



JGS2010

Gas-Einbauherd



Gebrauchs- und Installationsanweisung

D

INHALT

Gebrauchsanleitung

Sicherheitshinweise

Beschreibung des Gerätes

Bedienung des Gerätes

Nützliche Hinweise

Reinigung und Pflege

Problembehebung

2

4

5

9

9

11

Installationsanleitung

Technische Daten

Sicherheitshinweise

Installation

Umstellung der Gasart

Kundendienst

Garantie-information

12

13

13

14

17

17

Hinweise zur Bedienungsanleitung

In der Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet



Sicherheitshinweise



Schritt-für-Schritt-Anleitungen



Tips und Empfehlungen



Umweltschutzinformationen

SICHERHEITSHINWEISE

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung an einem sicheren Ort auf. Sollten Sie das Gerät weiterverkaufen bzw. weitergeben, stellen Sie bitte sicher, daß der neue Eigentümer auch diese Bedienungsanleitung erhält, damit er sich über die Funktionen des Gerätes informieren und die Sicherheitshinweise lesen kann.

Diese Sicherheitshinweise dienen Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit anderer.

- **Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.**
- **Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Geräteschild angegeben.**
- **Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.**
- Dieses Gerät ist für die Verwendung durch Erwachsene gedacht. Stellen Sie daher sicher, daß Kinder nicht damit spielen.
- Packen Sie das Gerät aus, sobald Sie es erhalten. Überprüfen Sie das äußere Erscheinungsbild des Gerätes. Vermerken Sie eventuelle Kommentare auf dem Lieferschein, und bewahren Sie eine Kopie davon auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Normalgebrauch in Privathaushalten gedacht. Eine gewerbliche oder industrielle Nutzung ist nicht zulässig.
- Es ist gefährlich, technische Änderungen am Gerät vorzunehmen bzw. dies zu versuchen.
- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den leeren Backofen aufheizen, um den unangenehmen Geruch der Wärmedämmung des Backofens und eventuelle Fettreste, die noch von der Produktion herrühren, zu beseitigen.
 - Öffnen Sie die Abdeckung.
 - Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen.
 - Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien.
 - Heizen Sie den Backofen ca. 45 Minuten lang auf höchster Stufe auf. Lüften Sie dabei die Küche, damit die bei diesem Vorgang entstehenden unangenehmen Gerüche und Dämpfe entweichen können. Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung.
- **Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.**
- **Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.**
- Wenn Sie in der Nähe des Herdes Elektrogeräte verwenden (z.B. einen elektrischen Mixer), achten Sie darauf, daß die Kabel nicht mit heißen Stellen des Herdes in Berührung kommen oder in der Backofentür des Herdes eingeklemmt werden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, wenn Sie Kochgut in Öl oder Fett frittieren (Pommes frites usw.). Heißes Fett ist leicht entzündbar.
- Verwenden Sie auf der Kochfläche keine instabilen oder verformten Töpfe und Pfannen. Diese könnten umkippen und so das Unfallrisiko erhöhen.
- Verwenden Sie nie den Griff der Backofentür, um das Gerät zu heben oder zu verschieben. Abgesehen vom mitgelieferten Zubehör darf nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwendet werden (siehe Anleitungen des Herstellers).
- Bewahren Sie Reinigungsprodukte und brennbares Material nicht im Geschirrwagen oder in der Nähe des Herdes auf.
- Stellen Sie auf der geöffneten Backofentür keine schweren Gegenstände ab, und achten Sie darauf, daß Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie Kochgeschirr aus dem Backofen nehmen oder in der Nähe von heißen Teilen des Herdes hantieren.
- Decken Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie ab; das Email könnte durch Überhitzung beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Fettpfanne nie als Backblech.
- Um eine Beschädigung der Schalter zu vermeiden, sollten Sie die Backofentür nie geöffnet lassen, wenn der Backofen eingeschaltet oder noch heiß ist.

- Die Flamme des Brenners muß gleichmäßig brennen. Vermeiden Sie Durchzug. Brennt die Flamme nicht gleichmäßig, reinigen Sie den Brenner. Wenn Sie das Problem damit nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie nach Verwendung Ihres Gasherdes sicher, daß alle Schalter in der "Aus"-Stellung sind.
- Achten Sie darauf, daß sich keine Gegenstände (Lappen, Alufolie usw.) auf der Kochfläche befinden, wenn Sie die Brenner verwenden.
- Reinigen Sie die Abdeckung jedesmal, bevor Sie sie schließen.
- Wenn der Backofen verwendet wird, muß die Abdeckung geöffnet sein.
- Lassen Sie den Backofen und die Kochstellen vollständig auskühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen. Andernfalls könnte die Abdeckung beschädigt werden.
- Verwenden Sie nie eine Propangasflasche in Ihrer Küche oder in einem anderen geschlossenen Raum.
- Kinder sollten sich nicht in der Nähe des Herdes aufhalten, wenn er in Verwendung ist. Sie könnten sich verbrennen, Töpfe umwerfen usw.
- Achten Sie darauf, daß Kinder nicht an den Schaltern des Gerätes herumspielen.
- Schalten Sie alle Kochstellen aus, und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Um stets gute Kochergebnisse zu erhalten sowie aus Gründen der Hygiene und Sicherheit sollten Sie das Gerät stets sauber halten. Eingebrannte Fettspritzer könnten unangenehme Gerüche entstehen lassen.
- Reinigen Sie Ihren Herd nach jeder Verwendung. Nur so ist eine ordnungsgemäße Funktion garantiert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

Installation

- Die Installation muß von einem konzessionierten Fachmann durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, daß das Gerät während der Installation oder sonstiger Wartungsarbeiten nicht angeschlossen ist.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
- Unsachgemäße Reparaturen können schwere Schäden zur Folge haben.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden oder installieren.
- Danke für Ihre Aufmerksamkeit.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, zu denen es infolge unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften kommt. Halten Sie sich strikt an die Reinigungs- und Pflegeanleitungen.



Umweltschutz

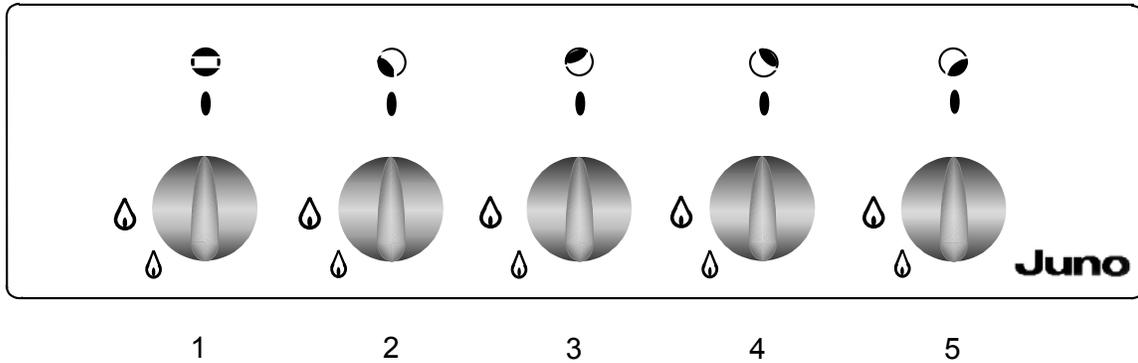
Sämtliche mit dem Symbol  gekennzeichneten Materialien sind rezyklierbar. Entsorgen Sie diese Materialien nur an dafür vorgesehenen Plätzen oder Sammelstellen. (Informationen dazu erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Entsorgungsbetrieben.)

Im Falle von Funktionsstörungen wenden Sie sich an den Electrolux Kundendienst oder an einen konzessionierten Installateur.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

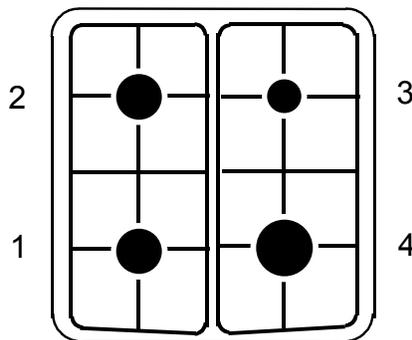
Bedienungsblende

Modell: JGS 2010



1. Schalter für Backofen
2. Schalter für Brenner vorne links
3. Schalter für Brenner hinten links
4. Schalter für Brenner hinten rechts
5. Schalter für Brenner vorne rechts

Kochmulde



1. Brenner vorne links -Normalbrenner
2. Brenner hinten links - Normalbrenner
3. Brenner hinten rechts -Garbrenner
4. Brenner vorne rechts -Starkbrenner

1. GASBACKOFEN



Stellen Sie vor der ersten Verwendung sicher, daß der Raum gut belüftet ist: mechanische Lüftung oder geöffnetes Fenster.



Gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Abdeckung.
2. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.
3. Entfernen Sie die Aufkleber und, sofern vorhanden, die Schutzfolien.
4. Heizen Sie den Backofen an, indem Sie den Schalter für den Backofen auf die höchste Stufe für eine Dauer von etwa 45 Minuten drehen.

Reinigen Sie das Zubehör sorgfältig mit einem milden Reinigungsmittel.



Beim Backofenbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden.



Beim Backofenbetrieb muß die Abdeckung geöffnet sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Verwendung

Der Backofen kann zum Braten bzw. Backen verwendet werden.

Der Backofenbrenner ist mit einem Thermozelle ausgestattet. Wenn aus irgendeinem Grund die Flamme ausgeht wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen.

Mit Hilfe des Schalters für Backofen können Sie die geeignete Temperatur einstellen.



Aus - Stellung



Höchste Stufe (Voller Gasdurchfluß)



Niedrigste Stufe (Verminderter Gasdurchfluß)



Zünden des Backofenbrenners

1. Öffnen Sie die Backofentür und heben Sie den kleinen Deckel, der die Zündöffnung schützt, ab.
2. Nähern Sie eine Flamme an den Brenner des Backofens (Abb 1).
3. Drücken und drehen Sie den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Zeichen "große Flamme". (Abb. 2).
4. Der Brenner einmal angezündet, halten Sie den Schalter für etwa 10 Sekunden gedrückt um das Thermoelement zu aktivieren.

Sollte die Flamme aus irgendeinem Grund ausgehen, drehen Sie den Schalter in die Aus-Stellung zurück, und warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie den Zündvorgang wiederholen.

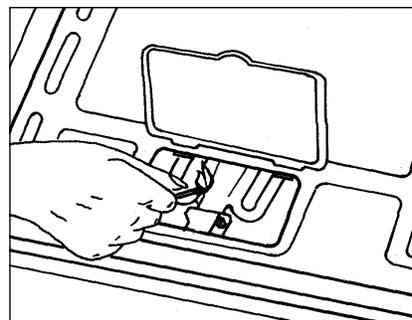


Abb. 1

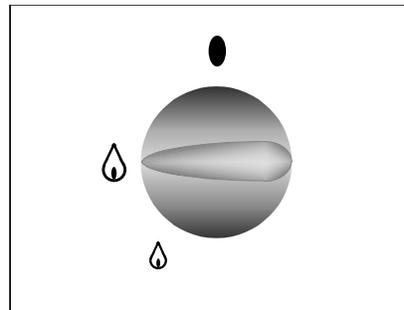


Abb. 2

5. Lassen Sie den Schalter nach 10 Sekunden los, und überprüfen Sie durch die Öffnungen im Deckel, ob der Brenner noch brennt.
6. Schließen Sie die Backofentür.
7. Heizen Sie den Backofen für die Dauer von 10 Minuten auf höchster Stufe vor, und drehen Sie den Schalter dann in die gewünschte Stellung.

Bevor Sie gewisse Speise im Backofen legen sollen Sie ihn leer vorehitzen. Der Drehschalter wird wie für den Garvorgang eingestellt.



Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens, und legen Sie diesen auch nicht mit Folie aus.



Ausschalten des Backofenbrenners

Den Schalter im Uhrzeigersinn bis die Aus-Stellung « ● » drehen.

2. Die Kochstellenbrenner

Die Kochstellenbrenner sind mit einem Sicherheitsventil ausgestattet. Sollte die Flamme ausgehen, unterbricht dieses Sicherheitsventil die Gaszufuhr.

Die Symbole auf dem Bedienfeld haben folgende Bedeutung (Abb. 3) :



Aus -Stellung



Höchste Stufe (Voller Gasdurchfluß)



Niedrigste Stufe (Verminderter Gasdurchfluß)

Verwenden Sie die höchste Stufe zum Aufkochen und die niedrigste Stufe zum Garen und Weiterkochen.

Achten Sie darauf, daß sich die Schalter beim Kochen immer zwischen der niedrigsten und höchsten Stufe und nie zwischen der höchsten Stufe und der "Aus"-Stellung befinden (die Flamme ist nicht standfest).



Schließen Sie die Abdeckung nicht, solange die Kochstelle noch heiß ist; die Abdeckung könnte dadurch beschädigt werden.



Zünden der Brenner

1. Drücken und drehen Sie den Schalter nach links bis zum Zeichen "große Flamme" und nähern Sie eine Flamme an den entsprechenden Brenner.
2. Der Brenner einmal angezündet, halten Sie den Schalter für etwa 10 Sekunden gedrückt, um das Sicherheitsventil zu aktivieren.
3. Sollte die Flamme aus irgendeinem Grund ausgehen, drehen Sie den betreffenden Schalter in die Aus-Stellung zurück, und warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie den Zündvorgang wiederholen.

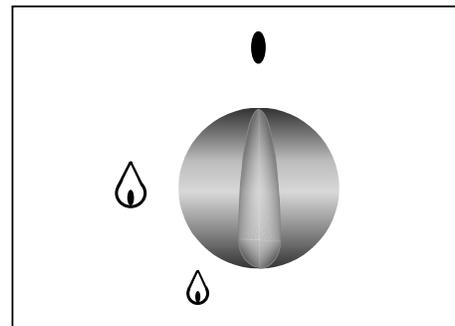


Abb. 3

Nach dem Anzünden können Sie die Flamme nach Bedarf regulieren.

Sollte sich der Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht zünden lassen, vergewissern Sie sich, daß der Brennering und der Brennerdeckel richtig sitzen (Abb. 6).

Ausschalten der Brenner

Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "●". Das Sicherheitsventil schließt die Gaszufuhr.

 **Kinder sollten sich nicht in der Nähe des Herdes aufhalten, wenn er in Verwendung ist.**

 **Legen Sie auf der Kochmulde keine schmelzbaren Gegenstände oder Lebensmittel ab (Kochutensilien mit plastische Ärmel, Blätter aus Aluminium, Zuckerenthaltende Lebensmittel, usw...). Im Fall einer Zwischenfall reinigen Sie sofort die Brenner.**

Wahl der Kochstelle

Oberhalb jedes Schalters befindet sich ein Symbol, aus dem hervorgeht, welcher Kochstelle dieser Schalter zugeordnet ist.

Um optimale Kochergebnisse zu erzielen, sollte der Bodendurchmesser des verwendeten Kochtopfes stets auf die Brennergröße abgestimmt sein (Abb. 5). Wir empfehlen, die Flamme zu drosseln, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt. Um eine korrekte Zündung sicherzustellen, sollten Sie den Brennering und die Zündeinheit stets sauber halten.

Verwenden Sie nie Gefäße mit gewölbtem Boden.

Kochtöpfe und Pfannen mit den folgenden Durchmessern können verwendet werden:

Starkbrenner	mindestens 165 mm
Normalbrenner	mindestens 140 mm
Garbrenner	mindestens 120 mm

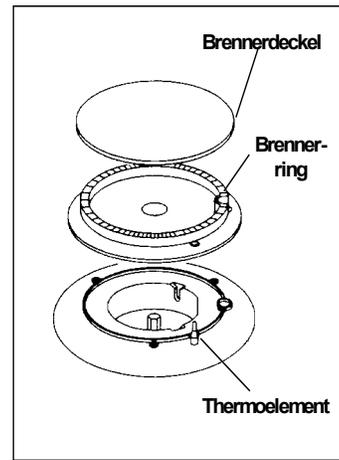


Abb. 4

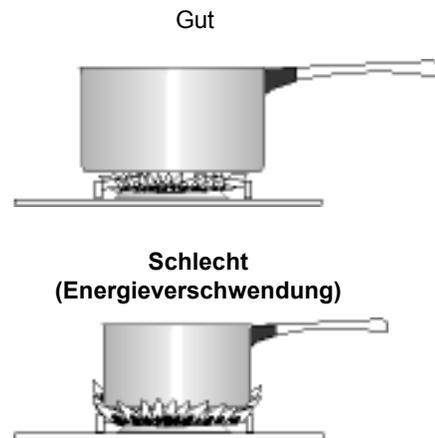


Abb. 5

3. Mitgeliefertes Zubehör

Abgesehen vom mitgelieferten Zubehör sollten Sie ausschließlich hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden (gemäß Anleitungen des Herstellers).

Ihr Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert (Abb. 6):

- einem Rost für Kochgeschirr (Bratpfannen, Tortenformen usw.). Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf den Rost, um das Gewicht gleichmäßig zu verteilen.
- einer Fettpfanne aus emailliertem Stahl
Sie dient dazu, daß die Bratensäfte hinein-fließen. Es ist nicht dafür bestimmt, um als Backblech benutzt zu werden. Die Fettpfanne wird auf die unterste Fachhöhe gesetzt. Wenn Sie die Fettpfanne nicht benutzen, vergessen Sie nicht, sie aus dem Backofen herauszunehmen.
- einem Backblech aus Aluminium

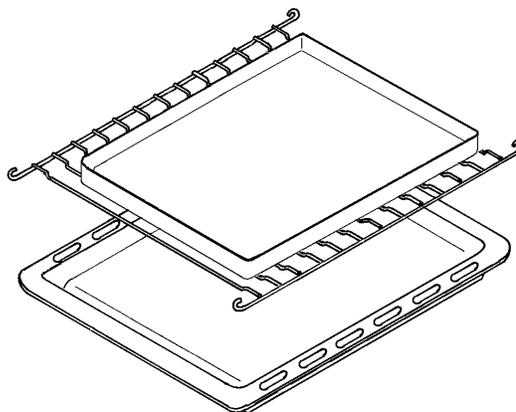


Abb. 6

Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile des Herdes, die nicht gebraucht sind.

Wichtig: Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

- Zum Öffnen den Geschirrwagen von unten ergreifen und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

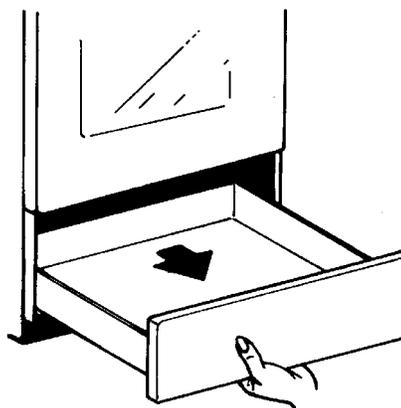


Abb. 7

Verwendung des Backofens

- Schalten Sie den Backofen 5 Minuten vor Ende der Gar- bzw. Backzeit aus. Der Gar- oder Backvorgang wird mit der Resthitze beendet, und Sie sparen Energie.
- Die Wanddicke, die Leitfähigkeit und die Farbe des Kochgeschirrs beeinflussen das Kochergebnis.
- Bedenken Sie bei der Auswahl des Kochgeschirrs, daß bestimmte Gerichte während des Kochvorgangs an Volumen zunehmen.
- Um zu verhindern, daß beim Braten Fett auf den Boden des Backofens tropft, verwenden Sie dem jeweiligen Bratgut entsprechende Pfannen mit möglichst hohen Seitenwänden.
- Stechen Sie die Haut von Geflügel und Würsten vor dem Braten mit einer Gabel an, damit sie sich nicht aufbläht.
- Sie können eine Alufolie zwischen das Kochgeschirr und den Rost geben, sollten jedoch darauf achten, daß Sie mit der Folie nicht den gesamten Rost abdecken.
- Verwenden Sie für Aufläufe und zum Gratinieren hitzebeständiges Kochgeschirr aus Glas.
- Geben Sie kurz vor Ende des Bratvorgangs etwas Fett bei.



Legen Sie den Backofen keinesfalls mit Alufolie aus. Der dadurch entstehende Hitzestau könnte das Kochergebnis beeinträchtigen und die Emailsicht beschädigen.

Bei Verwendung des Backofens muß die Abdeckung geöffnet sein.

Einfluß des verwendeten Kochgeschirrs auf die Kochergebnisse im Backofen

Wußten Sie, daß:

- Kochgut in Aluminium- und Terrakottatöpfen an der Unterseite nicht so stark angebraten wird und saftig bleibt? Wir empfehlen, derartiges Kochgeschirr für Süßspeisen und Braten zu verwenden;
- Kochgut in Kochgeschirr aus emailliertem Gußeisen, Weißblech, Glas und hitzebeständigem Porzellan sowie in Töpfen und Pfannen, die innen teflonbeschichtet und außen farbig lackiert sind, an der Unterseite stärker angebraten wird und stärker austrocknet? Wir empfehlen, derartiges Kochgeschirr für Pies und all jene Gerichte zu verwenden, die unten und oben knusprig gebraten werden sollen.

Verwendung der Kochstellen

Wählen Sie das Kochgeschirr so aus, daß der Bodendurchmesser des verwendeten Kochtopfes auf die Brennergröße abgestimmt ist. Wenn Sie einen Kochtopf mit großem Boden verwenden, rücken Sie ihn auf der Kochstelle ein wenig nach hinten, damit der Boden nicht über die Vorderkante der emaillierten Kochmulde hinausragt. Andernfalls könnte die Front des Herdes durch die nach vorn geleitete Flamme überhitzen.



Bevor Sie die Abdeckung schließen, sollten Sie stets darauf achten, daß die Kochstellen vollständig ausgekühlt sind. Andernfalls könnte die Abdeckung beschädigt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE



Bevor Sie den Herd reinigen, sollten Sie sich vergewissern, daß sich alle Schalter in der Aus-Stellung befinden, daß das Gerät vollständig ausgekühlt ist .



Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes kein Scheuerpulver und keinen Metallschwamm.

Brenner

Reinigen Sie die Deckel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Entfernen Sie alle Verkrustungen. Verwenden Sie keinen Essig. Die Brennerringe müssen sauber gehalten werden, um eine gute Zündung sicherzustellen. Vergewissern Sie sich vor dem Anzünden, daß Brennerringe und Deckel richtig sitzen. Die Brenneinheiten müssen absolut trocken sein.

Kochmulde

Wischen Sie die Kochmulde nach jeder Verwendung mit einem Lappen ab, den Sie in warmer Spülmittellauge anfeuchten. Achten Sie darauf, daß keine Feuchtigkeit in die Öffnungen der Kochmulde gelangt. Wischen Sie mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Lappen nach, und reiben Sie die Kochmulde abschließend mit einem weichen Lappen trocken.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen befeuchten Sie die betreffenden Stellen mit Wasser und warten, bis sich die Verschmutzungen auflösen. Versuchen Sie nicht, derartige Verschmutzungen abzukratzen, und verwenden Sie zu deren Beseitigung keine scheuernden oder ätzenden Produkte, die das Email beschädigen könnten. Entfernen Sie Essig- und Zitronenflecken und generell alle säurehaltigen Substanzen unverzüglich mit einem Lappen.

Bedienfeld, Schalter, emaillierter Topf-Abstellrost, Abdeckung, Front- und Seitenbleche

Reinigen Sie diese Elemente mit einem feuchten Lappen unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels, wischen Sie mit einem mit reinem Wasser angefeuchteten Lappen nach, und reiben Sie die Elemente abschließend trocken.

Backofeninnenraum

Der emaillierte Innenraum des Backofens läßt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist. Wischen Sie den Backofen nach jeder Verwendung aus. Verwenden Sie dazu einen weichen Lappen, den Sie mit warmer Spülmittellauge anfeuchten. Von Zeit zu Zeit wird es nötig sein, den Backofen mit einem geeigneten Backofenreiniger gründlicher zu reinigen.

Reinigung der Backofentür

Zum Zwecke einer gründlichen Reinigung empfiehlt es sich, die Backofentür wie folgt abzumontieren:

- Machen Sie die Tür ganz auf
- Drehen Sie die zwei Sicherungen an den Scharnieren um 60° (Abb. 8)
- Schließen Sie die Tür bis zu einem Öffnungswinkel von 30° (Abb. 9).
- Heben Sie die Tür an, und ziehen Sie sie heraus.

Um die Tür zu montieren, gehen Sie umgekehrt vor.

Das Glas an der Innenseite der Backofentür kann zur Reinigung abgenommen werden. Entfernen Sie zu diesem Zweck die 2 Befestigungsschrauben (Abb. 10).

Wichtig: Das Glas an der Innenseite der Backofentür muß bei Verwendung des Backofens stets montiert sein.

Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser und einem Spülmittel, spülen Sie es gründlich mit klarem Wasser ab, und trocknen Sie es anschließend.

Reinigung des Herddeckels

Um den Deckel besser reinigen zu können, empfehlen wir Ihnen, ihn hochzuklappen und ihn wie in Abb.11 angegeben aus den Lagerungen zu ziehen.

Drücken Sie zum Wiedereinbau nach der Reinigung kräftig nach unten, damit die Scharnierbügel gut in den Lagerungen zu sitzen kommen.

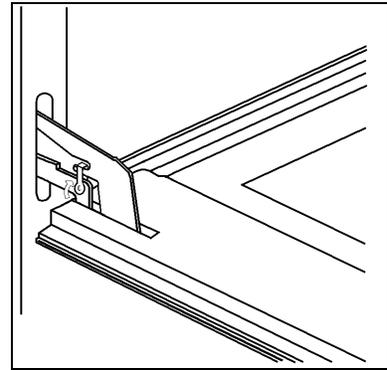


Abb. 8

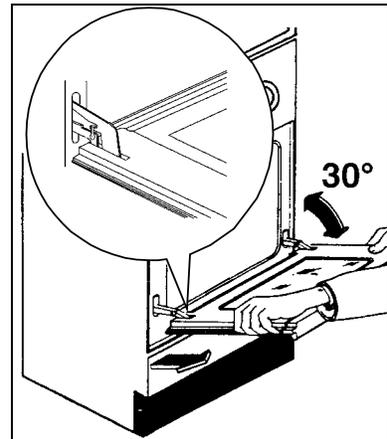


Abb. 9

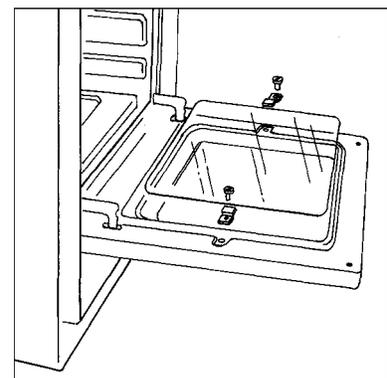


Abb. 10

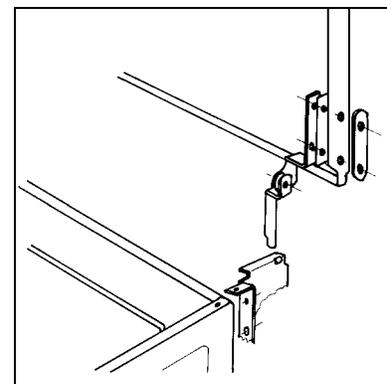


Abb. 11

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. Es könnte sich um kleinere Probleme handeln, die sich leicht beheben lassen. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich an Ihre Kundendienststelle.

Problem	Lösung
1. Brenner zünden nicht	Vergewissern Sie sich, daß: <ul style="list-style-type: none"> • die Gaszuleitung nicht blockiert ist; • die Gaszuleitung richtig angeschlossen ist; • der Brenner nicht naß ist; • der Brennerdeckel und der Brennerring nach der Reinigung wieder richtig aufgesetzt wurden.
2. Gasflamme brennt ungleichmäßig	Vergewissern Sie sich, daß: <ul style="list-style-type: none"> • die Hauptdüse nicht blockiert und der Brennerring nicht verschmutzt ist; • der Brennerdeckel und der Brennerring nach der Reinigung wieder richtig aufgesetzt wurden.
3. Einer der Brenner zündet nicht	Vergewissern Sie sich, daß: <ul style="list-style-type: none"> • der Brenner richtig sitzt; • der Brenner nicht naß ist.
4. Kochergebnisse sind nicht zufriedenstellend	Vergewissern Sie sich, daß: <ul style="list-style-type: none"> • die Kochzeit angemessen ist.
5. Backofen raucht	Vergewissern Sie sich, daß: <ul style="list-style-type: none"> • der Backofen gereinigt ist; • das Kochgut nicht überkocht; • die Seitenwände des Backofens nicht durch Fettspritzer verschmutzt sind.

Typenschild

Das Typenschild ist an der Rückseite des Gerätes angebracht. Wenn Sie Ihre Kundendienststelle kontaktieren, geben Sie bitte das Modell, die Produktnummer und die Seriennummer des Gerätes an.

TECHNISCHE DATEN

Standgerät

Klasse 1

Kochmulde	Abdeckung	emailliert	
	Topf-Abstellrost	emailliert	
	Vorne rechts	Starkbrenner	2,60/2,70 (2,40) kW
	Hinten rechts	Garbrenner	1,00 (0,85) kW
	Vorne links	Normalbrenner	2,00 (1,70) kW
	Hinten links	Normalbrenner	2,00 (1,70) kW
Backofen	Ofen		Gas
	Ofen-Brennerleistung		2,60 (2,30) kW
	Reinigung		manuell
Zubehör	Rost – Nickelstahl		
	Fettpfanne– emailliertes Stahl		
	Backblech - Aluminium		
Abmessungen	Höhe		875 mm
	Breite		500 mm
	Tiefe		600 mm

 Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:
90/683; 73/23 (Niederspannungs-Richtlinie) einschl. nachträglicher Änderungen,
90/396 (Gasgeräte-Richtlinie) **93/68** (Allgemeine Richtlinien) einschl. nachträglicher Änderungen.

Hinweise für den Fachmann:

Aufstellung

Entfernen Sie die Kunststoffverpackung, und installieren Sie den Herd in einem trockenen, gut belüfteten Raum. (Stellen Sie ihn nicht in der Nähe von Vorhängen, Papier, Alkohol- oder Benzinvorräten usw. auf.) Der Boden unter dem Gerät muß hitzebeständig sein.

Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse "1" in Bezug auf den Schutz gegen eine Überhitzung der umliegenden Oberflächen.

Zu angrenzenden Möbelstücken ist ein Abstand von 2 cm einzuhalten. Diese Möbelstücken dürfen die Höhe der Kochmulde nicht überholen (Abb. 12).

Be- und Entlüftung

Die Entzündung des Gases ist aufgrund des Sauerstoffs in der Luft möglich ($2 \text{ m}^3 \text{ Luft/h} \times \text{kW}$ installierte Leistung – siehe Typenschild des Herdes). Deshalb ist es nötig, für einen konstanten Luftaustausch zu sorgen und sicherzustellen, daß die Verbrennungsprodukte abgeleitet werden.

Der Luftstrom muß direkt durch Öffnungen in Außenwänden mit einem freien Durchgang von mindestens 100 cm^2 in den Raum gelangen.

Diese Öffnungen sollten sich vorzugsweise in der Nähe des Bodens auf der gegenüberliegenden Seite der für Verbrennungsprodukte vorgesehenen Ableitung befinden. Die Öffnungen dürfen weder innen noch außen verlegt sein.

Gasanschluß

 **Installations- und Wartungsarbeiten müssen von einem Fachmann nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.**

Vergewissern Sie sich, daß der Gasdurchfluß und der Durchmesser der Gaszuleitung für die Versorgung aller angeschlossenen Geräte ausreichen.

Die im Werk vorgenommenen Voreinstellungen sind dem Typenschild zu entnehmen.

Unter Umständen muß der Herd auf eine andere Gasart eingestellt werden. Ist dies der Fall, gehen Sie gemäß der folgenden Anleitung vor.

Nach Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart oder einen anderen Druck als werksseitig eingestellt, müssen die Angaben über die Neueinstellung anstelle der ursprünglichen Angaben in der Weise erfolgen, daß der Zustand des Gerätes nach der Umstellung eindeutig feststellbar ist.

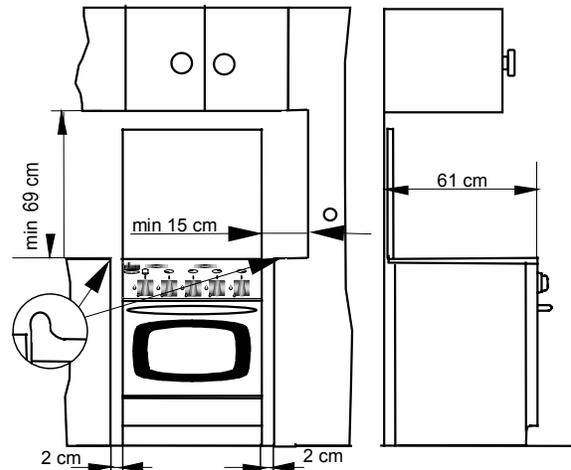


Abb. 12

 Für eine optimale Leistung, einen niedrigen Verbrauch und eine längere Lebensdauer Ihres Herdes muß der Gasdruck den in Tabelle 1 (Seite 15) angeführten Werten entsprechen.

Wird das Gerät mit Butan- oder Propangas betrieben, vergewissern Sie sich, daß der Druck ab dem Druckregler für Butan- und Propangas 50 mbar beträgt.

- Der Gasherd ist auf der Rückseite mit zwei Gasanschlüssen R 1/2" links und rechts ausgestattet. Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben, die leicht zugänglich ist. Eine Sicherheitsgassteckdose ist empfehlenswert. Diese muß rechts oder links außerhalb des Strahlungsfeldes des Herdes angebracht werden.
- Der Anschluß kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheitsschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen.
- Sollte der Gasanschluß nicht an der dafür vorbereiteten, sondern an der gegenüberliegenden Seite erfolgen, so muß die Verschlusskappe gelöst und auf der anderen Seite wieder angebracht werden (fig. 13) (Dichtungsring nicht vergessen).
- Bei Verwendung des Sicherheitsschlauches darauf achten, daß dieser frei verlegt wird und nicht durch heiße Zonen (schraffierter Bereich - Abb. 14) geführt wird.
- Bei der Verwendung von **Flüssiggas** muß auf den R 1/2 " Gasanschluß ein metallisch dichten-des Anschlußstück 8 x 1 mm angebracht werden. Dabei auf die Dichtigkeit achten.

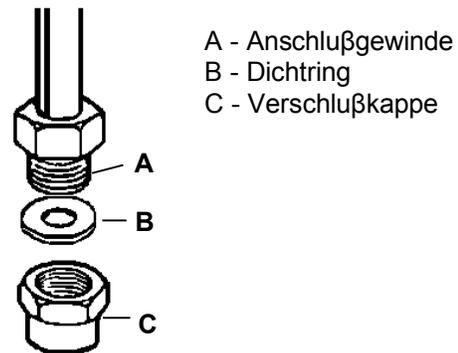


fig. 13

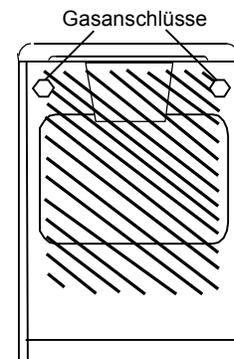


Abb. 14

WICHTIG!

Nach dem Anschluß den Herd und die Anschlußverbindung mit Seifenwasser (niemals jedoch mit einer Flamme!) einer Dichtheitsprüfung unterziehen.

UMSTELLUNG DER GASART

Hinweise für den Fachmann:

Dieser Herd ist für die Versorgung mit Erdgas, Propangas oder Butangas, nicht jedoch für den Betrieb mit Butan- oder Propan-Luftgemischen vorgesehen.

Um die Gasart umzustellen, müssen Sie:

- die Düsen austauschen;
- die niedrigste Kochstufe einstellen;
- den Gasanschluß überprüfen.

 **Bringen Sie den mit dem Gerät gelieferten Aufkleber am Herd an (Ersatzdüsen je nach verwendeter Gasart).**

TABELLE 1. DÜSEN – TECHNISCHE DATEN

(Kat.: II 2E 3B/P)

Brenner	Nennleistung (kW)	Verringerte Leistung (kW)	Gasart	Druck (mbar)	Düsengröße	Verbrauch (g/h)
STARK-BRENNER	2,60	0,72	G 20	20	1,12	-
	2,70	0,72	G 30	50	0,75	189,1(g/h)
	2,40	0,63	G 31	50	0,75	171,4(g/h)
NORMAL-BRENNER	2,00	0,43	G 20	20	0,96	-
	2,00	0,43	G 30	50	0,60	145,4(g/h)
	1,70	0,38	G 31	50	0,60	121,4(g/h)
GARBRENNER	1,00	0,35	G 20	20	0,70	-
	1,00	0,35	G 30	50	0,43	72,7(g/h)
	0,85	0,31	G 31	50	0,43	60,7(g/h)
BACKOFEN	2,60	1,00	G 20	20	1,15	-
	2,60	1,00	G 30	50	0,70	189,0 (g/h)
	2,30	0,85	G 31	50	0,70	164,2 (g/h)

Düsentausch

Jedes Gerät wird mit Ersatzdüsen für jede Gasart geliefert. Die jeweilige Düsengröße ist auf der Düse in Millimetern angegeben.

Kochstellenbrenner

Um die Gasdüsen der Kochstellenbrenner auszutauschen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Entfernen Sie den Topf-Abstellrost.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Brennerringe.
3. Schrauben Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7 mm) heraus (Abb. 15), und ersetzen Sie diese durch die für die verwendete Gasart erforderlichen Düsen (siehe Tabelle 1).

Bringen Sie die zuvor entfernten Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

Für diese Brenner ist keine Primärluftregelung erforderlich.

Backofenbrenner

Gasdüse des Brenners des Backofens

Um die Gasdüse des Brenners des Backofens auszutauschen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Nehmen Sie den Boden A des Backofens heraus (Abb.16).
2. Lösen Sie die Befestigungsschraube B in der Mitte des Backofenbrenners, dann entfernen Sie den Brenner, indem Sie ihn nach hinten schieben (Abb.17).
3. Schrauben Sie die Düse C mit einem Steckschlüssel (10 mm) heraus, und ersetzen Sie diese durch die für die verwendete Gasart erforderliche Düse (siehe Tabelle 1).

Bringen Sie die zuvor entfernten Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

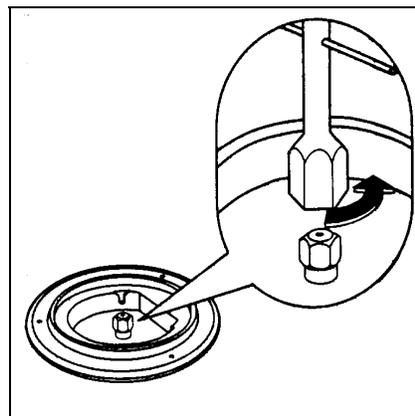


Abb. 15

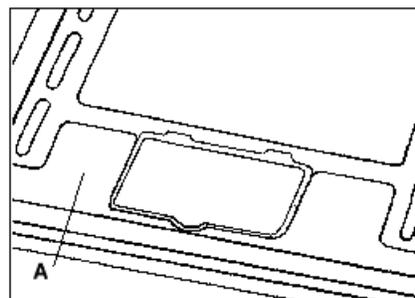


Abb. 16

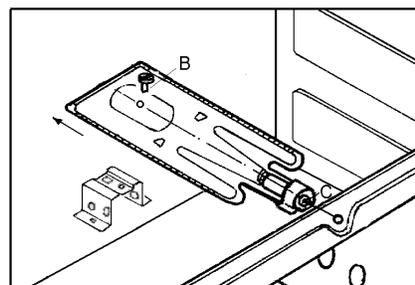


Abb. 17

Einstellen der Flamme

Backofenbrenner

Der Brenner ist richtig eingestellt, wenn die Flamme stabil und lautlos brennt und ohne Geräuschentwicklung ausgeht (Abb. 18).

- Wenn die Flamme zu kurz ist, ein pfeifendes Geräusch erzeugt, muß die Luftzufuhr gedrosselt werden. Wird zuviel Luft zugeführt, könnte die Flamme ausgehen.
- Wenn die Flamme zu hoch ist und flackert, muß die Luftzufuhr erhöht werden. Bei einer derartigen Flamme besteht die Gefahr, daß die Böden des Kochgeschirrs verrauchen.

Einstellung der Primarluft an Ofenbrenner

1. Lösen Sie die Schraube M (Abb. 19), die den Luftzufuhrregler A fixiert.
2. Stellen Sie die Luftzufuhr durch Verschieben des Reglers A nach vorne bzw. nach hinten ein.
3. Ziehen Sie die Befestigungsschraube M wieder an.

Einstellen der niedrigsten Kochstufe

Kochstellenbrenner

Um die niedrigste Stufe einzustellen, gehen Sie folgendermaßen vor (Abb. 20):

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Schalter auf die niedrigste Stufe.
3. Ziehen Sie den Schalter ab.
4. Stellen Sie die Flamme ein, indem Sie die Einstellschraube (rechts von der Formwelle) hinein- oder herausdrehen.
5. Setzen Sie den Schalter wieder auf.
6. Drehen Sie den Schalter schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe.

Die Flamme darf dabei nicht ausgehen.

Backofenbrenner

Um die niedrigste Stufe einzustellen, gehen Sie folgendermaßen vor (Abb. 21):

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Schalter auf die niedrigste Stufe.
3. Ziehen Sie den Schalter ab.
4. Stellen Sie die Flamme ein, indem Sie den Gewindestift hinein- oder herausdrehen. Für Butan- bzw. Propangas müssen Sie den Gewindestift im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag nach rechts drehen.
5. Setzen Sie den Schalter wieder auf.
6. Drehen Sie den Schalter mehrere Male von der höchsten auf die niedrigste Stufe.

Die Flamme darf dabei nicht ausgehen.



Abb. 18

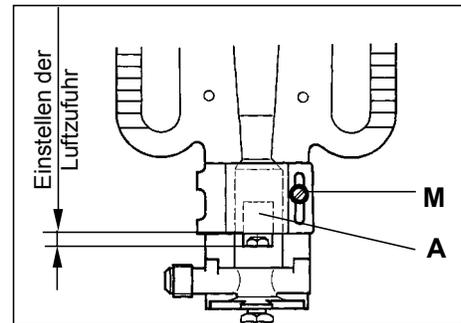


Abb. 19

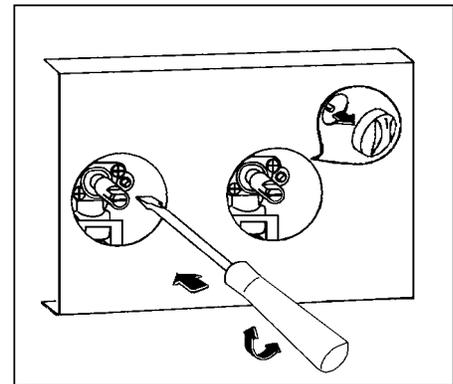


Abb. 20

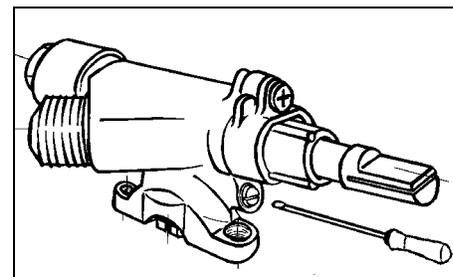


Abb. 21

KUNDENDIENST

Reparatur

Erforderliche Reparaturen sind mit äußerster Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchzuführen. Daher sollten Sie sich im Falle von Funktionsstörungen an den Electrolux Kundendienst oder an einen konzessionierten Installateur wenden.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können. U. a. finden Sie im Kapitel "Problemebehebung" einige Tipps.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Im Falle von Reparaturen an Ihrem Gerät dürfen ausschließlich vom Hersteller genehmigte Ersatzteile verwendet werden.

GARANTIE- INFORMATION

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.