



JGH 4400

Gas-Einbauherd
Gas-Einbaukochmulde



Benutzerinformation

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung 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 vor schweren Verletzungen warnen.



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. ...

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

Inhalt

Gebrauchsanweisung	4
Sicherheitshinweise	4
Entsorgung	5
Gerätebeschreibung	6
Gesamtansicht	6
Bedienblende	6
Metall-Kochmulde	7
Glas-Kochmulde	7
Kochstellen-Brenner	7
Ausstattung Backofen	8
Zubehör Backofen	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Erstes Reinigen	9
Backofen	9
Gaskochmulde	9
Bedienen der Kochstellen	10
Kochstufe einstellen	11
Kochgeschirr	12
Bedienen des Backofens	13
Backofen-Funktionen	14
Backofen ein- und ausschalten	15
Tabelle Temperatur-Wahl	15
Rost, Blech und Universal-Pfanne einsetzen	16
Anwendungen, Tabellen und Tipps	17
Backen	17
Tabelle Backen	19
Braten	21
Tabelle Braten	22
Grillen	23
Tabelle Grillen	23
Auftauen	24
Einkochen	25
Tabelle Einkochen	25
Reinigung und Pflege	26
Gerät von außen	26
Kochmulde	26
Backofeninnenraum	27
Zubehör	27
Einschubgitter	28
Backofen-Beleuchtung	29
Backofendecke	30
Backofen-Tür	31
Backofen-Türglas	32
Was tun, wenn	33
Technische Daten	34
Installationsanweisung	36
Garantiebedingungen	46
Kundendienst und Servicestellen	47
Stichwortverzeichnis	55

Gebrauchsanweisung



Sicherheitshinweise

Gas-/Elektro-Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden. Vor Installation und Inbetriebnahme sind die Bedienungs- und Installationsanweisungen zu beachten.
- Das Gerät darf nur nach den geltenden Bestimmungen installiert und nur in einem gut belüfteten, ausreichend großen Raum aufgestellt werden. Sprechen Sie im Zweifelsfall mit Ihrem Installateur.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten und Gaszufuhr schließen.
- **Bei längerer Abwesenheit: Gaszufuhr schließen.**
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen, während das Gerät in Betrieb ist.

Als Sonderzubehör bieten wir für dieses Gerät eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrige Oberflächentemperaturen an. Damit wird für Kleinkinder ein zusätzlicher Schutz erreicht. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

Sicherheit während der Benutzung



Warnung bei Gasgeruch!

- Keine Elektroschalter betätigen.
- Kein Streichholz oder Feuerzeug anzünden, nicht rauchen.
- Fenster und Türen öffnen, ausgiebig lüften.
- Gaszufuhr am Gerät und zentrale Gasversorgung schließen.
- Den Notdienst Ihrer Gasversorgung oder die Servicestelle benachrichtigen.
- Keine Manipulation am Gerät vornehmen.



Beachten Sie zusätzlich die Sicherheitshinweise Ihrer örtlichen Gasversorgung!

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Backen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.



Achtung: Verbrennungsgefahr!

Bei Betrieb werden der Backofeninnenraum 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.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- **Bei Stromausfall darf der Backofen nicht betrieben werden. Es entstehen sonst Schäden am Gerät.**
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keine Formen oder Bratgeschirr auf den Boden, da sonst der Backofenboden durch den entstehenden Hitze- stau beschädigt wird.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Universalpfanne.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den Backofen. Es können Funktionsstörungen und Emails- chäden entstehen.
- Bei Stoß und Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Aufheizen entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email entstehen.



Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet 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.

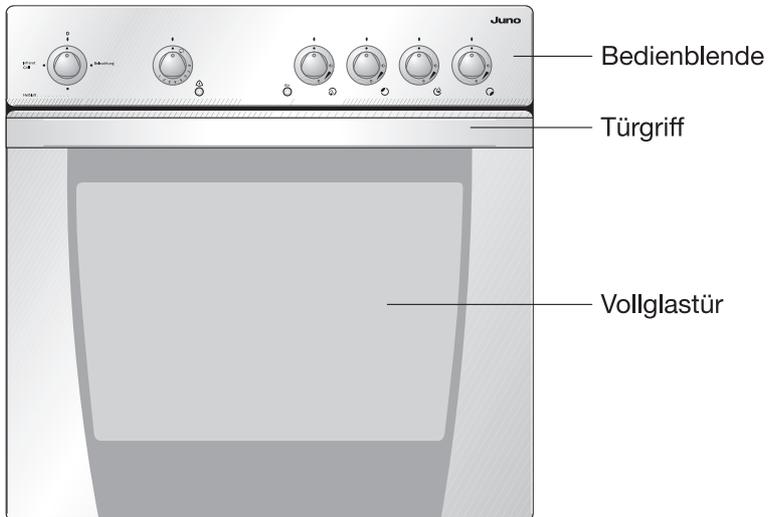
Dazu Gerät von der Gasversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

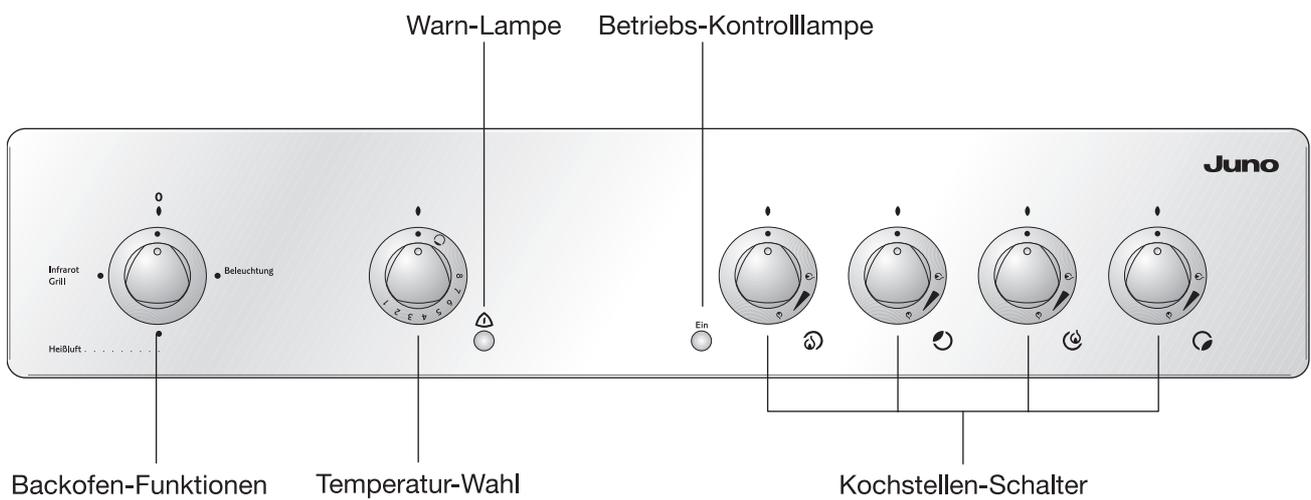
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Gerätebeschreibung

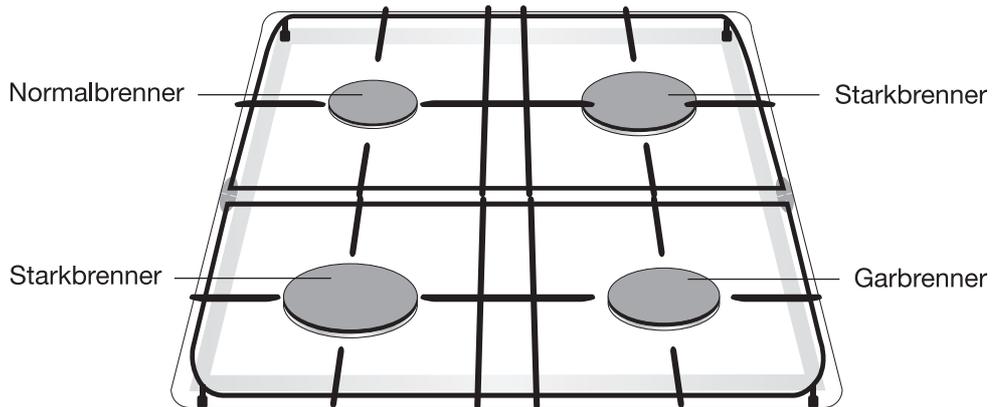
Gesamtansicht



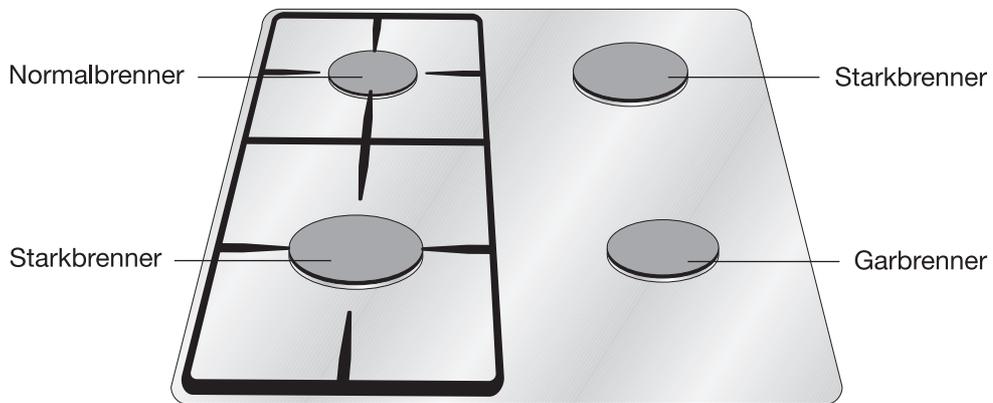
Bedienblende



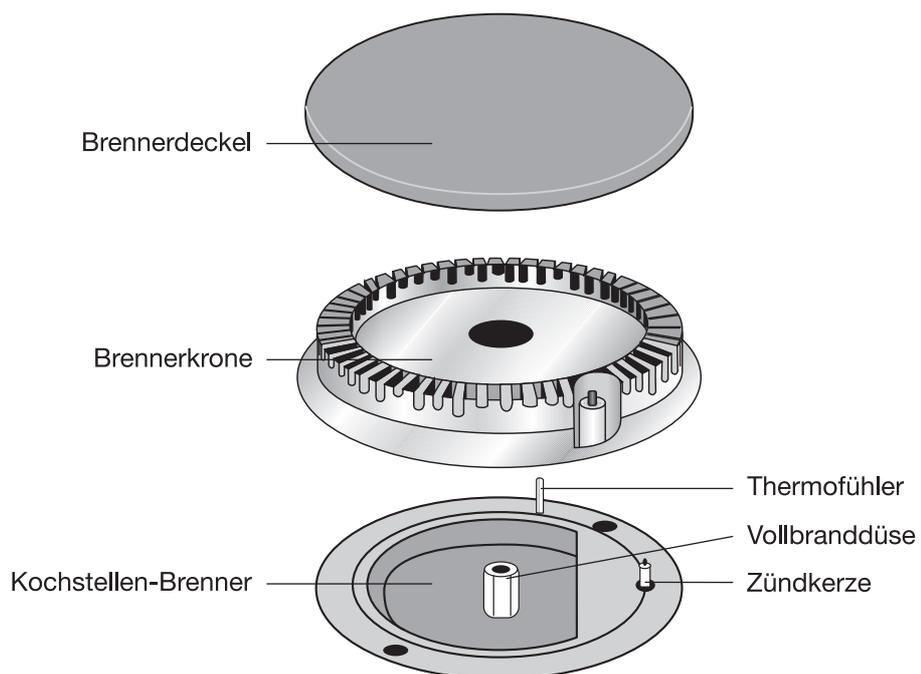
Metall-Kochmulde



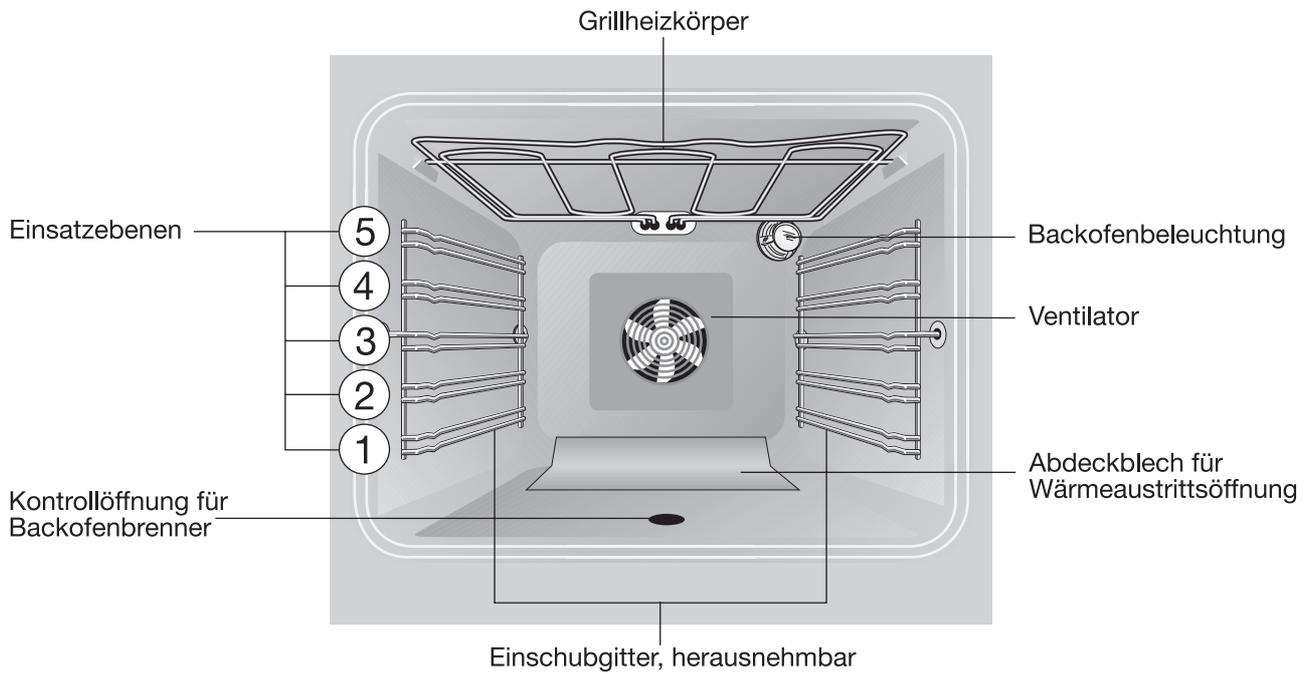
Glas-Kochmulde



Kochstellen-Brenner



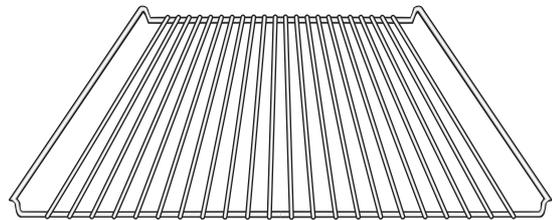
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

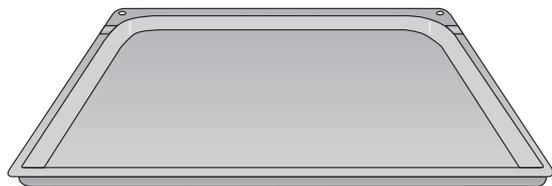
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



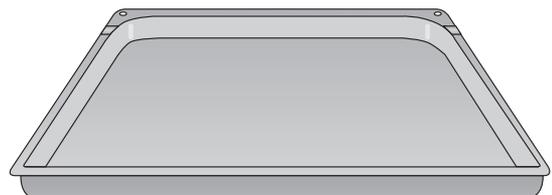
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen



Universalpfanne

Für Braten, bzw. als Auffanggefäß für Fett



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.

Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit durch die Öffnungen im Backofenboden in den darunter liegenden Brennerraum gelangt.



Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Backofen-Beleuchtung drehen.
Backofentür öffnen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Gaskochmulde

Die Kochmulde, den Rippenrost und die Brennerdeckel mit warmer Spülmittellauge abwaschen und trocknen.

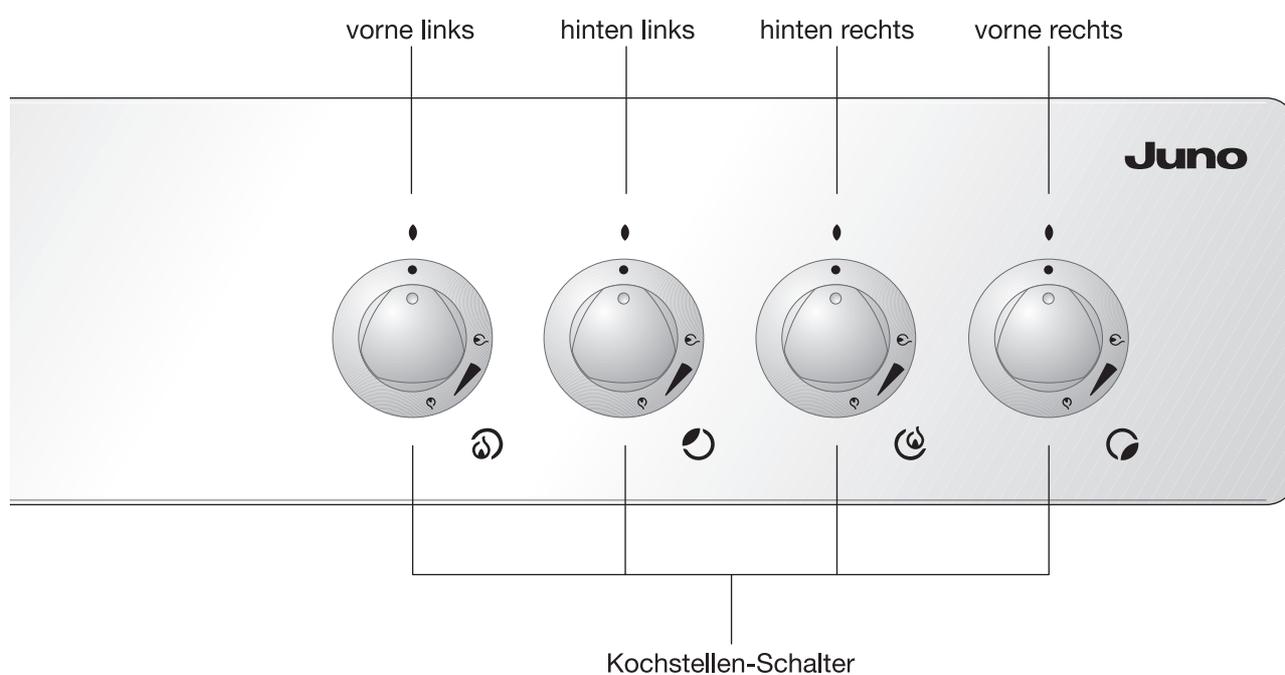
Bedienen der Kochstellen

Das Gerät ist mit vollgesicherten Kochstellen-Brennern ausgestattet. Verlöschen die Flammen, gleich aus welcher Ursache, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.

Die Austrittsöffnungen für die Gasflammen an der Brennerkrone dürfen **nicht** durch übergekochte Speisen oder durch Reinigungsmittel **verstopft** sein.



Achtung: Unbedingt kontrollieren, ob die Brennerdeckel gerade und in der Brennerkrone arretiert aufliegen.



Kochstellen-Schalter

In den Bereichen Große Flamme / Kleine Flamme  können Sie die Kochstufen einstellen.

Zwischenstellungen sind möglich.

Große Flamme  = höchste Leistung

Kleine Flamme  = kleinste Leistung

Kochstufe einstellen

1. Den Kochstellen-Schalter nach links auf Große Flamme ⤴ drehen.



2. Kochstellen-Schalter fest eindrücken, bis sich das Gas entzündet hat. Nach erfolgter Zündung Kochstellen-Schalter 6-10 Sekunden eingedrückt festhalten. Sollte die Flamme erlöschen, den Zündvorgang wiederholen.



3. Gewünschte Kochstufe einstellen.



4. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die AUS-Position zurückdrehen.



Bei Stromausfall oder auch bei feuchter Zündkerze (durch Überkochen oder Reinigen) können die Kochstellen auch mit einem Gasanzünder oder Streichholz gezündet werden.

Kochgeschirr

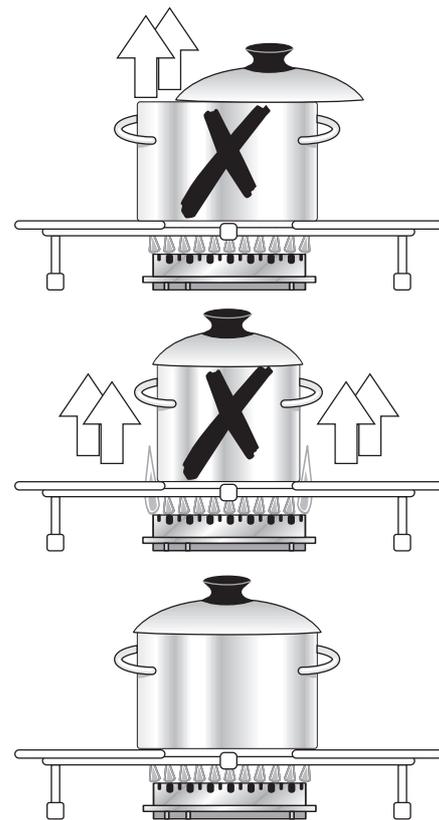
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Das Kochgeschirr muss fest auf dem Topfträger stehen.
- Verwenden Sie stets passende Deckel und halten Sie diese, wenn die Anwendung nichts anderes erfordert, geschlossen. So sparen Sie Energie und die Speisen werden schneller gar.
- Die Flammen dürfen nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinaus brennen. Achten Sie stets darauf, dass die Flammengröße dem Kochgeschirr-Durchmesser angepasst ist.

Wir empfehlen, folgende Größen zu verwenden:

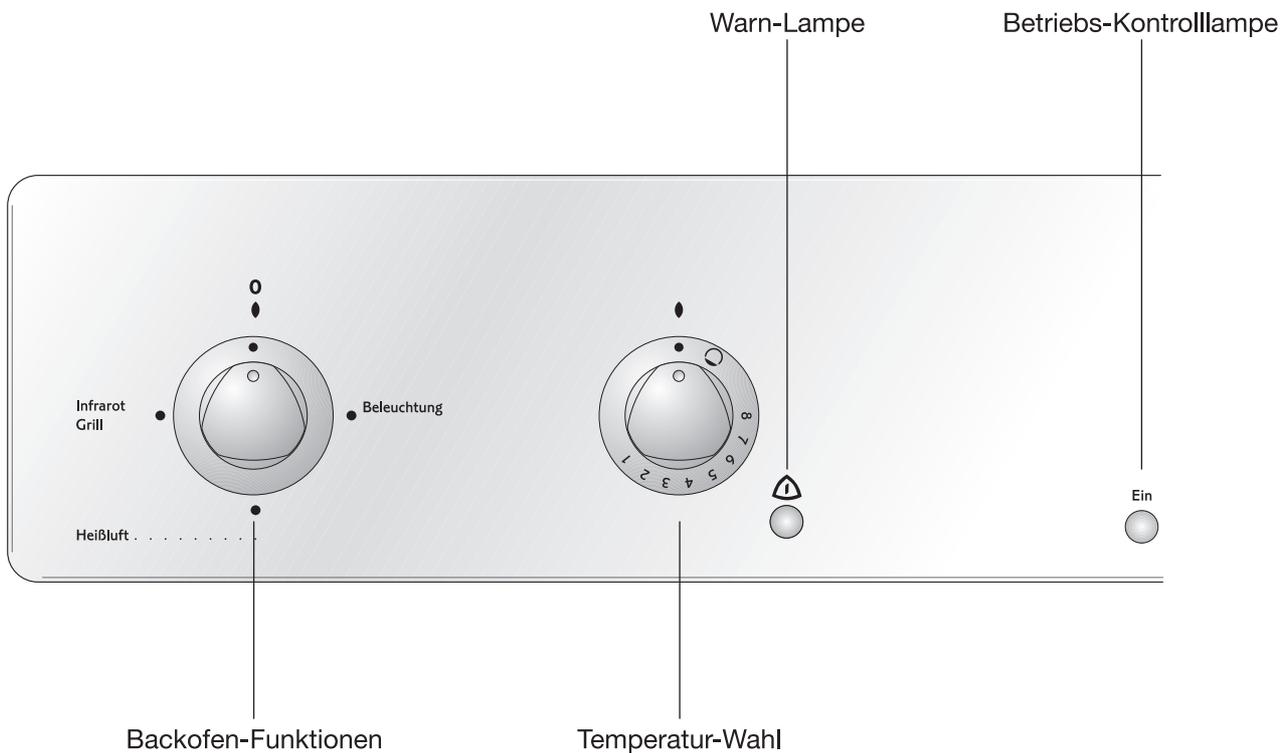
Kochstelle	Mindestdurchmesser
Garbrenner	120 mm \varnothing
Normalbrenner	140 mm \varnothing
Starkbrenner	160 mm \varnothing



Achtung: Große Töpfe dürfen Schrank- und Wandflächen oder Wandanschlussleisten aus Kunststoff nicht berühren.



Bedienen des Backofens



Allgemeine Hinweise

- Bei Einstellung einer Backofen-Funktion leuchtet die Betriebs-Kontrolllampe.
- Das Gerät ist mit einem voll gesicherten Backofenbrenner ausgestattet. Verlöschen die Flammen, gleich aus welchem Grund, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.



Achtung: Wenn die **Warnlampe** leuchtet, darf der Backofen nicht betrieben werden:

Störung des Backofen-Kühlsystems!

Sofort ausschalten! - Kundendienst anfordern.

- **Bei Störung der elektrischen Zündung darf der Backofen nur dann von Hand gezündet werden, wenn die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet.** Dazu das Gas mit einem Gasanzünder oder Streichholz durch die Kontrollöffnung zünden.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofen-Beleuchtung

Sie kann z. B. beim Reinigen eingeschaltet werden.

Konventionelle Beheizung

Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Der Backofenbrenner ist in Betrieb.

Heißluft

Zum **Backen und Braten** auf **bis zu zwei Ebenen** gleichzeitig.

Der Backofenbrenner ist in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

Infrarot Grill

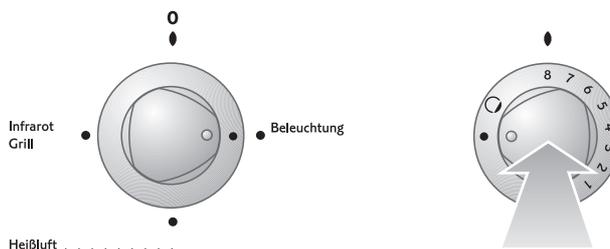
Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Backofen ein- und ausschalten

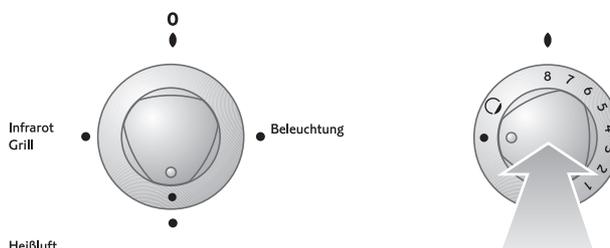
Konventionelle Beheizung

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung drehen.
2. Schalter Temperatur-Wahl drücken und auf die höchste Einstellung drehen.
3. Schalter fest eindrücken, bis sich das Gas entzündet hat. Nach erfolgter Zündung ca. 10-15 Sekunden eingedrückt festhalten.
4. Die gewünschte Temperatur einstellen.
5. Zum Ausschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl auf die AUS-Position zurückdrehen.



Heißluft

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Heißluft drehen.
2. Schalter Temperatur-Wahl drücken und auf die höchste Einstellung drehen.
3. Schalter fest eindrücken, bis sich das Gas entzündet hat. Nach erfolgter Zündung ca. 10-15 Sekunden eingedrückt festhalten.
4. Die gewünschte Temperatur einstellen.
5. Zum Ausschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl auf die AUS-Position zurückdrehen.



Temperatur-Angaben für konventionellen Betrieb in Rezepten und auf Verpackungen von Lebensmitteln und Fertiggerichten können bei Heißluftbetrieb um 20-25°C niedriger eingestellt werden. Bei der Einstellung ist die Tabelle Temperatur-Wahl zu beachten.

Tabelle Temperatur-Wahl

Temperaturstufe	Backofen-Temperatur	
	Konventionell	Heißluft
1	140	120
2	155	135
3	170	150
4	185	165
5	200	180
6	215	195
7	230	210
8	245	225

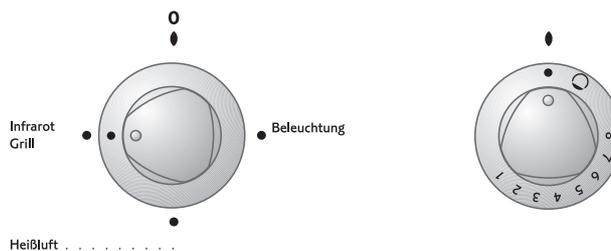
Infrarot Grill

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Infrarot Grill drehen.



Schalter Temperatur-Wahl ist auf AUS-Position.

2. Zum Ausschalten Schalter Backofen-Funktionen auf die AUS-Position zurückdrehen.



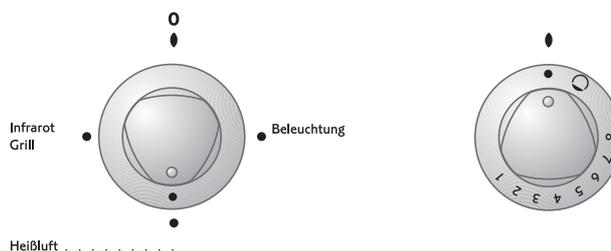
Auftauen

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Heißluft drehen.



Schalter Temperatur-Wahl ist auf AUS-Position.

2. Zum Ausschalten Schalter Backofen-Funktionen auf die AUS-Position zurückdrehen.



Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird, um die Geräteoberfläche kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbstständig ab.

Rost, Blech und Universal-Pfanne einsetzen



Kippsicherung

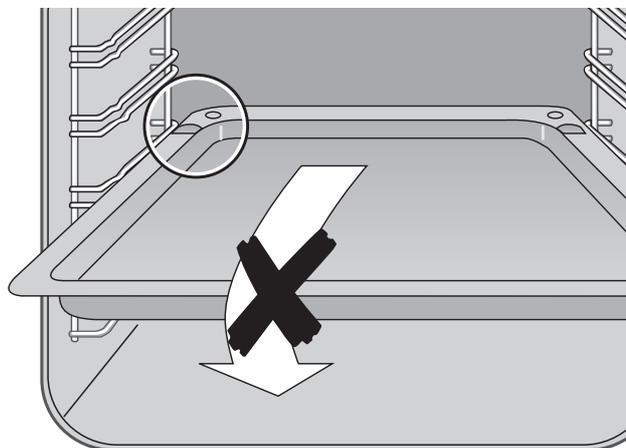
Alle Einsatzteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als **Kippsicherung** und muss immer nach hinten weisen.

Rost einsetzen:

Rost in die gewünschte Einsatzebene einsetzen.

Blech und Universal-Pfanne einsetzen:

Blech und/oder Universal-Pfanne in die gewünschten Einsatzebenen einsetzen.



Anwendungen, Tabellen und Tipps

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktionen Konventionelle Beheizung oder Heißluft verwenden.

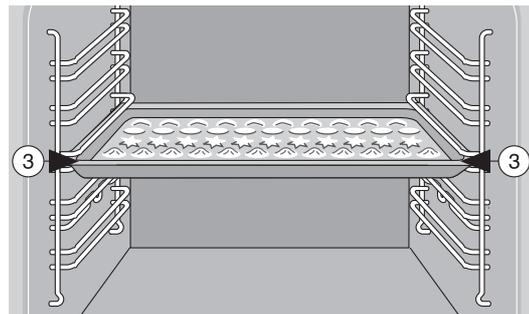
Backformen

- Für Konventionelle Beheizung eignen sich Formen aus hellem Metall.
- Für Heißluft sind auch dunkle Metall-, Glas- und Keramikformen geeignet.
- Bei Verwendung von dunklen Backformen eine Einsatzebene höher einschieben oder auf das Backblech stellen.

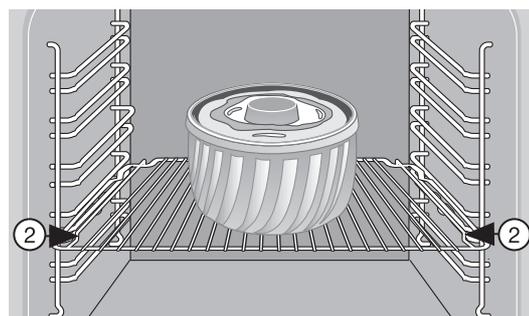
Einsatzebenen

- Mit Konventioneller Beheizung ist Backen jeweils auf **einer Ebene** möglich.
- Mit Heißluft können Sie trockene, flache Gebäcke auf **bis zu 2 Backblechen** gleichzeitig backen.

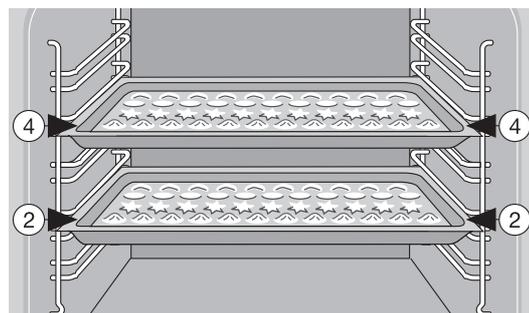
1 Backblech: z.B. Einsatzebene 3



1 Backform: z.B. Einsatzebene 2



2 Backbleche: Einsatzebenen 2 und 4





Allgemeine Hinweise

- Den Backofen immer 10 Minuten vorheizen!
- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen **von unten nach oben** gezählt werden.
- Backblech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit Heißluft oder Konventioneller Beheizung auch in zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Hinweise zur Tabelle Backen

In der Tabelle finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf zwei Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.



Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Tabelle Backen

Empfohlene Einsatzebenen und Temperaturstufen sind **fett** gedruckt.

Funktion Gebäckart	Heißluft		Backzeit in Minuten	Konventionelle Beheizung	
	Temperatur- stufe	Einsatzebene von unten		Temperatur- stufe	Einsatzebene von unten
Rührteig					
Rodon- oder Napfkuchen	4	2	60-75	4-5	2 oder 3
Königs-/Sandkuchen (Kastenform)	3-4	2	70-85	3-4	3
Obstboden	5-6	3	20-30	5	3 oder 4
Apfelkuchen, sehr fein	4	2	50-65	5-6	2 oder 3
Blitzkuchen	4	3	25-40	5	3 oder 4
Mürbeteig					
Quarktorte (750 g Quark)	4	1 oder 2	60-90	4-5	2 oder 3
Quarkkuchen (Blech)	5-6	2 oder 3	40-55	5	3 oder 4
gedeckte Obsttorte	4	1 oder 2	50-65	5	2 oder 3
Blätterteig					
französische Apfeltorte	5-6	1 oder 2	40-50	5	2 oder 3
Biskuitteig					
Biskuittorte (DIN)	4	2	30-40	5	2 oder 3
Biskuitrolle	5-6	3	10-20	5-6	2 oder 3
Hefeteig					
Rodon- oder Napfkuchen	5-6	2 oder 3	50-70	4-5	2 oder 3
Hefezopf/-kranz oder Strietzel	4-5	2 oder 3	25-35	5-6	3 oder 4
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	6-7	2 oder 3	20-30	6-7	3 oder 4
Streuselkuchen	5-6	2 oder 3	25-35	6-7	3 oder 4
Blech-Obstkuchen mit Streuseln (DIN)	6-7	2 oder 3	35-50	7-8	3 oder 4
Hefe-Quarkkuchen (Blech)	5-6	2 oder 3	45-55	6-7	3 oder 4
Pizza (frisch)	7-8	1 oder 2	15-30	6-7	2 oder 3

Funktion	Heißluft		Backzeit in Minuten	Konventionelle Beheizung	
Gebäckart	Temperaturstufe	Einsatzebene von unten		Temperaturstufe	Einsatzebene von unten
Kleingebäck					
Meringues	1	3 oder 4	160-190	1	3 oder 4
Makronen	2	3 oder 4	25-40	1-2	3 oder 4
Spritzgebäck	3-4	3 oder 4	20-30	5	3 oder 4
Hefengebäck	5-6	3 oder 4	15-25	3-4	3 oder 4
Blätterteiggebäck	6-7	3 oder 4	25-35	6-7	3 oder 4
Brandteig					
Windbeutel	6-7	3	30-40	7-8	3 oder 4
geriebene Teige					
Spinat-/Gemüsekekuchen, Quiche Lorraine	6-7	2 oder 3	35-50	5-6	2 oder 3
Brot und Brötchen					
Heidebrot	5-6	2 oder 3	45-60	5-6	2 oder 3
Kastenweissbrot	6	2 oder 3	45-50	5-6	2 oder 3
Fladenbrot	7-8	1 oder 2	20-25	5-6	2 oder 3
Aufläufe					
Nudelaufguss	6-7	2 oder 3	30-45	6-7	3 oder 4
Kartoffelgratin	6	2 oder 3	55-65	5-6	3 oder 4
Gratinieren					
Toast „Hawaii“	8	3	14-16	---	---

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktionen Konventionelle Beheizung oder Heißluft verwenden.

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt in der Universalpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Universalpfanne** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, Haxen, Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).



Tipp: Wenn Sie in Geschirr braten, verschmutzt der Backofen weniger!

Hinweise zur Tabelle Braten

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Angaben sind Richtwerte.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf wenden.



Tipp: Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch wird der Braten saftiger.



Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Tabelle Braten

Funktion	Heißluft		Bratzeit Minuten	Konventionelle Beheizung	
	Temperatur- stufe	Einsatzebene von unten		Temperatur- stufe	Einsatzebene von unten
Braten auf dem Rost					
Schwein					
1 kg Schweinebraten (Kamm-/ Schinkenstück), Rollbraten, je cm Höhe	4-5	2	16-20	4-5	2
Kasseler, je cm Höhe	4-5	2	13-17	4-5	2
Hackbraten	5-6	2	60-70	5	2
Rind					
Rinderbraten, je cm Höhe	6-7	2	17-22	5-6	2
Rinderfilet, Roastbeef je cm Höhe	7-8	2	9-13	7-8	2
Kalb					
Kalbsbraten, je cm Höhe	4-5	2	15-20	4-5	2
Geflügel					
Hähnchen	4-5	2	55-65	4-5	2
Gans (ca. 4,5 kg)	5	2	150-180	5	2
Braten in der Universalpfanne					
	Temperatur- stufe	Einsatzebene von unten	Bratzeit Minuten	Temperatur- stufe	Einsatzebene von unten
		1 Ebene			
Kurzbratstücke					
Frikadellen	7-8	3	15-18	7-8	3
Bratwürstchen	8	3	10-15	8	3
Fisch					
ganze Fische	5-6	3	25-35	5-6	3
Fischfilets	5-6	3	15-20	5-6	3

Grillen

Zum Grillen Schalter Backofen-Funktionen auf Infrarot Grill drehen.



Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.



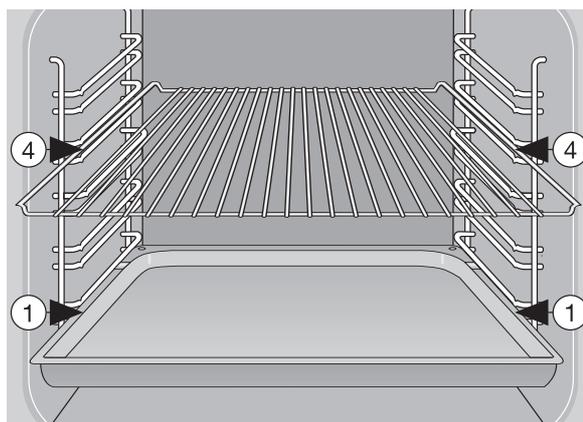
Den leeren Backofen **immer 5 Minuten vorheizen!**

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalpfanne benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einsatzebene** verwenden.



Hinweise zur Tabelle Grillen

Die Grillzeiten sind Richtwerte und hängen von der Art und Qualität des Grillgutes ab.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach ca. der Hälfte der Grillzeit wenden.

Tabelle Grillen

Grillgut	Universal- pfanne	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			1. Seite	2. Seite
Schweinekoteletts	1	5	10-15	5-10
Filetsteak	1	5	6-8	6-8
Halbe Hähnchen	1	3	15-20	15-20
Hähnchenschenkel	1	4	15-20	10-15
Grillwürstchen	1	5	4-8	4-8
Ganze Fische	1	4	10	---
Toastbrot (ohne Belag)	1	5	1-2	1-2

Auftauen

Zum Auftauen die Backofen-Funktion Heißluft **ohne** Temperatureinstellung verwenden.

Auftau-Geschirr

- Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.

Einsatzebenen

- Zum Auftauen den Rost in die **Einsatzebene 1** einsetzen.

Hinweise zur Tabelle Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einige Anhaltspunkte zu den Auftauzeiten.

Tabelle Auftauen

Gericht	Auftauzeit Minuten	Nachtauzeit Minuten	Bemerkung
Hähnchen (1000 g)	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken
Fleisch (1000 g)	100-140	20-30	Nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken
Fleisch (500 g)	90-120	20-30	Nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken
Forelle (150 g)	25-35	10-15	Nicht abdecken
Erdbeeren (300 g)	30-40	10-20	Nicht abdecken
Butter (250 g)	30-40	10-15	Nicht abdecken
Sahne (2 x 200 g)	80-100	10-15	Nicht abdecken (Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen)
Torte (1400 g)	60	60	Nicht abdecken

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion Konventionelle Beheizung verwenden.

Gläser

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.



Gläser mit Twist-Off- oder Bajonett-Verschluss und Metall Dosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **Einsatzebene 1** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen das Backblech/ die Universalpfanne. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Backblech/die Universalpfanne, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech/ die Universalpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf Stufe 1 zurückstellen (siehe Tabelle).

Tabelle Einkochen

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperaturstufe	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter einkochen bei Temperaturstufe 1 Min.	Anschließend im ausgeschalteten Backofen stehen lassen Min.
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	2	35-40	-	-
Unreife Stachelbeeren	2	35-40	15	-
Steinobst				
Birnen, Quitten, Pflaumen/Zwetschgen	2	35-40	15	-
Gemüse				
Karotten/Möhren	2	50	15	60
Pilze	2	45	30	60
Mixed Pickles	2	50	15	-
Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Spargel	2	50	80-120	45-60

Reinigung und Pflege



Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten!**

Gerät von außen

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.
Keinesfalls Grill- oder Backofensprays verwenden.

Kochmulde



Warnung: Während der Reinigung dürfen keine Gasbrenner eingestellt sein. Achten Sie darauf, dass die Kochmulde soweit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Teile berühren können.



Achtung: Keine aggressiven Reinigungsmittel wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger verwenden.

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.

Den **Topfträger** mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen, starke Verschmutzungen mit einem nassen Tuch einweichen.

Brennerkronen und Brennerdeckel in heißem Spülwasser reinigen, starke Verschmutzungen nach Einweichen mit einer weichen Bürste entfernen. Die Flammenaustrittsöffnungen der Brennerkronen müssen immer sauber und offen sein.

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 Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



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

Zubehör

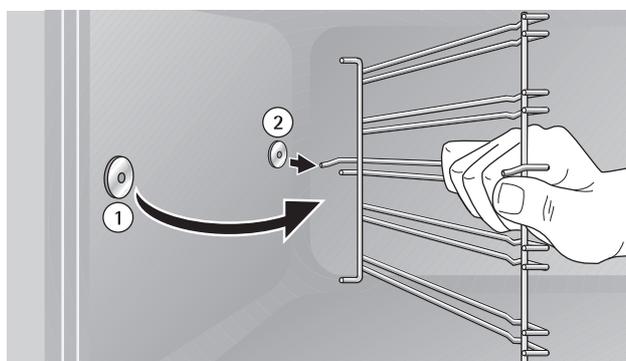
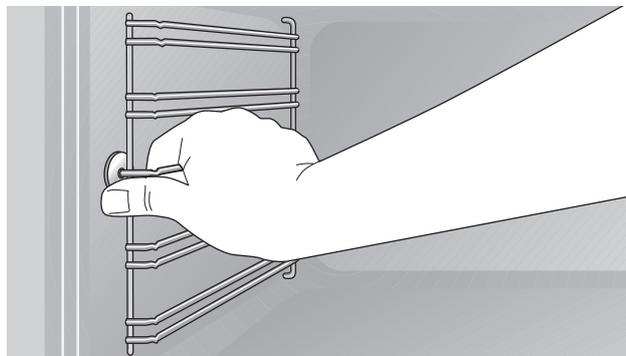
Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen

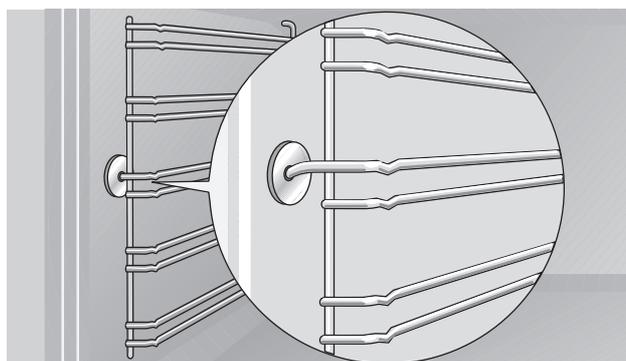
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



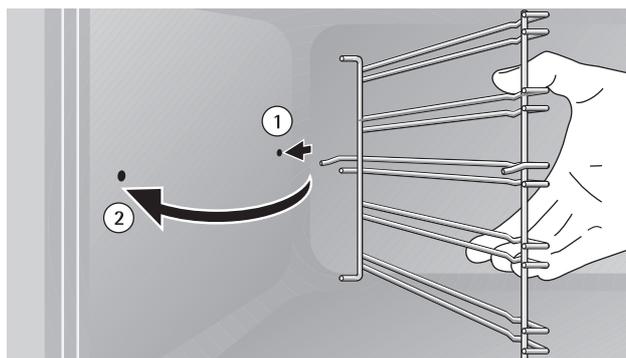
Einschubgitter einsetzen



Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).



Backofen-Beleuchtung



Stromschlaggefahr!

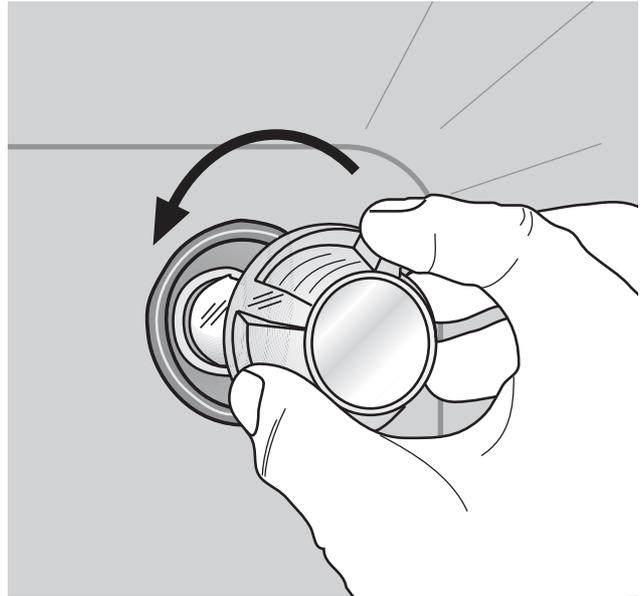
Vor dem Austausch der Backofen-Lampe:
- Backofen ausschalten.
- Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.



Zum Schutz der Backofen-Lampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofen-Lampe austauschen/ Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
Backofen-Lampe 25 Watt/230 V, 300 °C,
hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.



Backofendecke

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

Heizkörper abklappen

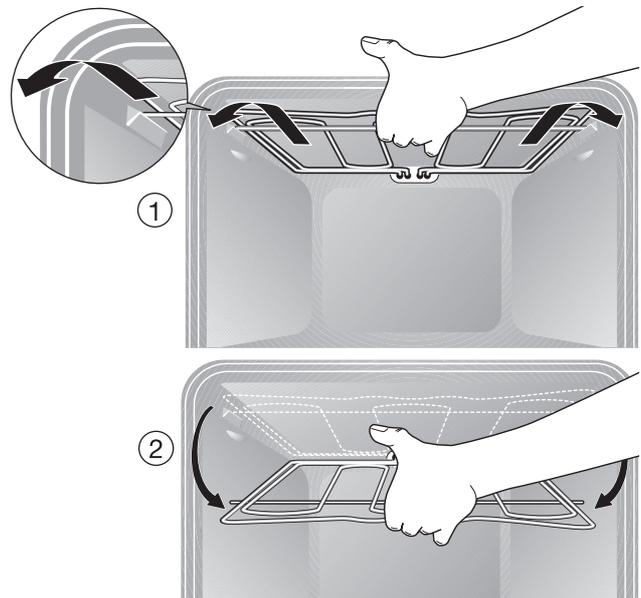


Warnung: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.



Achtung: Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.



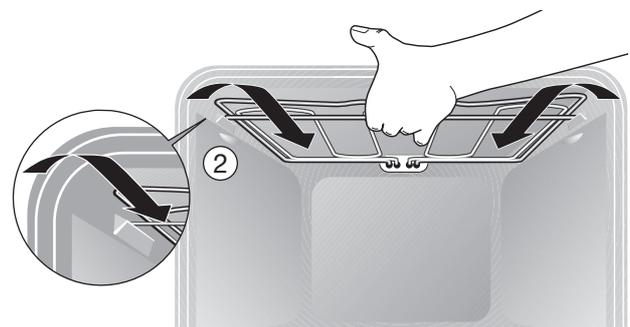
Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen

1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.



Achtung: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein (2).

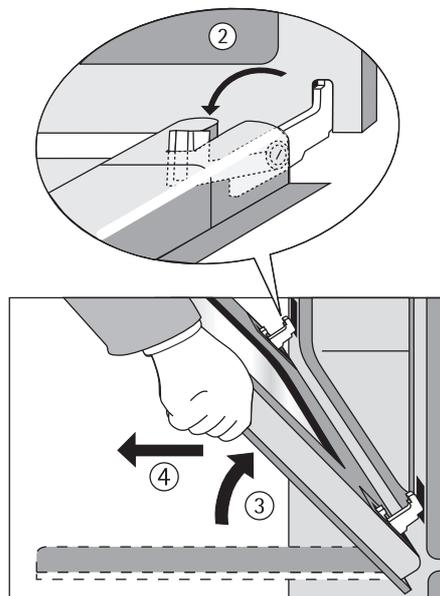


Backofen-Tür

Zum Reinigen lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

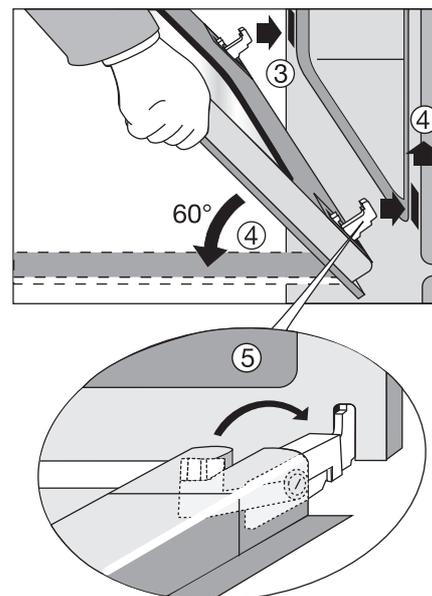
Backofen-Tür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Messingfarbenen Klemmhebel** an **beiden** Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofen-Tür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen
(Vorsicht: schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



Backofen-Tür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° 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. Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofen-Tür schließen.



Backofen-Türglas

Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die innere Scheibe ist zur Reinigung abnehmbar.



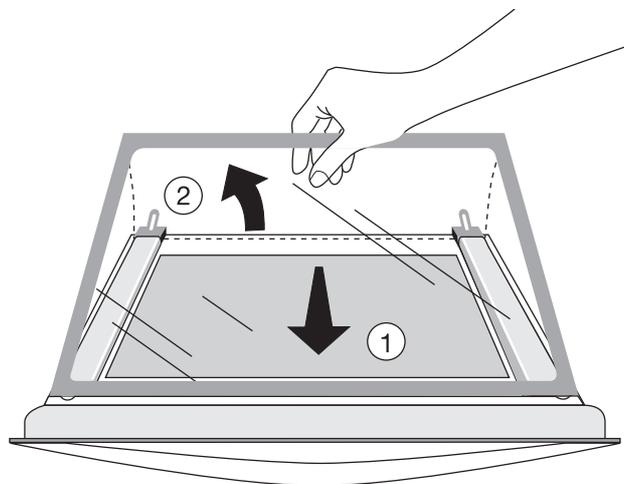
Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.



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

Türglas ausbauen

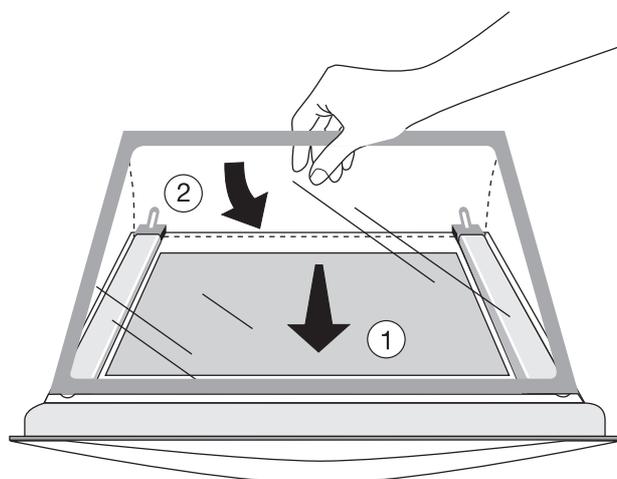
1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen.



Türglas reinigen

Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen.
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben**.
Die Glasscheibe muss festsitzen!



Backofen-Tür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kochstellen- und/oder der Backofen-Brenner zünden nicht.	Der Schalter wurde nicht fest genug eingedrückt.	Schalter fest bis zum Anschlag eindrücken.
	Die Zündkerze ist feucht oder verschmutzt.	Zündkerze trocknen oder säubern, ggf. mit Gasanzünder oder Streichholz zünden.
	Störung in der Stromversorgung. Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherungen überprüfen. Sollte die Sicherung mehrfach auslösen, Kundendienst verständigen.
	Die Zündeinrichtung ist defekt.	Kundendienst verständigen.
Die Kochstellen-Brenner erlöschen in Vollbrandstellung, auch nach mehreren Startversuchen.	Verschmutzung am Thermofühler.	Thermofühler säubern. Führt das nicht zum Erfolg, Kundendienst verständigen.
	Defekt am Thermofühler.	Kundendienst verständigen.
Der Backofen heizt trotz eingeschalteter Funktion nicht auf.	Der Schalter Temperatur-Wahl ist nicht eingestellt.	Schalter Temperatur-Wahl der Zubereitung entsprechend einstellen.
Die Backofen-Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Backofen-Lampe ist defekt.	Backofen-Lampe austauschen (siehe Reinigung und Pflege).
Die Warn-Lampe leuchtet.	Störung des Backofen-Kühlsystems.	Kundendienst verständigen.

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.



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

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

Hinweis für Geräte mit Metallfront:



Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Technische Daten

Aussenmaße

Höhe	59.5 cm
Breite	59.2 cm
Tiefe	56.7 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	101.1 cm
Gesamtgewicht netto	37.0 kg

Backofen-Innenmaße

Höhe	31.0 cm
Breite	40.8 cm
Tiefe	40.7 cm
Volumen	51.0 l

Leistungsaufnahme

Elektrisch

Infrarotgrill	1900 W
Umluftgebläse	30 W
Backofenbeleuchtung	25 W

Gas

	Hs	Hi
Konventionelle Beheizung	2600 W	2300 W

Gaskochstellen-Brenner

	Ø	Hs	Hi
Starkbrenner vorne links	72 mm	2400 W	2200 W
Normalbrenner hinten links	72 mm	1800 W	1600 W
Starkbrenner hinten rechts	72 mm	2400 W	2200 W
Kleinbrenner vorne rechts	55 mm	1000 W	900 W

Gesamt-Anschlusswert

Elektrisch	1955 W
Gas Hs	10200 W
Gas Hi	9200 W

Richtlinien

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungs-Richtlinie) einschl. Änderung 90/683/EWG
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG)
- 90/396/EWG Gas-Richtlinie mit Anhang 1
- 93/68/EWG CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Anschlussbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

Typenschild

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen rechts, nach dem Öffnen der Backofentür.

Geben Sie diese Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

 01  0085  <small>sc</small>	AC 230V-50Hz ELT 2.0kW DE G20 2E 20mbar AT G20 2H 20mbar Typ IJ5.7J0W00	Butan: 741g/h Qn (Hs):10,2kW Qn (Hi): 9,3kW	Prodnr: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Serie-Nr: <p style="text-align: center; font-weight: bold;">JGH 4400</p> </div>
--	---	---	--

DE 2E 3B/P AT 2H 3B/P BE/FR 2E+3+ LU 2H 3B/P NL 2L 3B/P	20/50mbar 20/50mbar 20-25/29-37mbar 20/29mbar 25/29mbar	<div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>
--	---	---

Installationsanweisung

Sicherheitshinweise



Achtung: Die Montage und der Anschluss des Gerätes müssen durch einen konzessionierten Fachmann (Gas und Elektro) erfolgen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektro- und Gasgeräten, die regionalen Vorschriften und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

Mit diesem Gas-Einbauherd darf nur eine der in der nebenstehenden Kombinationstabelle aufgeführten Gas-Einbaukochmulden montiert werden.



Achtung: An gasführenden Verschraubungen am Herd darf nicht manipuliert werden.

Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluss ist auf der Seite „Technische Daten“ als Nachweis zu bestätigen.



Achtung: Im Servicefall muss das Gerät von der Strom- und Gasversorgung getrennt werden: Netzstecker ziehen bzw. Sicherungen ausschalten oder herausnehmen. Zentrale Gaszufuhr schließen.

Einbau in Küchenmöbel

Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muss durch den ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein.

Die Standsicherheit des Einbauschranks muss DIN 68930 genügen.

Bei Einbaumöbeln müssen der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 70 °C haben. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr der Klasse 3. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.

Mindestabstände:

- seitlich 200 mm
- hinten 50 mm
- oben 650 mm

Kombinationstabelle

Gas-Einbauherd	Gas-Einbaukochmulde	
	JGM 340	JGC 840
JGH 3100	X	X
JGH 4400	X	X
JTH 3400	X	X
JTH 4530	X	X

Montagezubehör für Herd

- Brennerkronen und Brennerdeckel für 4 Kochstellen
- 2 Schrauben zur Befestigung des Herdes am Einbauschrank

Montagezubehör für Glas-Kochmulde

- Profildichtung
- 8 Spanplattenschrauben 3,5 x 25 zur Befestigung des Brennerträgers
- 4 emaillierte Brennerdichtungen
- 4 Gummiringe
- 10 Schrauben 2,9 x 13 zum Befestigen der Kochstellen-Brenner an der Kochmulde (2 Reserve)
- 2 Topfträger

Montagezubehör für Email-Kochmulde

- Profildichtung
- 8 Spanplattenschrauben 3,5 x 25 zur Befestigung des Brennerträgers
- 10 Schrauben 2,9 x 13 zum Befestigen der Kochstellen-Brenner an der Kochmulde (2 Reserve)
- 2 Topfträger

Montagezubehör für Edelstahl-Kochmulde

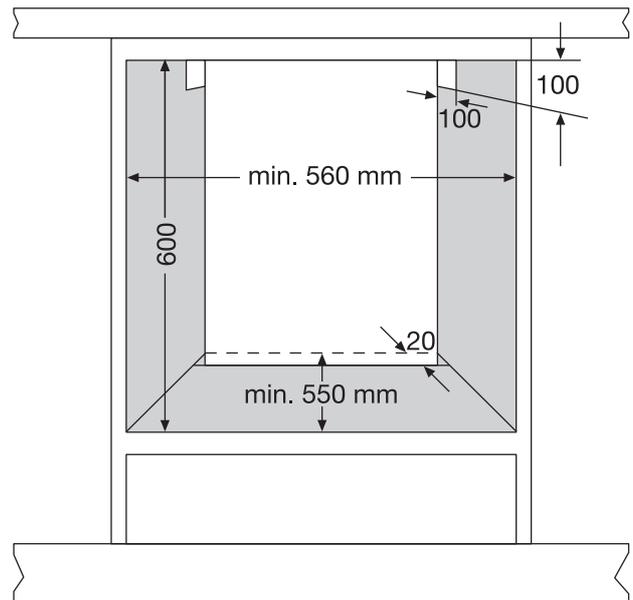
- 8 Spanplattenschrauben 3,5 x 25 zur Befestigung des Brennerträgers
- 2 Schrauben 4,2 x 22 zur Befestigung der Mulde durch die Halter der Topfträger (mit Schutzleiterverbindung)
- 6 Senk-Schrauben 3,8 x 23 zum Planziehen der Mulde auf der Abdeckung
- 10 Schrauben 2,9 x 13 zum Befestigen der Kochstellen-Brenner an der Kochmulde (2 Reserve)
- 2 Topfträger

Ausschnitte im Einbauschrank

Die Öffnung im Einbauschrank muss den üblichen Maßen entsprechen.

1. In der Seitenwand des Einbauschrankes einen Ausschnitt für die Durchführung des Gas-Sicherheitsschlauches gemäß Maßskizze ausschneiden.
2. Den Boden des Einbauschrankes zur Rückwand um 20 mm verkürzen für die Durchführung des Elektro-Anschlusskabels.

Einbau-Unterschrank ohne Rückwand 600 mm



Muldenausschnitt



Der Muldenausschnitt muss zentriert zur Herd-Einbaunische vorgenommen werden.

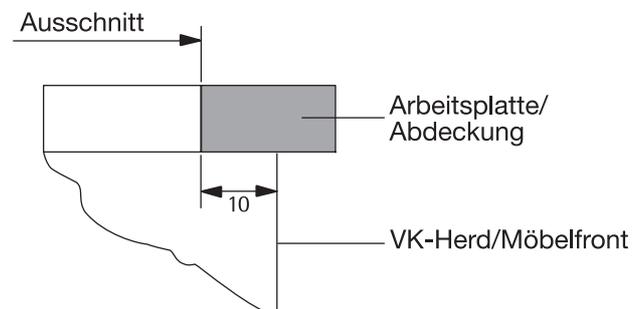
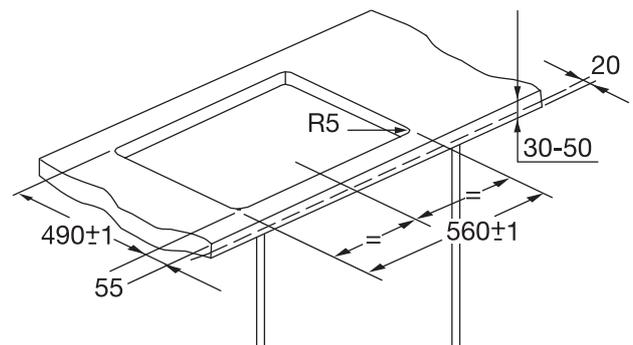
1. Ausschnitt in der Arbeitsplatte **maßgenau** gemäß Abbildung erstellen.
2. Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem Dichtungsmaterial zu versiegeln.



Achtung: Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich der Kochmulde mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.



Die Herdnische muss seitlich zwischen der Arbeitsplatte und den übrigen Unterbauten, mit Ausnahme des Ausschnittes für die Durchführung des Gas-Sicherheitsschlauches, geschlossen sein.



Gasanschluss



Achtung: Beim Einbau muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Netzstecker ziehen bzw. Sicherungen ausschalten oder herausnehmen. Zentrale Gaszufuhr schließen.

Der Gasanschluss ist unter Beachtung der Bestimmungen des DVGW (DVGW-Arbeitsblatt 600, TRGI 1986 oder TRF) oder ÖVGW (TR Gas 1985) sowie der örtlichen Bauaufsichtsbestimmungen herzustellen.

Der Anschluss an die Gaszufuhr kann wahlweise mit einem vom DVGW / ÖVGW zugelassenen, flexiblen Ganzmetall-Sicherheitsschlauch mit Gassteckdose nach DIN 3383/Blatt 1 oder als Festanschluss ausgeführt werden.

Zwischen die bauseitige Gas-Versorgung und das Gerät muss ein Absperrhahn eingebaut werden.

Die Gassteckdose bzw. der Festanschluss muss seitlich rechts oder links - auch in einem Schrank - frei zugänglich installiert sein. Sie darf nicht hinter dem Gerät montiert werden.

Das Gas-Anschlussrohr mit 1/2"-Außengewinde befindet sich links hinten oben im Gerät. Das angegebene Höhenmaß bezieht sich auf Einbauschränke mit 820 mm Höhe ohne Arbeitsplatte.

Das auf Erdgas eingestellte Gerät ist mit einem Aufkleber gekennzeichnet:

Eingestellt auf Erdgas H 20 mbar

Dieses Gerät kann innerhalb des Wobbe-Index-Bereiches von 12,0-15,7 kWh/m³ ohne Nachstellen betrieben werden.

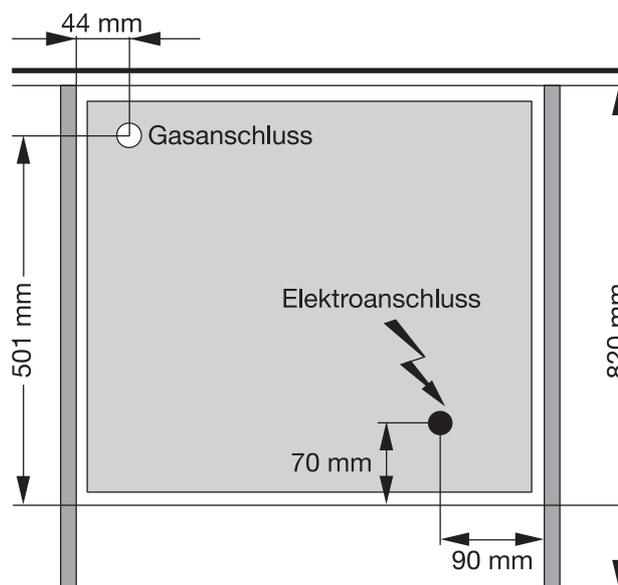


Achtung: Bei einer Änderung der Einstellung oder der gastechnischen Ausrüstung den Aufkleber entfernen und durch einen neuen ersetzen.

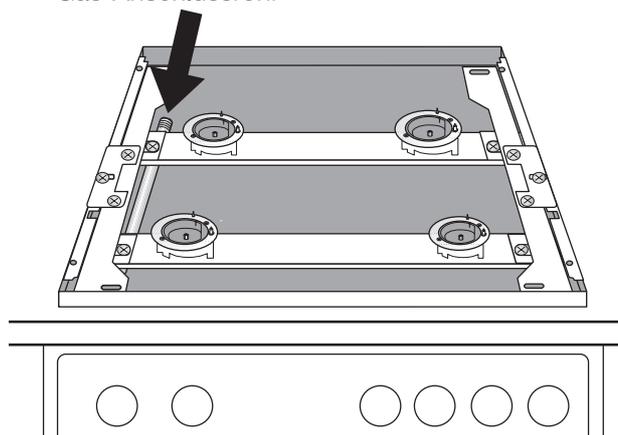
Gasanschluss Flüssiggas

Am Gas-Anschlussrohr des Einbauherdes wird ein Ermeto-Winkelanschlussstück mit 1/2"-Überwurfmutter montiert.

Umstellung siehe Flüssiggas-Set.



Gas-Anschlussrohr



Elektroanschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die vorhandene Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild - also der Nennspannung des Gerätes - übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Backofenrahmen und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

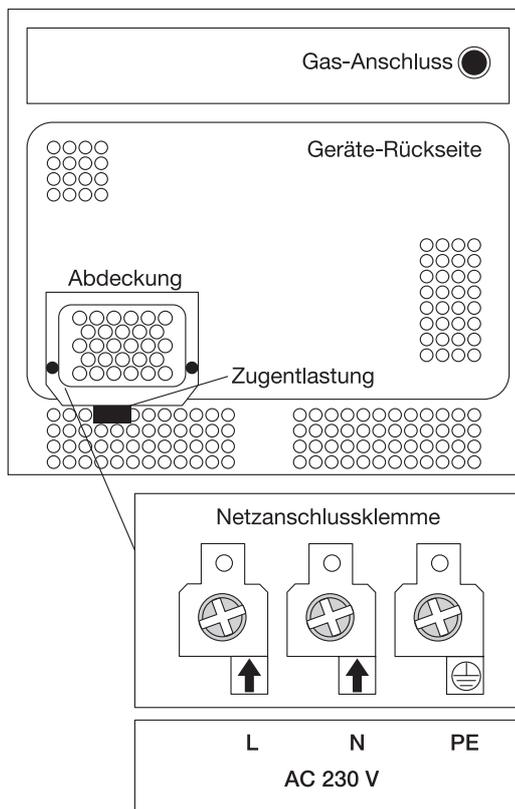
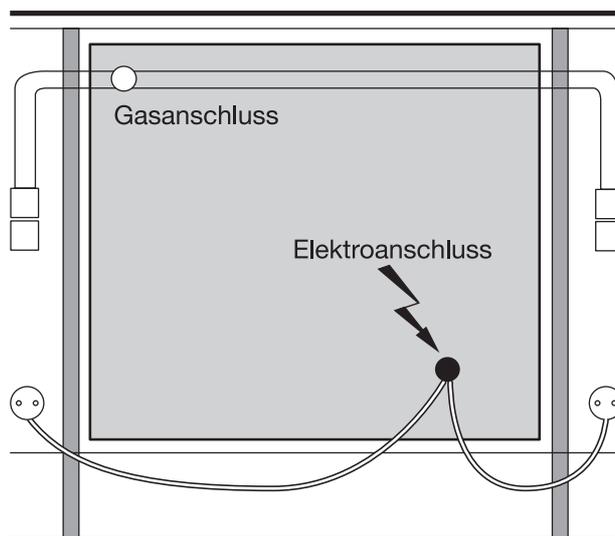
Die Geräte-Spannung beträgt AC 230 V. Auch bei älteren Netzen mit AC 220 V arbeitet das Gerät einwandfrei.

Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der fest verlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit min. 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät allpolig vom Netz trennt.

Beim Direktanschluss eine Kabellänge von min. 170 cm vorsehen.

Die Steckdose muss frei zugänglich sein.



Einbau des Herdes

1. Herd vor die Nische stellen.
2. Den Gas-Sicherheitschlauch durch die Öffnung im Nebenschrank führen und an die Gaszufuhr anschließen.



Achtung: An gasführenden Verschraubungen am Herd darf nicht manipuliert werden.

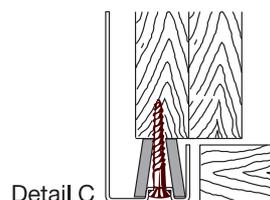
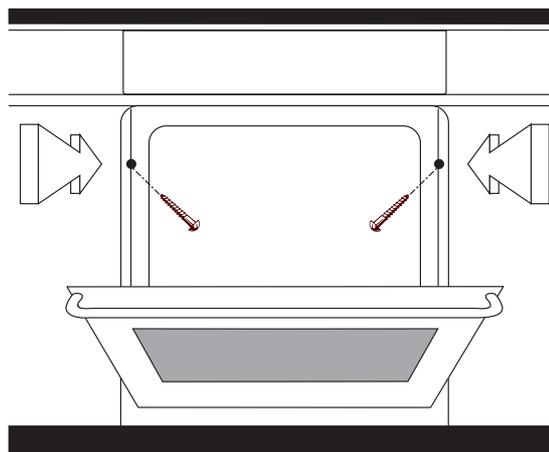
3. Den elektrischen Anschluss herstellen.
4. Herd bündig zur Möbelfront **waagrecht** in die Nische schieben und beidseitig mit je einer Schraube 3,5 x 30 befestigen (**Detail C**).



Achtung: Beim Einschieben des Herdes darauf achten, dass der Gasschlauch torsions- und knickfrei verlegt und nicht eingeklemmt wird.

Die Zündkerzen und die Thermoelemente dürfen nicht an der Möbelkante anstehen. Sie könnten beschädigt werden.

Das Elektro-Anschlusskabel darf nicht an der Rückwand des Gas-Einbauherdes anliegen.



Montage der Kochstellenbrenner

1. Die Transportsicherungs-Schrauben (1) rechts und links von Montagehilfe (2) entfernen.
2. Die vier Schrauben (3) auf den Brennertraversen lösen.
3. Den Brennerträger anheben und dann nach außen schieben, so dass die Montagehilfen (2) beidseitig auf der Arbeitsplatte aufliegen.



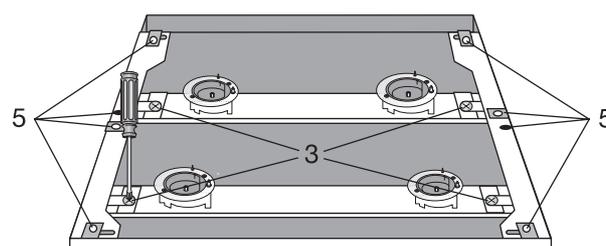
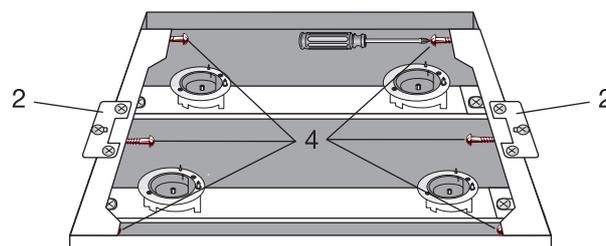
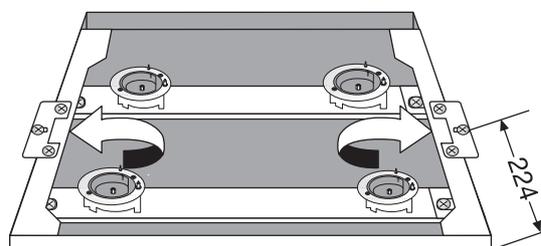
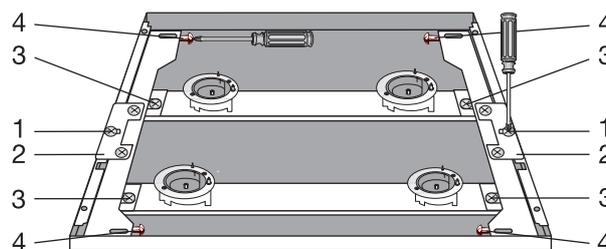
Achtung: Von Vorderkante Ausschnitt bis Mitte Montagehilfe **224 mm** einhalten.

4. Den Brennerträger beidseitig im Muldenausschnitt mit je drei Schrauben (4) befestigen.
5. Montagehilfen (2) entfernen.



Bei Steinabdeckungen sind die Muldenträger mittels speziellem Steinkleber in den Ausschnitt zu kleben.

6. Die Mulde kurz auflegen, um zentrischen Sitz der Brenner und der acht Schnappmuttern (5) zu überprüfen.
7. Die vier Schrauben (3) wieder festziehen.

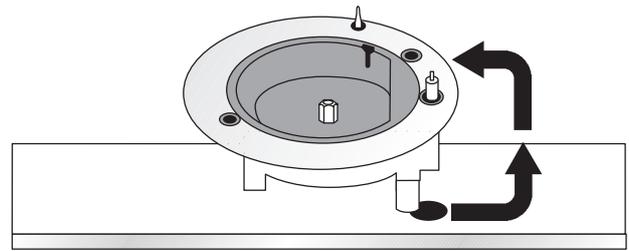


Schrauben

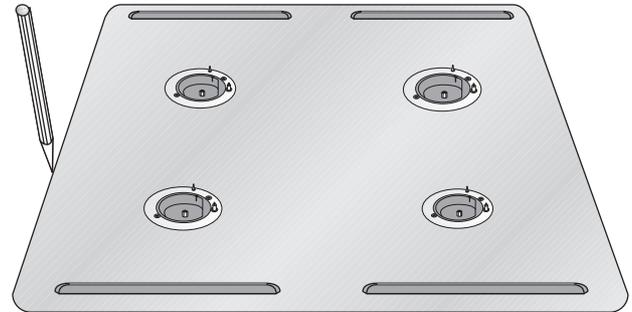
(1)	4,2 x 9,5
(3)	4,5 x 9,5
(4)	3,5 x 25

Montage der Glas-Kochmulde

1. Die Kochstellen-Brenner in den Schlitzen schräg nach vorne ziehen, anheben und in der oberen Position ganz zurückschieben.
2. Die Kochmulde an den Kochstellen-Brennern ausgerichtet auf den Arbeitsplattenausschnitt legen.
3. Mit Bleistift oder wasserlöslichem Faserschreiber den Umriss der Kochmulde auf die Arbeitsplatte übertragen und Kochmulde wieder abheben.



Markierung anzeichnen



4. Etwa 2 mm innerhalb der Markierung die mitgelieferte, selbstklebende Schaumstoffdichtung umlaufend und lückenlos auf die Arbeitsplatte aufkleben.



Achtung: Die Dichtung nicht dehnen! Die Stosskanten passend schneiden.

5. Die Kochmulde wieder auflegen und an den Kochstellen-Brennern ausrichten.

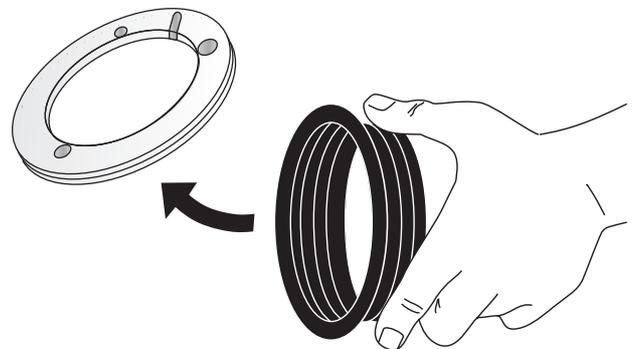


Achten Sie auf lückenlose Auflage auf der Arbeitsplatte.

Dichtung auf die Arbeitsplatte aufkleben



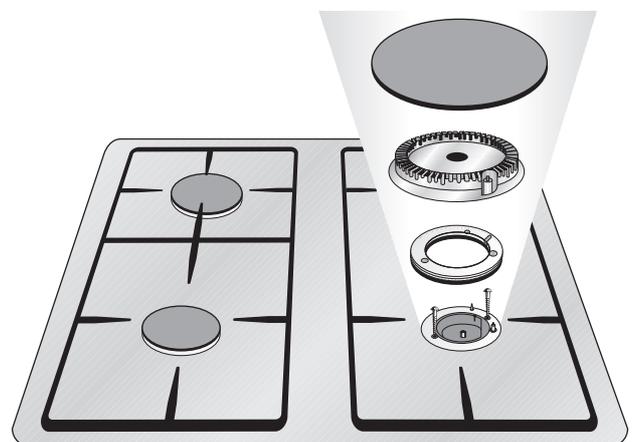
6. Die Gummiringe mit dem Rundprofil nach oben auf die Brennerdichtung aufstecken.



7. Die Brennerdichtungen an den Zündkerzen und Thermofühlern ausrichten und fest in die Öffnungen der Kochmulde eindrücken.
8. Mit je zwei Schrauben die Brennerdichtungen mit den Kochstellen-Brennern verschrauben. Damit ist die Kochmulde auf der Arbeitsplatte fixiert.
9. Brennerkrone und Brennerdeckel passend aufsetzen. Topfträger auflegen und in die eingeformten Arretierungen einrasten.



Achtung: Funktions- und Dichtigkeitskontrolle des kompletten Gerätes durchführen.



Montage der Email-Kochmulde

1. Die Kochmulde an den Kochstellen-Brennern ausgerichtet auf den Arbeitsplattenausschnitt legen.
2. Mit Bleistift oder wasserlöslichem Faserschreiber den Umriss der Kochmulde auf die Arbeitsplatte übertragen und Kochmulde wieder abheben.
3. Etwa 2 mm innerhalb der Markierung die Silicon-Profildichtung umlaufend und lückenlos auf die Arbeitsplatte aufkleben.



Achtung: Die Dichtung nicht dehnen! Die Stoßkanten passend schneiden.

4. Die Kochmulde auflegen und an den Kochstellen-Brennern ausrichten.



Achtung: Die vier Brenner müssen druckfrei, nur mit leichter Spannung nach oben, in den Öffnungen der Kochmulde sitzen.

5. Mit je zwei Schrauben die Brenner mit der Kochmulde verschrauben.

6. Die Kochmulde beidseitig mit je einer Schraube durch die ovalen Halter für die Topfräger mit dem Brennerträger verschrauben.



Achtung: Die Schrauben müssen **fest angezogen** werden. Damit wird die Schutzleiter-Verbindung sichergestellt.

7. Brennerkrone, Brennerdeckel und Topfräger aufsetzen.

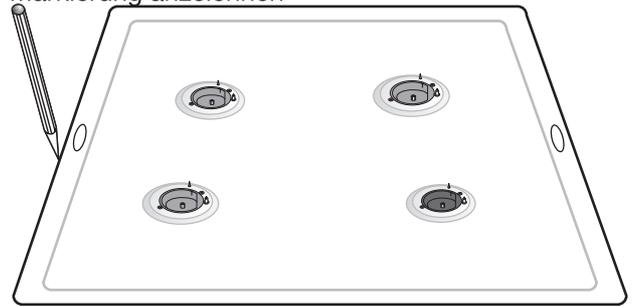


Die Deckel der beiden Starkbrenner vorne links und hinten rechts sind durch ein rotes Flammensymbol gekennzeichnet.

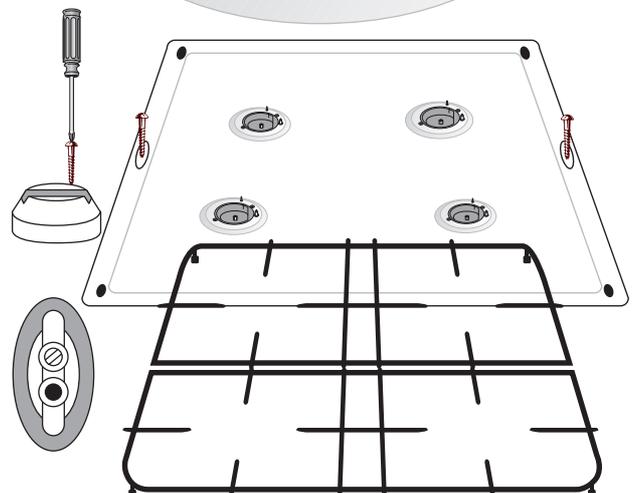
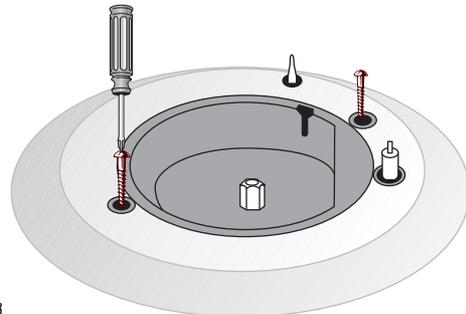


Achtung: Funktions- und Dichtigkeitskontrolle des kompletten Gerätes durchführen.

Markierung anzeichnen



Dichtung auf die Arbeitsplatte aufkleben



Montage der Edelstahl-Kochmulde

1. Die Kochmulde in den Ausschnitt legen.
2. Mulde durch die vier Befestigungslöcher an den Schnappmuttern verschrauben.



Achtung: Die vier Brenner müssen druckfrei, nur mit leichter Spannung nach oben, in den Öffnungen der Kochmulde sitzen.

3. Mit je zwei Schrauben jeden Brenner mit der Kochmulde verschrauben.

4. Die Kochmulde beidseitig mit je einer Schraube durch die ovalen Halter für die Topfträger in der Arbeitsplatte verschrauben.

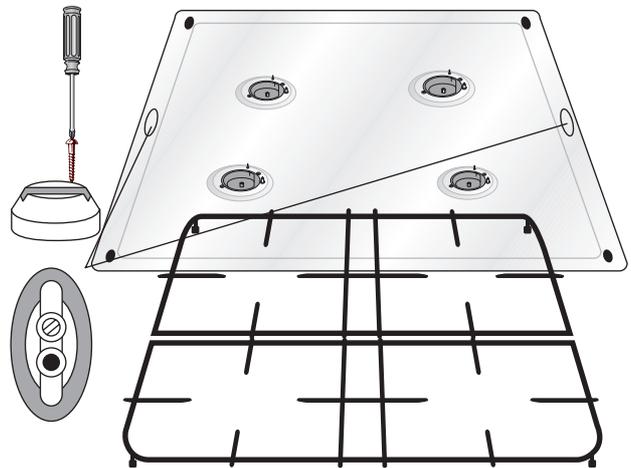
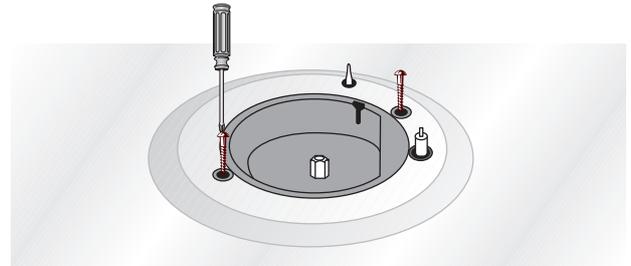
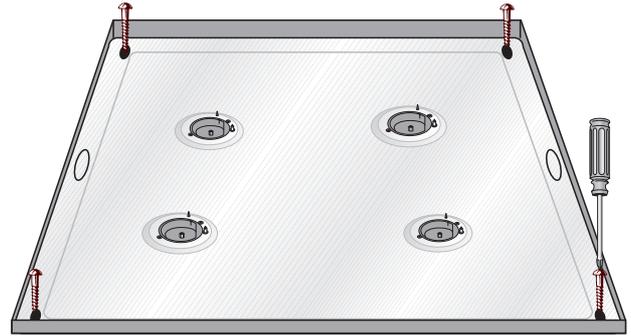


Achtung: Die Schrauben müssen **fest angezogen** werden. Damit wird die Schutzleiter-Verbindung sichergestellt.

5. Brennerkrone, Brennerdeckel und Topfträger aufsetzen.



Achtung: Funktions- und Dichtigkeitskontrolle des kompletten Gerätes durchführen.



Brennerleistungen und Düsentabelle

		Erdgas (H)			Flüssiggas (B/P)		
W_s (MJ/m ³)		50.72			87.33		
p (mbar)		20			50		
		kW (HS)	kW (Hi)	Dü Ø 1/100 mm	kW (HS)	kW (Hi)	Dü Ø 1/100 mm
Kochstelle vorne links	Q_N	2,4	2,16	112	2,4	2,16	66
Kochstelle hinten links	Q_N	1,8	1,62	91	1,8	1,62	58
Kochstelle hinten rechts	Q_N	2,4	2,16	112	2,4	2,16	66
Kochstelle vorne rechts	Q_N	1,0	0,90	70	1,0	0,90	43
Backofen	Q_N	2,6	2,34	120	2,6	2,34	70

Durchmesser der Bohrungen in den Kleinbranddüsen in 1/100 mm

Gasart	Backofen- brenner	Kochstellenbrenner							
		vorne links		hinten links		hinten rechts		vorne rechts	
		Dü Ø 1/100 mm	Dü Ø 1/100 mm	kW (HS)	Dü Ø 1/100 mm	kW (HS)	Dü Ø 1/100 mm	kW (HS)	Dü Ø 1/100 mm
Erdgas (H) 20 mbar	56	49	0,38	49	0,38	49	0,38	45	0,28
Flüssiggas (B/P) 50 mbar	30	28	0,42	28	0,42	28	0,42	23	0,33



Achtung: Bei Umstellung auf Flüssiggas ist der dem Düsensatz entsprechende Aufkleber beim Typenschild anzubringen.

Bei Wiedereinstellung auf Erdgas müssen die Vollbrand-Düse, die Kleinbrand-Einstelldüse und die Erstluft-Einstellschraube wieder versiegelt werden.

Garantiebedingungen

Deutschland

Ab 01.01.2002 gelten neue Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes 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 für 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 Gerätes 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 Gerätes 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. Nachbes-

serungsarbeiten 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 Gerätes 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
D-90429 Nürnberg**

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

Kundendienst und Servicestellen

Deutschland

Sehr geehrter Kunde,

der Service für Ihr Juno Hausgerät ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 *

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

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 ** auf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Juno Hausgeräte-Service

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	0180 322 66 22	0180 580 41 41
01445	Radebeul	Link & Stöcklein Service-Partner Waldstraße 9	0180 322 66 22	0180 580 41 41
04299	Leipzig	U. Wirsing Service-Partner Holzhäuser Straße 120	0180 322 66 22	0180 580 41 41
04357	Leipzig	K. Landgraf Service-Partner Wilhelm-Busch-Straße 38	0180 322 66 22	0180 580 41 41
07548	Gera	P. Giegold GmbH Service-Partner Südstraße 11	0180 322 66 22	0180 580 41 41
14482	Potsdam-Babelsberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Wetzlarer Straße 14-16	0180 322 66 22	0180 580 41 41
16866	Kyritz	H. Schuhmacher Service-Partner Hamburger Straße 31	0180 322 66 22	0180 580 41 41
18069	Rostock	A. Polkow Service-Partner Gewerbestraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
24113	Kiel	Axel Capell Service-Partner von-der-Goltz-Allee 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
25770	Hemmingstedt	D. Stübner Service-Partner Kösliner Straße 18	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
27721	Ritterhude	R. Langkusch Service-Partner Stader Landstraße 4	0180 322 66 22	0180 580 41 41
28207	Bremen	Zessin & Hirsch Service-Partner Emil-von-Behring-Str. 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
30176	Hannover	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Wiesenaue Straße 13	0180 322 66 22	0180 580 41 41
34123	Kassel-Bettenhausen	R. Buntrock Service-Partner Lilienthalstraße 5	0180 322 66 22	0180 580 41 41
35745	Herborn-Burg	Nickel-Naumann GmbH Service-Partner Junostraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
41541	Dormagen-St. Peter	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Sachtlebenstraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
46562	Voerde	F. Häsel Service-Partner Fr.-Wilhelm-Straße 22	0180 322 66 22	0180 580 41 41
48165	Münster	Pohl & Vennenkötter GmbH Service-Partner Zum Kaiserbusch 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
49084	Osnabrück	H.-O. Brill Service-Partner Pferdestraße 23	0180 322 66 22	0180 580 41 41
52068	Aachen	Th. Gillissen e.K. Service-Partner Auf der Hüls 197	0180 322 66 22	0180 580 41 41
56068	Koblenz	F.J. Germann Service-Partner Rheinstraße 17	0180 322 66 22	0180 580 41 41
56070	Koblenz	H. Dunkel Service-Partner Züchnerstraße 2a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
57072	Siegen	Hartwig & Pitthan GmbH Service-Partner Sandstraße 173	0180 322 66 22	0180 580 41 41
59071	Hamm	H. Wolf Service-Partner Ostwennemarstraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
60326	Frankfurt	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Mainzer Landstraße 349	0180 322 66 22	0180 580 41 41
66115	Saarbrücken-Malstatt	Elektro-Reinert GmbH Service-Partner Ludwigstraße 55-57	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
67663	Kaiserslautern	Hausgeräte-Kundendienst K.M.H. Service-Partner Pariser Straße 200	0180 322 66 22	0180 580 41 41
71034	Böblingen-Hulb	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Dornierstraße 7	0180 322 66 22	0180 580 41 41
74743	Seckach	R. Hübner Service-Partner Bergstraße 9F	0180 322 66 22	0180 580 41 41
76185	Karlsruhe-Mühlburg	A. Gesquier Service-Partner Neureuther Straße 5-7	0180 322 66 22	0180 580 41 41
78054	Villingen- Schwenningen	F. Bareiß Service-Partner Alleenstraße 28/1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
79108	Freiburg	P. Mangold GmbH Service-Partner Tullastraße 84	0180 322 66 22	0180 580 41 41
82401	Rottenbuch	K.-H. Langguth Service-Partner Solder 13	0180 322 66 22	0180 580 41 41
84307	Eggenfelden	H. Westner Service-Partner Dorfzellhub 32	0180 322 66 22	0180 580 41 41
85598	Baldham/ Vaterstetten	P. Nusko Service-Partner Neue Poststraße 23	0180 322 66 22	0180 580 41 41
86159	Augsburg	H. Winkler Service-Partner Piccardstraße 15a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
87437	Kempten	A. Herb Service-Partner Brodkorbweg 22	0180 322 66 22	0180 580 41 41
88213	Ravensburg	Erich Strobel Service-Partner Henri-Dunant-Straße 6	0180 322 66 22	0180 580 41 41
90429	Nürnberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Muggenhofer Straße 135	0180 322 66 22	0180 580 41 41
91788	Pappenheim	R. Kuster Service-Partner Neudorf 79	0180 322 66 22	0180 580 41 41
92260	Ammerthal	J. Schöbel Service-Partner Nikolausstraße 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
93059	Regensburg	Elektro-Zirngibl GmbH Service-Partner Im Gewerbepark B54	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
94032	Passau	Elektro-Stemplinger Service-Partner Kühberg 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
94256	Drachselsried	M. Fritz Service-Partner Grafenried 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
95028	Hof	P. Giegold GmbH Service-Partner Pinzigweg 49	0180 322 66 22	0180 580 41 41
97078	Würzburg	J. Götz Service-Partner Versbacher Straße 22a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
99085	Erfurt	Jens Warias G.b.R. Service-Partner Liebknechtstraße 16a	0180 322 66 22	0180 580 41 41

Weitere Service-Stellen sind in:

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

* EUR 0.09 / Minute

** EUR 0.12 / Minute

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

Stichwortverzeichnis

A

Auftauen	16, 24
Ausschnitt Mulde	38
Ausschnitte Einbauschränk	38

B

Backblech	8
Backen	17
Backofen	
Bedienen	13
Beleuchtung	29
Funktionen	14
Zubehör	8

Bedienblende	6
Braten	21

E

Einbau des Herdes	41
Einbau Küchenmöbel	36
Einkochen	25
Einschubgitter	28
Elektroanschluss	40

F

Flüssiggas	39
------------	----

G

Gasanschluss	39
Grillen	23

H

Heißluft	15
----------	----

I

Infrarot Grill	16
----------------	----

K

Kochen	11
Kochgeschirrgröße	12
Kochstelle	
Bedienen	10
Kombi-Rost	8
Konventionelle Beheizung	15
Kühlgebläse	16

M

Montage	
Edelstahl-Kochmulde	44
Email-Kochmulde	43
Glas-Kochmulde	42
Kochstellen-Brenner	41
Zubehör	37

R

Reinigung	26
Backofendecke	30
Backofinnenraum	27
Backofentür	31
Backofen-Türglas	32
Einschubgitter	28
Kochmulde	26
Vorreinigen	9
Zubehör	27
Reparaturen	4

S

Sicherheitshinweise	4
---------------------	---

Sicherheitshinweise Installation	36
----------------------------------	----

T

Tabelle	
Auftauen	24
Backen	19
Braten	22
Brennerleistungen und Düsen	45
Einkochen	25
Grillen	23
Temperatur-Wahl	15
Tabellen und Tipps	17
Technische Daten	34

U

Universalblech	16
Universalpfanne	8

W

Was tun, wenn ...	33
-------------------	----

Z

Zubehör	8
---------	---



ELECTROLUX-JUNO Küchentechnik GmbH

Änderungen vorbehalten