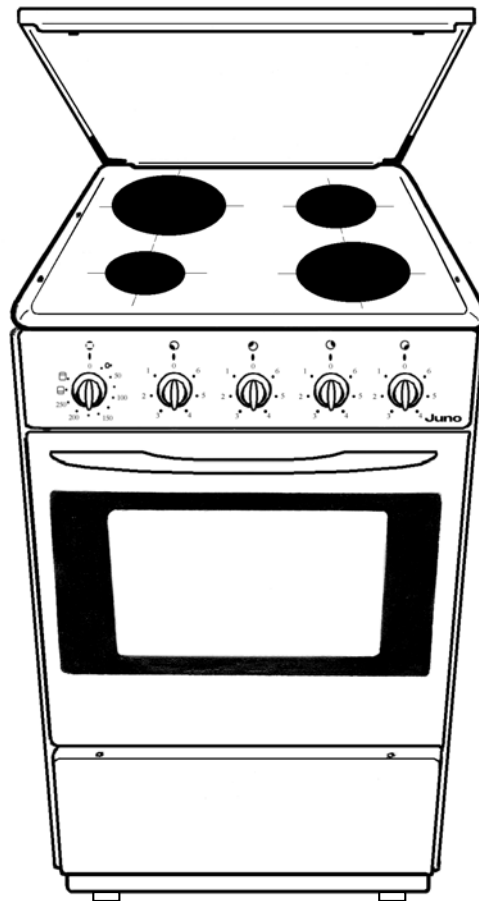




JES2000

Elektro-Einbauherd



Gebrauchs- und Installationsanweisung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig durch.

Beachten Sie vor allem den Abschnitt "Sicherheitshinweise" auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

Warnung: Hinweise die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

Achtung: Hinweise die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.



Hinweise und praktische Tipps



Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. ...
3. ...

INHALTSVERZEICHNIS

GEBRAUCHSANWEISUNG	4
..	4
Sicherheit	5
.....	6
Entsorgung	6
.....	6
Gerätebeschreibung	7
.....	7
Gesamtansicht.....	8
.....	9
Bedienblende.....	9
.....	9
Elrktrokochmulde.....	9
.....	9
Ausstattung Backofen.....	10
.....	11
Zubehör Backofen.....	11
.....	12
Vor dem ersten Gebrauch	13
.....	14
Erstes Reinigen.....	14
.....	14
Backofen.....	14
.....	15
Bedienen der Kochplatten	15
.....	15
Kochen.....	16
.....	16
Bedienen des Backofens	17
.....	18
Anwendung der Backofenfunktion.....	18
.....	19
Backofenbeleuchtung.....	19
Nützliche Hinweise.....	19
.....	20
Reinigung und Pflege	21
.....	22
Gerät von außen.....	
Kochmulde.....	
Kochplatten.....	
.....	
Backofeninnenraum.....	
.....	
Zubehör.....	
.....	
Backofentür.....	
Backofen-Türglas.....	
.....	
Kochmuldendeckel.....	
.....	
Was tun, wenn...	
.....	
Technischen Daten	
.....	
INSTALLATIONSANWEISUNG	
.....	
Aufstellung.....	

.....
Planierung

.....
Elektroanschluß

.....
GARANTIEBEDINGUNGEN

.....
KUNDENDIENST UND SERVICESTELLEN

GEBRAUCHSANWEISUNG

Sicherheit

Elektro-Sicherheit

- Die Installation muß von einem **konzessionierten Fachmann durchgeführt werden.**
- Sollten für die Installation des Gerätes Änderungen am Hausstromnetz erforderlich sein, dürfen diese ausschließlich von einem **konzessionierten Elektriker** vorgenommen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf-strahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten.**
- **Reparaturarbeiten** dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können schwere Schäden zur Folge haben. Im Falle von Funktionsstörungen wenden Sie sich an den Electrolux Kundendienst oder an einen **konzessionierten Installateur.**

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Kleinkinder nicht an den Schaltern des Gerätes herumspielen lassen.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Normalgebrauch in Privathaushalten gedacht. Eine gewerbliche oder industrielle Nutzung ist nicht zulässig.
- Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen **nicht** an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Verwendung werden der Backofinnenraum und die Kochstellen heiß.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl zubereiten (z.B. Pommes frites), sollten Sie den Garvorgang beobachten.
- Bewahren Sie Reinigungsprodukte und brennbares Material nicht im Geschirrwagen oder in der Nähe des Herdes auf.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Der Kochmuldendeckel muß geöffnet sein, während das Gerät in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Backofen und die elektrische Platten vollständig auskühlen, bevor Sie den Kochmuldendeckel schließen. Andernfalls könnte diese beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Kochmuldendeckel **jedesmal**, bevor Sie sie schließen.
- Verwenden Sie auf der Kochfläche keine instabilen oder verformten Töpfe und Pfannen. Diese könnten umkippen und so das Unfallrisiko erhöhen.
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau **beschädigt** wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Fettpfanne.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen, überprüfen Sie, ob kein Element unter Spannung steht.
- Abgesehen vom mitgelieferten Zubehör darf nur **hitzebeständiges** Kochgeschirr verwendet werden.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Verwenden Sie nie den Griff der Backofentür, um das Gerät zu heben oder zu verschieben.
- Um eine Beschädigung der Schalter zu vermeiden, sollten Sie die Backofentür nie geöffnet lassen, wenn der Backofen eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Stellen Sie nach Verwendung Ihres Herdes sicher, daß alle Schalter in der "Aus"-Stellung sind.



Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwendet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z.B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW – frei.

Altgerät entsorgen



Warnung! Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Dazu das Netzanschlußkabel vom Gerät entfernen.

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

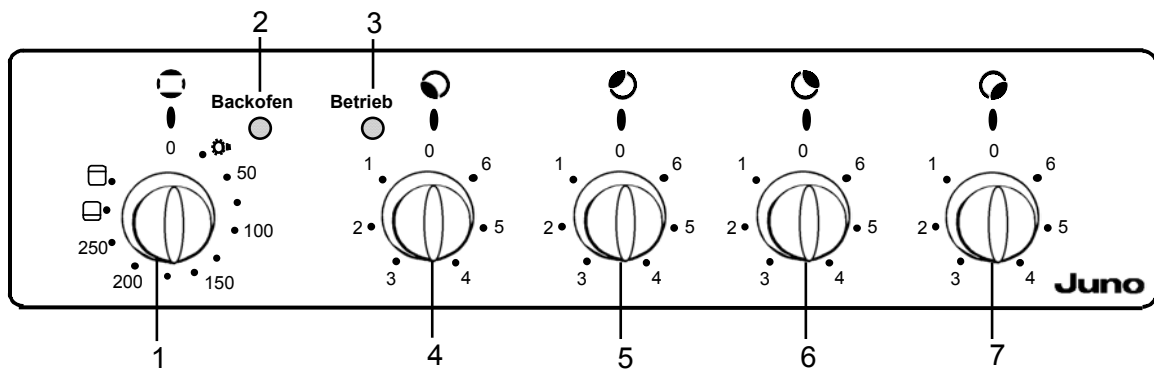
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht

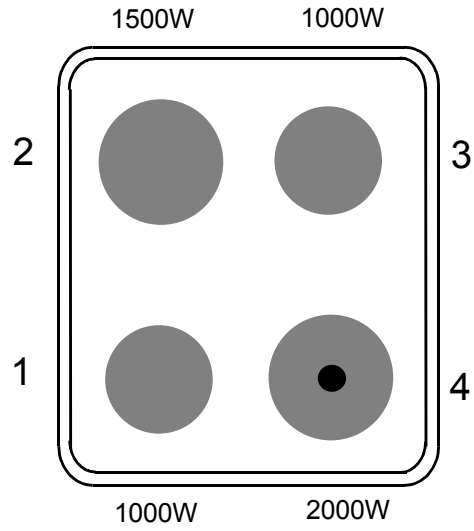


Bedienblende



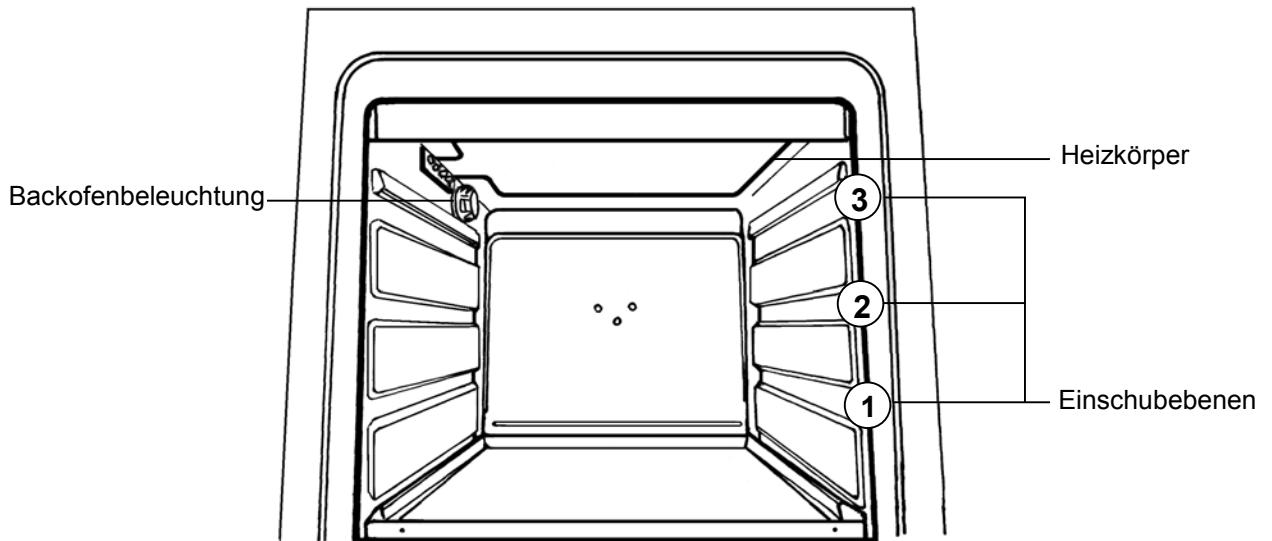
- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Backofen -Temperaturschalter | 5. Kochplattenschalter, hinten links |
| 2. Funktions-Kontrolllampe für Backofen | 6. Kochplattenschalter, hinten rechts |
| 3. Funktions-Kontrolllampe für Kochplatten | 7. Kochplattenschalter, vorne rechts |
| 4. Kochplattenschalter, vorne links | |

Elektrokochmulde



- 1. Kochplatte Ø 145
- 2. Kochplatte Ø 180
- 3. Kochplatte Ø 145
- 4. Kochplatte Ø 180

Ausstattung Backofen

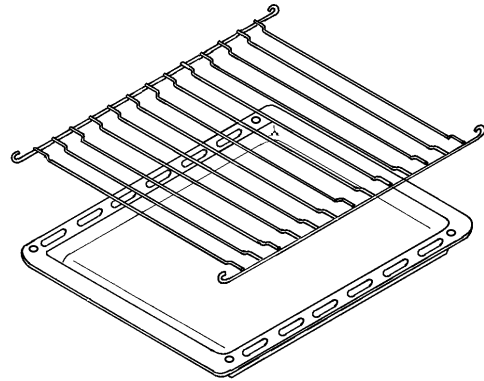


Zubehör Backofen

Rippenrost

Für Kochgeschirr (Bratpfannen, Tortenformen usw.).

Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte des Rostes, um das Gewicht gleichmäßig zu verteilen.



Fettpfanne aus emailliertem Stahl

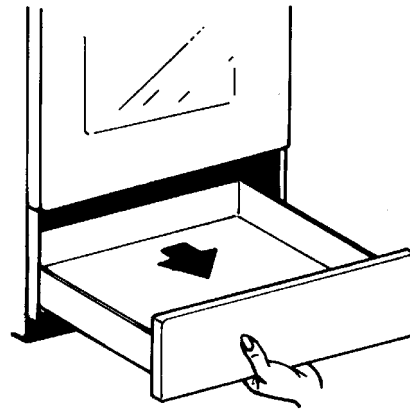
Sie dient dazu, daß die Bratensäfte hinein-fließen. Es ist nicht dafür bestimmt, um als Backblech benutzt zu werden. Die Fettpfanne wird auf die erste Einschubebene gesetzt. Wenn Sie die Fettpfanne nicht benutzen, vergessen Sie nicht, sie aus dem Backofen heraus-zunehmen.

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.



Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Backofen

Bevor Sie den Backofen das erste mal benutzen, sollten Sie ihn reinigen.



Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

1. Backofentür öffnen.
2. Alle Zubehörteile entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Alle Aufkleber und, sofern vorhanden, die Schutzfolien entfernen.
4. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
5. Gerätefront feucht abwischen.

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.

1. Öffnen Sie die Abdeckung.
2. Heizen Sie den Backofen ca. 45 Minuten lang auf 250 Grad auf. Lüften Sie dabei die Küche, damit die bei diesem Vorgang entstehenden unangenehmen Gerüche und Dämpfe entweichen können.

Bedienen der Kochplatten

Die Kochplatten werden mit den zugehörigen Schaltern auf der Bedienungsblende bedient.

Vor der ersten Verwendung sollten Sie die Platten ca. 5 Minuten aufheizen, um die eventuelle Fettreste, die noch vor der Produktion herrühren, zu beseitigen.

Die Platten der Kochmulde werden über einen siebenstelligen Schalter in Betrieb genommen :

Position 0 : ausgeschaltet

Position 1 : minimaler Heizungsbetrieb

Position 6 : maximaler Heizungsbetrieb

Zünden der Kochplatte:

Drehen Sie den Schalter der entsprechende Kochplatte nach rechts oder nach links bis die gewünschte Position ;

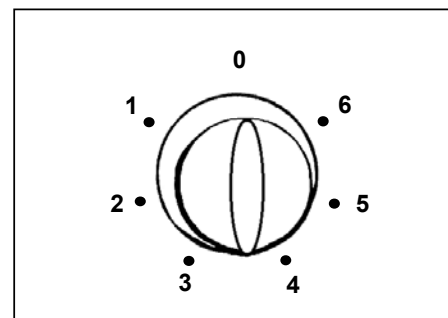
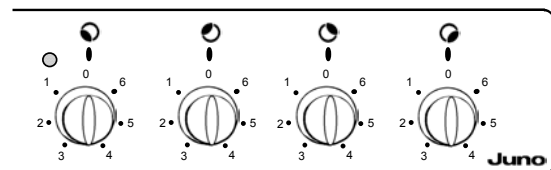
Die Betriebskontrolllampe schaltet sich ein.

Ausschalten der Kochplatte:

Drehen Sie den Schalter bis zur Position "0" zurück.

Betriebskontrolllampe

Diese Kontrollampe leuchtet im Augenblick, in dem ein Schalter der Kochplatten gedreht wird, auf. Sie macht aus, wenn keine andere Platte in Funktion ist.



 **Wichtig**

- Stellen Sie auf die Kochmulde keine Gegenstände oder Lebensmittel, die sich leicht entzünden. Im Fall einer Zwischenfall reinigen Sie sofort die Platten.
- Überwachen Sie aufmerksam das Präparieren von Braten, denn das Öl oder Fett können zufolge der Überheizung leicht entzünden.

Kochen

Um optimale Kochergebnisse zu erzielen, sollte der Bodendurchmesser des verwendeten Kochtopfes stets auf die Brennergröße abgestimmt sein.

Die auf den Kochplatten verwendeten Töpfe müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- Sie müssen sich der Heizfläche gut anpassen und dürfen etwas größer als die Platte sein, damit die Leistung des Gerätes gewährleistet ist. NIEMALS kleinere Töpfe verwenden;
- Der Topfboden muß eben sein, damit ein guter Kontakt zwischen Topf und Platte hergestellt wird .


Ausreichend große Töpfe verwenden, damit keine Spritzer auf die Platten gelangen.

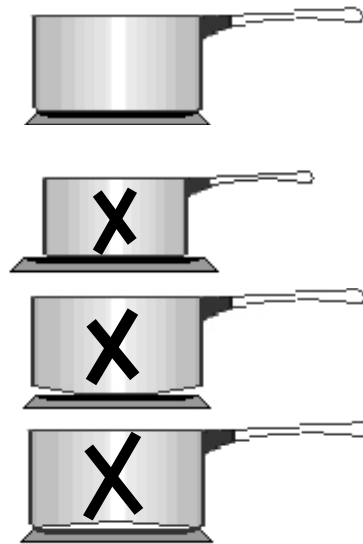
Die Flamme zu drosseln, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt.

Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.

Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herschalten und zum Garzeitende die Kochplatte einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.

Keine Platten ohne Töpfe eingeschaltet lassen und keine leeren Töpfe auf heiße Platten stellen.

-  Achten Sie darauf, daß große Töpfe nicht mit Schrank- und Wandflächen oder Wandanschlussleisten aus Kunststoff in Berührung kommen.



Bedienen des Backofens



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

Der Kochmuldendeckel muß geöffnet sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Vermeiden Sie die Berührung der Heizelemente aus dem Backofen.

Der Backofen kann zum Braten bzw. Backen verwendet werden. Heizkörper an der Decke im Backraum und unter dem Backofenboden geben Strahlungswärme an das Gargut.

Mit dem Temperaturregler können Sie die Temperatur nach Bedarf regeln und verschiedene Backofenfunktionen auswählen.

Erklärung der Symbole:

"0"	Aus-Stellung
	Backofenbeleuchtung
50-250	Temperaturbereich im Ofen
	Unterhitze
	Oberhitze

Für die Temperaturwahl drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, bis der Zeiger des Schalters auf die gewünschte Temperatur zeigt (50 bis 250 °C). Ein Thermostat sorgt dafür, daß die Temperatur konstant bleibt.

Wenn Sie möchten, daß mehr Hitze von unten bzw. von oben kommt, drehen Sie den Schalter bis zum Symbol (Unterhitze) bzw. (Oberhitze). Der Backofen heizt sowohl bei Unterhitze als auch bei Oberhitze auf 215 °C auf. Bei diesen beiden Funktionen wird die Temperatur nicht durch den Thermostat geregelt.

Anwendung der Backofenfunktion

Traditionelle Backen und Braten

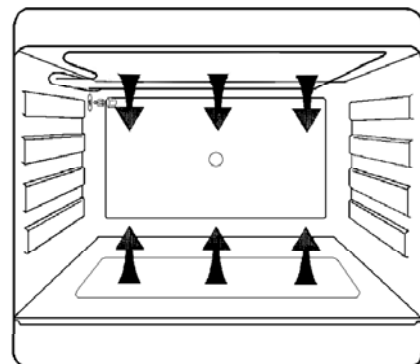
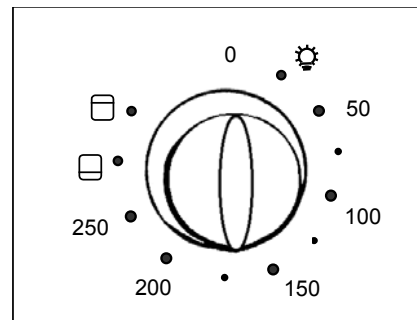
Die traditionelle Back- und Bratfunktion basiert auf der natürlichen Konvektion. Dabei zirkuliert die erhitzte Luft nach dem Prinzip auf- und absteigender Luftströme.

Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

Für Kleingebäck und Gebäck in Formen :

1. Heizen Sie den Backofen vor, indem Sie den Schalter bereits auf die gewünschte Backtemperatur einstellen:
 - ca. 8 Minuten bei Backtemperaturen zwischen 50 °C und 150 °C;
 - ca. 15 Minuten bei Backtemperaturen zwischen 175 °C und 250 °C.
2. Geben Sie das Backwerk in den Backofen.



Unterhitze

Diese Funktion eignet sich für Pizzas und Obstkuchen.

Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Heizen Sie den Backofen in der Schalterstellung ca. 10 Minuten lang vor.
2. Geben Sie das Backwerk in den Backofen.

Oberhitze

Bei dieser Funktion strahlt nur das Element an der Oberseite des Backofens Hitze nach unten ab. Diese Funktion eignet sich zum Aufwärmen von fertigen Gerichten.

Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie das Gericht auf den in der 3. Einsatzebene eingeschobenen Rost.
2. Stellen Sie den Schalter auf die Funktion .

Funktions-Kontrollampe für Backofen

Diese Kontrollampe erlischt, sobald der Backofen die gewählte Temperatur erreicht hat, und leuchtet immer dann auf, wenn der Thermostat die Temperatur nachregelt.

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofenschalter betätigt wird, und leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.



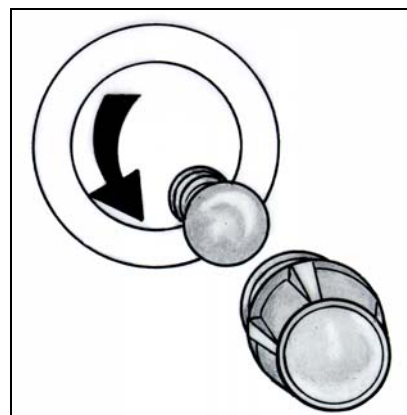
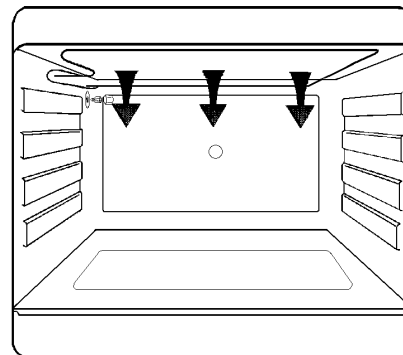
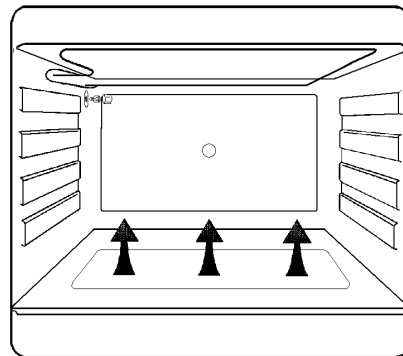
Bevor Sie die Lampe austauschen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherungen abschalten oder herausdrehen.

Bei der verwendeten 15-Watt-Lampe, E 14 (230/240V), **handelt es sich um eine Speziallampe für Temperaturen von bis zu 300 °C**. Sie können diese Lampe über Ihren Kundendienst beziehen.

Die Lampe ist in der Backofenrückwand eingebaut und vom Backofeninnenraum aus erreichbar.

Austausch der Lampe


1. Schrauben Sie das Schutzglas ab.
2. Drehen Sie die Lampe heraus.
3. Setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Montieren Sie das Lampenschutzglas zurück.



Nützliche Hinweise

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 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 der Kochmuldendeckel 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.

Die Kochplatten

Die Kochplatten sind mit einem schwarzen Überzug beschützt, darum müssen Sie die Verwendung jedes Schleifmittels vermeiden. Wischen Sie die Platten nach jeder Verwendung mit einem geschmierten Lappen.

Die Platten müssen trocken aufbewahren, wenn Sie eine längere Zeit nicht gebraucht sind.

Wenn eine der Platten beginnt zu rosten, entfernen Sie den Rost (zB. mit einem Schmirgelleinen) und herstellen Sie den schwarzen Überzug mit einem hitzebeständigen Produkt für Erneuerung (aus dem Handel besorgt) wieder.

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

Reinigung und Pflege



Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.



Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründe verboten!

Gerät von außen

Die Frontseite des Gerätes, Bedienblende, bzw. der Kochmuldendeckel mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Kochmulde



Reinigen Sie die Kochmulde nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. Kratzende Topreiniger.



Achtung: Bei Verwendung von Backofenreiniger unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!


Kochplatten


Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Lappen unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels, wischen Sie mit einem mit reinem Wasser angefeuchteten Lappen nach, und reiben Sie die Platten abschließend trocken. Wenn nötig ist, erhitzen Sie vorher die Platten, um den Schmutz zu verkohlen.

Die Platten müssen trocken aufbewahren.


Von Zeit zu Zeit sollte die Oberfläche der Platten mit einem säurefreien Öl (Speiseöl, Nähmaschineöl oder Vaseline) eingefettet werden.


Backofeninnenraum

 **Warnung:** Zur Reinigung muß der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

 Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.

 Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

 **Achtung:** Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

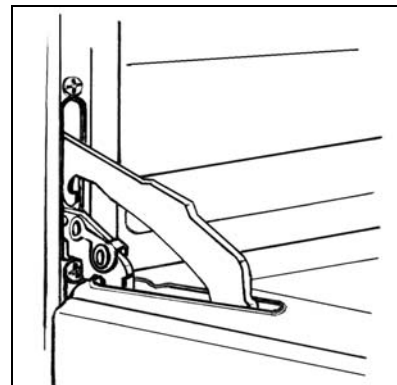
Alle Einschubteile (Rost, Backblech, usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Backofentür

Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes abnehmen.

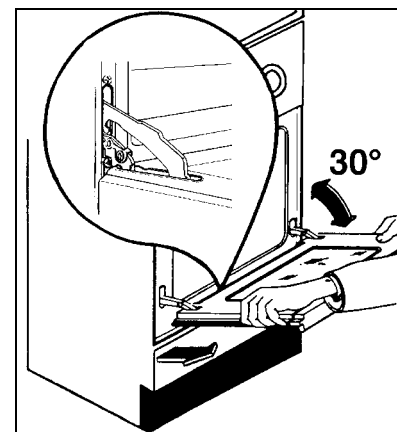
Backofentür aushängen

1. Backofentür vollständig öffnen.
2. Den Klemmhebel an beiden Türscharnieren ganz aufklappen.
3. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und bis zu einem Öffnungswinkel von 30° schließen.
4. Backofentür aufheben und ausziehen.
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, um Kratzer zu vermeiden.



Backofentür einhängen

1. Backofentür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Backofentür unter einem Winkel von ca. 30° halten.
3. Türscharniere gleichzeitig in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Den Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofentür schließen.



Backofentür - Türglas

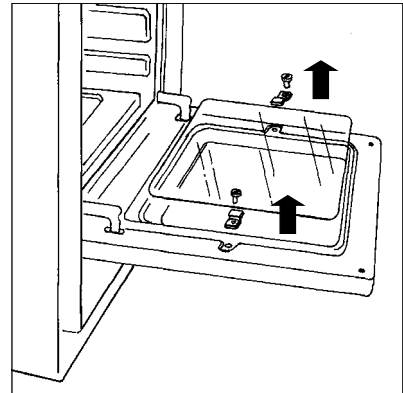
Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die innere Scheibe ist zur Reinigung abnehmbar.

⚠️ Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der ausgehängten Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochstellen und Sie gefährden.

⚠️ Achtung! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

Türglas ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage legen.
2. Die zwei Befestigungsschrauben entfernen.
3. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen, leicht anheben und herausziehen.

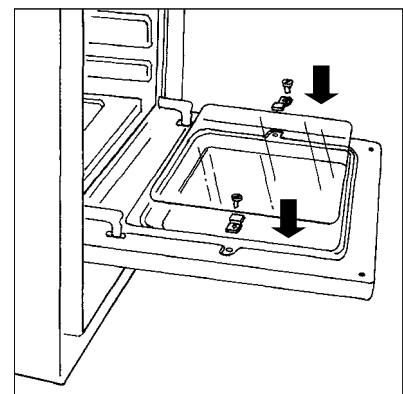


Türglas reinigen

Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe in das Türprofil einsetzen.
2. Die Glasscheibe mit den Schrauben befestigen.

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

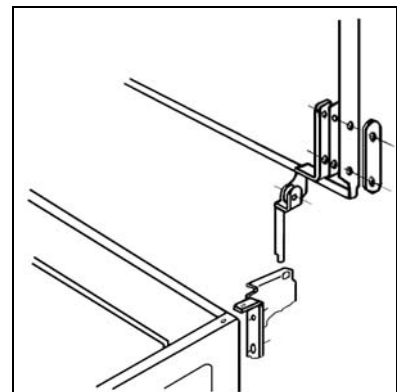


Backofentür wieder einhängen

Kochmuldendeckel

Um den Deckel besser reinigen zu können, empfehlen wir Ihnen, ihn hochzuklappen und ihn wie in Abbildung 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.



Was tun, wenn ...

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 Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Wenn das Gerät nicht funktioniert:

- Kontrollieren, ob der Schalter der Steckdose und/oder der Zufuhrschalter des Backofens eingeschaltet sind.

Wenn sich der Backofen nicht einschalten läßt:

- sicherstellen, daß der Stecker gut eingesteckt ist;
- überprüfen, ob der Schalter der Steckdose eingeschaltet ist;
- sicherstellen, daß die Steckdose Strom abgibt. Zu diesem Zweck ein anderes, sicher funktionierendes Gerät anschließen;
- kontrollieren, ob die Sicherungen des Steckers intakt sind.

Der Backofen heizt nicht:

- Vergewissern Sie sich, daß der Backofendreheschalter in Betriebsstellung ist.

Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht:

- Gewiß ist die Glühlampe durchgebrannt; lesen Sie zum Austauschen der Glühlampe im entsprechenden Abschnitt nach.



Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers, auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Typenschild

Ein Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar, das andere ist an der Rückseite des Herdes geklebt. Wenn Sie Ihre Kundendienststelle kontaktieren, geben Sie bitte das Modell, die Produktnummer und die Seriennummer des Gerätes an.

Aus dem Backofen kommt Rauch:

- Wir raten Ihnen, den Backofen nach jedem Gebrauch zu reinigen : beim Braten von Fleisch spritzt Fett ab, das, wenn es nicht entfernt wird, zu Rauchbildung und unangenehmen Geruch bei späteren Verwendungen führt (sieh hierzu den Abschnitt " Reinigung und Pflege ").

Back und Bratgut ist zu hell

- Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evt. Zeit verkürzen.

Back und Bratgut wird zu dunkel

- Temperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern

Backgut wird zu trocken

- Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen

Backgut ist zu feucht


Temperatureinstellung vermindern, Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten.

TECHNISCHE DATEN

Standgerät

Klasse X

Kochmulde	Abdeckung	emailliert	
	Vorne rechts	Elektrische Platte Ø 180	2000 W
	Hinten rechts	Elektrische Platte Ø 145	1000 W
	Vorne links	Elektrische Platte Ø 145	1000 W
	Hinten links	Elektrische Platte Ø 180	1500 W
Gesamte Nennleistung			5500W
Backofen	Ofen		elektrisch
	Ofenleistung		1700 W
	Ofenbeleuchtung	Lampe 15 W Typ E14	
	Reinigung		manuell
Gesamte Nennleistung			1715 W
Zubehör	Rost – Nickelstahl		
	Fettpfanne– emailliertes Stahl		
Netzbetrieb	Netzspannung		230/400V
	Frequenz		50 Hz
Gesamte Ofennennleistung			7215W
Abmessungen	Höhe		875 mm
	Breite		500 mm
	Tiefe		600 mm


Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
 -73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie
 -89/336/EWG EMW-Richtlinie

INSTALLATIONSANWEISUNG

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden.

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

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

Das Gerät ist vom Typ X. Es ist für die Aufstellung zwischen zwei Einrichtungs-elementen ausgelegt, deren Seitenwände höchstens bis zur des Gerätekochfelds reichen.

Angrenzende Seitenteile von Küchenschränken müssen entweder hitzebeständig oder mit hitzebeständigem Material geschützt sein.

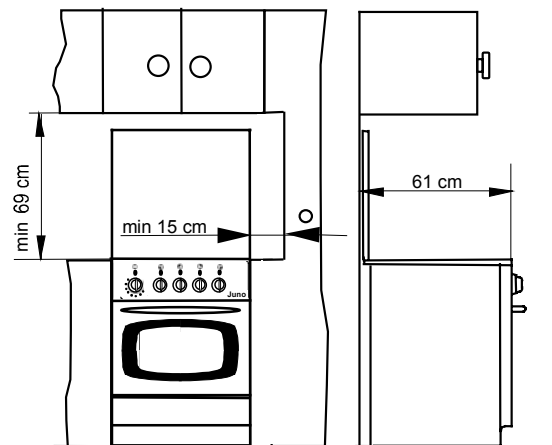
Auspacken

Bitte überprüfen Sie, ob das Gerät in unversehrtem Zustand angeliefert worden ist. Geräte mit offensichtlichen Transportschäden dürfen nicht angeschlossen werden.

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.)

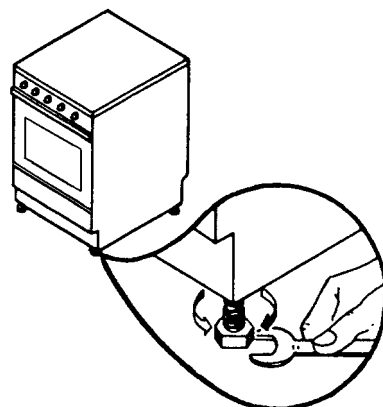
Der Boden unter dem Gerät muß hitzebeständig sein.



Planierung

Den Gasherd waagrecht mit den im Sockel montierten Stellschrauben ausrichten.

Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.



Elektroanschluß

Der Elektroanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Ein

Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar, das andere ist an der Rückseite des Herdes geklebt.

Die Installation muß über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Anschlußleitung eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät allpolig vom Netz trennt.

Der Stecker muß zugänglich sein.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf durch den Schutzschalter nicht getrennt werden.

Der Schutzleiter muß mit wenigstens 4cm länger sein als die spannungsführende Außenleiter (L1,L2,L3) und Neutralleiter (N).

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05RR-F oder höherwertig verwendet werden.

Die Anschlußleitung darf hinter dem Standherd so verlegt werden, daß Sie die Rückwand des Herdes in der erhitzte Zone nicht berührt.



Die defekte Anschlußleitung darf ausschließlich von einem konzessionierten Elektriker ersetzt werden.

Anschluß an das Stromnetz

- Schrauben Sie den Schutzdeckel von der Rückseite des Herdes ab.
- Für den Anschluß der Anschlußleitung an die Anschlußklemmen, verfolgen Sie die Anweisungen aus der Tabelle n°1.
- Halten Sie sie mit der Hilfe der Kabelklemme fest.
- Montieren und schrauben Sie den Schutzdeckel ein.

RÜCKSEITE DES HERDES

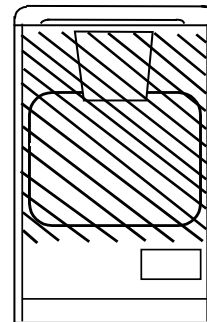


Tabelle n°1

Anschlusstyp	Einphasig	Dreiphasig	Dreiphasig Y 3 ph.+ neutral	Dreiphasig Y 2 ph.+ neutral
Anschlussklemmen	 L1 N PE	 L1 L2 L3 PE	 L1 L2 L3 N PE	 L1 L2 N PE
Netzspannung	230 V	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
Heizkörper-nennspannung	230 V	230 V	230 V	230 V
Sicherungsfähigkeit	35 A	20 A	16 A	25 A
Kabelabschnitt	3 x 6 mm ²	4 x 4 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb JUNO
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

KUNDENDIENST UND SERVICESTELLEN

Deutschland

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst für Juno Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer

0800 234 73 78

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 0010 76 (DM -,24/Min.) auf.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer 0800 820 20 00 erreichen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Juno Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Ort	Firma	Telefon	Telefax
01099	Dresden	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Industriegelände W.-Hartmann-Str.4	0800 234 73 78	0180 580 41 41
04356	Leipzig	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Walter-Köhn-Straße 4	0800 234 73 78	0180 580 41 41
07548	Gera	P. Giegold GmbH Service-Partner Südstraße 11	0800 234 73 78	0180 580 41 41
08066	Zwickau	Uwe Voigt GmbH Service-Partner Talstraße 24	0800 234 73 78	0180 580 41 41
09117	Chemnitz	Uwe Voigt GmbH Service-Partner Rosmarinstraße 4	0800 234 73 78	0180 580 41 41
14482	Potsdam- Babelsberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Wetzlarer Straße 14-16	0800 234 73 78	0180 580 41 41
24113	Kiel	Axel Capell Service-Partner von-der-Goltz-Allee 2	0800 234 73 78	0180 580 41 41
22525	Hamburg- Bahrenfeld	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Holstenkamp 40	0800 234 73 78	0180 580 41 41
28208	Bremen	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Emil-von-Behring-Straße 3	0800 234 73 78	0180 580 41 41
30179	Hannover	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Wiesenaue Straße 13	0800 234 73 78	0180 580 41 41
34123	Kassel - Bettenhausen	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Lilienthalstraße 150	0800 234 73 78	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon	Telefax
35745	Herborn-Burg	Nickel-Naumann GmbH Service-Partner Junostraße 1	0800 234 73 78	0180 580 41 41
41541	Dormagen-St. Peter	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Sachtlebenstraße 1	0800 234 73 78	0180 580 41 41
44805	Bochum-Gerthe	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Josef-Baumann-Straße 37	0800 234 73 78	0180 580 41 41
46562	Voerde	Fritz Häsel Service-Partner Fr-Wilhelm-Straße 22	0800 234 73 78	0180 580 41 41
48165	Münster	Pohl & Vennenkötter GmbH Service-Partner Zum Kaiserbusch 1	0800 234 73 78	0180 580 41 41
49084	Osnabrück	H.-O. Brill Service-Partner Pferdestraße 23	0800 234 73 78	0180 580 41 41
52068	Aachen	Th. Gillessen e.K. Service-Partner Auf der Hüls 197	0800 234 73 78	0180 580 41 41
56068	Koblenz	F.J. Germann Service-Partner Rheinstraße 17	0800 234 73 78	0180 580 41 41
57072	Siegen	Hartwig & Pitthan GmbH Service-Partner Sandstraße 173	0800 234 73 78	0180 580 41 41
60326	Frankfurt	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Mainzer Landstraße 349	0800 234 73 78	0180 580 41 41
66115	Saarbrücken-Malstatt	Elektro-Reinert GmbH Service-Partner Ludwigstraße 55-57	0800 234 73 78	0180 580 41 41
67663	Kaiserslautern	Hausgeräte-Kundendienst K.M.H. Service-Partner Pariser Straße 200	0800 234 73 78	0180 580 41 41
68309	Mannheim-Käfertal	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Heppenheimer Straße 31-33	0800 234 73 78	0180 580 41 41
71034	Böblingen-Hulb	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Dornierstraße 7	0800 234 73 78	0180 580 41 41
76185	Karlsruhe-Mühlburg	André Gesquier Service-Partner Neureuther Straße 5-7	0800 234 73 78	0180 580 41 41
79108	Freiburg	Pius Mangold GmbH Service-Partner Tullastraße 84	0800 234 73 78	0180 580 41 41
80634	München- Neuhausen	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Arnulfstraße 205	0800 234 73 78	0180 580 41 41
86159	Augsburg	Heiko Winkler Service-Partner Piccardstraße 15a	0800 234 73 78	0180 580 41 41
87437	Kempten	Andreas Herb Service-Partner Brodkorbweg 22	0800 234 73 78	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon	Telefax
88213	Ravensburg	Erich Strobel Service-Partner Henri-Dunant-Straße 6	0800 234 73 78	0180 580 41 41
90429	Nürnberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Muggenhofer Straße 135	0800 234 73 78	0180 580 41 41
91788	Pappenheim	Robert Kuster Service-Partner Neudorf 79	0800 234 73 78	0180 580 41 41
92260	Ammerthal	Jürgen Schöbel Service-Partner Nikolausstraße 2	0800 234 73 78	0180 580 41 41
93059	Regensburg	Elektro-Zirngibl GmbH Service-Partner Im Gewerbepark B54	0800 234 73 78	0180 580 41 41
94032	Passau	Elektro-Stempler Service-Partner Kühberg 1	0800 234 73 78	0180 580 41 41
95038	Hof	P.Giegold GmbH Service-Partner Pinzigweg 49	0800 234 73 78	0180 580 41 41
97078	Würzburg	Jürgen Götz Service-Partner Versbacher Straße 22a	0800 234 73 78	0180 580 41 41
99096	Erfurt	Jens Warias G.b.R. Service-Partner Arnstädter Straße 28	0800 234 73 78	0180 580 41 41
99085		ab November 2000: Liebknechtstraße 16a	0800 234 73 78	0180 580 41 41

Weitere Service-Stellen sind in:

03058	Kiekebusch	03222	Groß Klessow
06429	Wispitz	06896	Wittenberg-Reinsdorf
15517	Fürstenwalde	16515	Oranienburg
17039	Ihlenfeld	18069	Rostock
19057	Schwerin	24354	Rieseby
25770	Hemmingstedt	25980	Westerland/Sylt
26639	Wiesmoor	27726	Worpswede
30900	Wedemark	32825	Blomberg
34497	Korbach	36043	Fulda
39114	Magdeburg	49377	Vechta
63906	Erlenbach	74549	Wolpertshausen
78244	Bietingen	84307	Eggenfelden
87549	Rettenberg	89542	Herbrechtingen
99819	Ettenhausen		

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Partner

Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, daß wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi, Zoppas.

Zentrale Kundendienst Wien

Electrolux Hausgeräte GmbH

1230 Wien, Herziggasse 9

Tel. Reparaturannahme

01/86640-330

Tel. Ersatzteile

01/86640-315

Hotline

01/86640-399

Fax

01/86640-300

Internet: kundendienst@electrolux.co.at

Kundendienststelle Linz

Hausgeräte Kundendienst GmbH

4030 Linz, Winetzhammerstraße 8

Tel:

0732/383031

Fax:

0732/383031-23

Kundendienststelle Salzburg

Hausgeräte Kundendienst

Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG

5020 Salzburg, Gnigler Straße 18

Tel:

0662/872714

Fax:

0662/872714

Kundendienststelle Innsbruck

BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH

6020 Innsbruck, Amraser Straße 118

Tel:

0512/392153

Fax:

0512/392153-29

Kundendienststelle Graz

A. Hell - Hausgeräteservice

8020 Graz, Asperngasse 2

Tel:

0316/572615

Fax:

0316/572615-30

Kundendienststelle Klagenfurt

Elektroservice H. Schneider

9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189

Tel:

0463/29993

Fax:

0463/29993-4