foyer à deux zones de chauffe (double foyer)/zone pour faitout

Avec les doubles foyers et les zones pour faitouts, la surface de chauffe peut être adaptée au récipient.

Le commutateur à contact sensible correspondant (avec voyant de contrôle), qui se trouve à l'avant du plan de cuisson vitrocéramique, dans le milieu, permet de rajouter la seconde zone de chauffe.



Utilisation de la plaque de cuisson

L'électronique qui reconnaît les récipients

Remarque: placez d'abord le récipient sur la plaque de cuisson (foyer) et ne mettez la plaque sous tension qu'ensuite.

Sous les foyers de la table de cuisson vitrocéramique se trouvent des palpeurs électroniques qui reconnaissent:

- s'il y a des **récipients plats, métalliques** sur le foyer,
- si des **récipients non adaptés (en verre, en céramique)** sont placés sur le foyer,
- le **diamètre du fond du récipient (il ne devrait jamais être inférieur à 12,0 cm)**.

Attention: le diamètre du fond du récipient doit avoir au maximum 2 cm de moins que la grandeur marquée du foyer.

Selon la grandeur des récipients, le foyer met automatiquement la petite ou la grande zone de chauffe en marche.

Quand vous achetez des ustensiles de cuisine, faites bien attention au diamètre du fond des récipients, car le fabricant indique la plupart du temps le diamètre du bord supérieur des récipients.

- Quand les récipients ne sont pas en métal,
- quand le diamètre du fond des récipients est trop petit
- ou quand il n'y a pas de récipient sur le foyer, c'est le voyant de chaleur résiduelle qui clignote.
Le voyant de chaleur résiduelle s'éteint dès qu'un récipient adéquat ou adapté est placé bien au milieu du foyer.

Indicateur de chaleur résiduelle – Attention: brûlant!

Chaque zone de cuisson vitrocéramique est équipée d'un voyant lumineux qui s'allume lorsque la zone de cuisson est chaude.

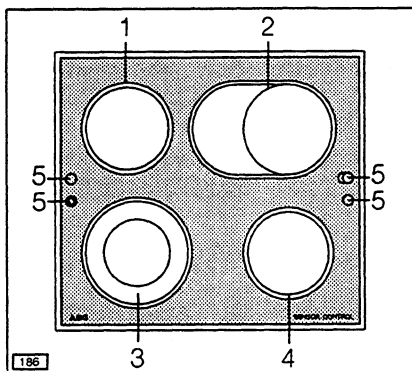
Lorsque la zone de cuisson est de nouveau refroidie, le voyant s'éteint.

Tant que le voyant est allumé, la chaleur résiduelle peut être utilisée.

Votre nouveau plan de cuisson

Ce mode d'emploi est valable pour les modèle de plan de cuisson suivant:

JEC 700



- 1 = Foyer qui reconnaît le récipient, diam. 14,5 cm, 1,2 kW
- 2 = Foyer qui reconnaît le récipient, diam. 17,0 cm, ou zone pour faitout de 17,0 cm x 26,5 cm, 2,3 kW
- 3 = Double foyer qui reconnaît le récipient, diam. 12,0 cm/21,0 cm, 2,2 kW
- 4 = Foyer qui reconnaît le récipient, diam. 14,5 cm, 1,2 kW
- 5 = Voyant de chaleur résiduelle pour chaque foyer ou indicateur de reconnaissance du récipient qui clignote quand il n'y a pas de récipient sur le foyer ou bien un récipient qui ne convient pas.

Nettoyage et entretien

Plan de cuisson en vitrocéramique

Il est important de nettoyer le plan de cuisson après chaque utilisation!

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs, par exemple des poudres abrasives ou des éponges métalliques qui rayent.

Nettoyez toujours le plan de cuisson quand il est légèrement sale. Utilisez pour cela un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Puis séchez le plan de cuisson avec un chiffon propre. Il ne doit pas rester de traces de produit de nettoyage sur la surface.

Nettoyez minutieusement tout le plan de cuisson une fois par semaine. Pour cela, utilisez un produit spécial – «Sidel-Edelstahlglanz», «Stahl-Fix» ou «WK-Top». **N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés.**

Rincez ensuite tout le plan de cuisson avec une quantité suffisante d'eau claire et essuyez-le avec un chiffon propre.

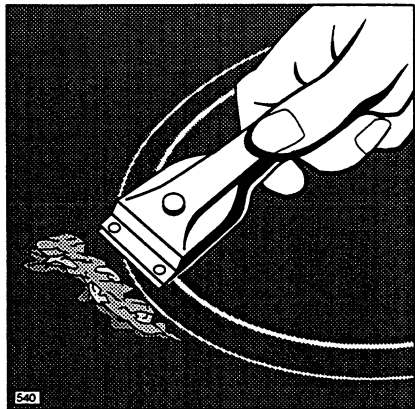
Veillez à ce qu'il ne reste plus aucune trace de produit d'entretien sur la surface! Cela risquerait d'endommager le plan de cuisson!

Salissures spéciales

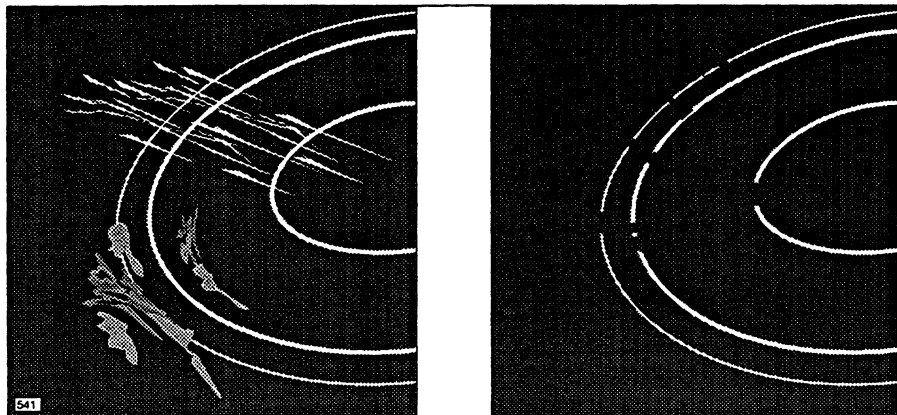
Lors d'un débordement

Détrempez d'abord les aliments avec un chiffon mouillé et retirez ensuite les restes des salissures avec un racloir à vitres ou à lame de rasoir. **Prenez des précautions – vous risqueriez de vous blesser!**

Puis nettoyez le plan de cuisson avec les produits indiqués ci-dessus.



Il faut enlever immédiatement le sucre brûlé ou une matière synthétique fondue – **quand le foyer est encore chaud** (pas brûlant) – avec un racloir à vitres, sinon le plan pourrait être endommagé. Nettoyez ensuite le plan de cuisson normalement.



Vous pouvez prévenir les dégâts causés par le sucre ou par les aliments contenant du sucre en entretenant la surface de cuisson avec un produit du genre «Collo-Profi» ou «Cerafix».

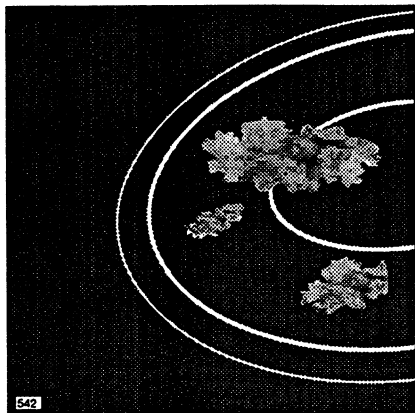
Il est préférable d'enlever les taches (taches de calcaire, taches brillantes comme la nacre, colorations avec reflets métalliques, taches dues au frottement des casseroles, qui se sont formées pendant la cuisson) lorsque les foyers sont **encore chauds**.

Utilisez pour cela les produits de nettoyage indiqués ci-dessus. Répétez éventuellement l'opération de nettoyage.

Attention!

Ne mettez pas le cadre de la table de cuisson en contact avec du vinaigre, du jus de citron ou des produits détartrants. Ils laisseraient des endroits mats.

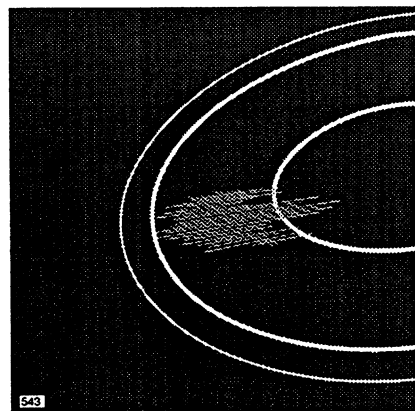
Nettoyage et entretien



Les grains de sable tombés éventuellement sur le plan de cuisson peuvent le rayer quand vous déplacez les casseroles. Veillez donc à ce qu'il ne reste aucun grain de sable sur le plan de cuisson.

Décor abrasé

L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et les fonds de casseroles qui grattent peuvent, à la longue, abraser le décor et des taches foncées apparaissent.



Des produits de nettoyage et d'entretien adéquats, ainsi que des racloirs à vitres sont en vente au Service après-vente Juno.

Que faire si...

Tables de cuisson avec électronique qui reconnaît les récipients

... le voyant de chaleur résiduelle clignote très vite?

... le foyer ne peut pas être mise en marche bien que la matière de la casserole soit adaptée?

Le foyer a trop chauffé, arrêtez-le et laissez-le refroidir.

S'il n'est pas possible de mettre le foyer refroidi en marche, veuillez faire appel au service après-vente.

Anomalie

Foyer sous tension le, voyant de chaleur résiduelle clignote.
Le foyer ne chauffe pas.

Cause possible

Pas de récipient ou récipient ne convenant pas sur le foyer (verre, céramique)
Diamètre du fond non adapté.

Pendant 10 minutes, pas de récipient adapté sur le foyer mis sous tension.

Fond du récipient bombé vers le bas ou vers le haut.
Le diamètre du fond du récipient est trop petit.
Le récipient n'est pas bien centré sur le foyer.

Il y a des saletés entre le fond du récipient et la vitrocéramique.

Le foyer se met en marche sans casserole dessus.

Un objet métallique a été posé sur le plan de cuisson.

Un liquide salé a débordé.

Indication/Pour y remédier

Placez un récipient qui convient (matière, diamètre du fond) sur le foyer.

Amenez le commutateur pour le foyer sur la position «0», puis remettez-le sous tension.

Utilisez un récipient à fond plat.

Utilisez un récipient plus grand.

Placez le récipient correctement sur le plan de cuisson.

Veuillez retirer les saletés.

Retirez l'objet.

Attention: il peut être brûlant.

Mettez le commutateur pour le foyer hors tension et éliminez l'eau salée.

Service après-vente

Si vous avez recours au service après-vente, la visite du technicien de ce service ne pourra pas être effectuée gratuitement, même pendant la période de garantie. Les appareils électroménagers Juno répondent aux prescriptions de sécurité relatives à ces appareils. Seul du personnel qualifié a le droit de réparer les appareils électroménagers. Des réparations mal faites peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.

En cas d'anomalies de fonctionnement, veuillez indiquer au service après-vente le numéro d'identification se composant de 2 lettres et des 12 premiers chiffres.

Vous le trouverez sur l'emballage ou la facture, ou bien encore au verso de ce mode d'emploi.

L'indication de ce numéro d'identification permet au service après-vente de préparer les pièces de rechange éventuellement nécessaires, de telle façon que l'appareil puisse être remis en état dès la première intervention du technicien, sans que vous ayez à payer les frais supplémentaires qui seraient occasionnés par plusieurs déplacements du technicien du service après-vente.

KD - . . . /

Le plan de cuisson en vitrocéramique ne doit être combiné qu'avec une cuisinière ou un bandeau (bloc) de commande encastrables du système de raccordement approprié. Un autocollant sur la cuisinière et sur la table de cuisson vous donne des renseignements sur les associations permises.

En cas d'utilisation d'autres cuisinières/bandeaux de commande encastrables, l'autorisation donnée pour l'estampille devient invalide et toute responsabilité du fabricant est exclue.

Les cuisinières encastrables ainsi que les plans de cuisson encastrables sont équipés de systèmes spéciaux d'assemblage. Un autocollant sur la cuisinière et sur la table de cuisson vous donne des renseignements sur les associations permises.



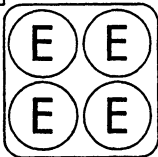
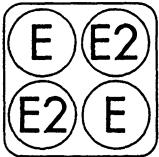
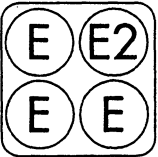
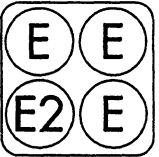
Veillez vérifier:

case A l'équipement d'avec (R) ou sans (NR) voyant de chaleur résiduelle

case B la tension nominale de la plaque de cuisson (du foyer)

case C les foyers ou les plaques de cuisson:

l'indication de l'équipement sur l'autocollant de la plaque de cuisson (du foyer) doit correspondre à **une** figure.

	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">A</div> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">N R</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border-top: 1px solid black; padding: 5px;">R</td> </tr> </table>	N R	R	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">B</div> <p style="font-size: 1.2em;">230 V</p>	
N R					
R					
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">C</div>					
					

ATTENTION!

Afin de garantir la sécurité et un fonctionnement correct, il faut raccorder exclusivement des plaques de cuisson ou des foyers qui sont conformes aux indications dans les cases A, B et C.