

ZANUSSI

ELEKTROHERD

ZCE 5060

50x60

INHALT

Gebrauchsanleitung		Installationsanleitung	
Sicherheitshinweise	2	Technische Daten	14
Beschreibung des Gerätes	4	Sicherheitshinweise	14
Bedienung des Gerätes	5	Installation	15
Nützliche Hinweise	9	Tausch der Backofenlampe	16
Reinigung und Pflege	10		
Problembehebung	11		
Garantiebedingungen	12		

Hinweise zur Bedienungsanleitung

In der Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet



Sicherheitshinweise



Schritt-für-Schritt-Anleitungen



Tips und Empfehlungen



Umweltschutzinformationen



SICHERHEITSHINWEISE

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

Diese Sicherheitshinweise dienen Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit anderer.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung durch Erwachsene gedacht. Stellen Sie daher sicher, daß Kinder nicht damit spielen.
- Packen Sie das Gerät aus, sobald Sie es erhalten. Überprüfen Sie das äußere Erscheinungsbild des Gerätes. Vermerken Sie eventuelle Kommentare auf dem Lieferschein, und bewahren Sie eine Kopie davon auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Normalgebrauch in Privathaushalten gedacht. Eine gewerbliche oder industrielle Nutzung ist nicht zulässig.
- Es ist gefährlich, technische Änderungen am Gerät vorzunehmen bzw. dies zu versuchen.
- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den leeren Backofen aufheizen, um den unangenehmen Geruch der Wärmedämmung des Backofens und eventuelle Fettreste, die noch von der Produktion herrühren, zu beseitigen.
 - Öffnen Sie die Abdeckung.
 - Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen.
 - Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien.
 - Heizen Sie den Backofen ca. 45 Minuten lang auf 250 Grad auf. Lüften Sie dabei die Küche, damit die bei diesem Vorgang entstehenden unangenehmen Gerüche und Dämpfe entweichen können. Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung.
- Wenn Sie in der Nähe des Herdes Elektrogeräte verwenden (z.B. einen elektrischen Mixer), achten Sie darauf, daß die Kabel nicht mit heißen Stellen des Herdes in Berührung kommen oder in der Backofentür des Herdes eingeklemmt werden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, wenn Sie Kochgut in Öl oder Fett frittieren (Pommes frites usw.). Heißes Fett ist leicht entzündbar.
- Verwenden Sie auf der Kochfläche keine instabilen oder verformten Töpfe und Pfannen. Diese könnten umkippen und so das Unfallrisiko erhöhen.
- Verwenden Sie nie den Griff der Backofentür, um das Gerät zu heben oder zu verschieben. Abgesehen vom mitgelieferten Zubehör darf nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwendet werden (siehe Anleitungen des Herstellers).
- Bewahren Sie Reinigungsprodukte und brennbares Material nicht in der Nähe des Herdes auf.
- Stellen Sie auf der geöffneten Backofentür keine schweren Gegenstände ab, und achten Sie darauf, daß Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie Kochgeschirr aus dem Backofen nehmen oder in der Nähe von heißen Teilen des Herdes hantieren.
- Decken Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie ab; das Email könnte durch Überhitzung beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Fettpfanne nie als Backblech.
- Um eine Beschädigung der Schalter zu vermeiden, sollten Sie die Backofentür nie geöffnet lassen, wenn der Backofen eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Stellen Sie nach Verwendung Ihres Herdes sicher, daß alle Schalter in der "Aus"-Stellung sind.
- Reinigen Sie die Abdeckung jedesmal, bevor Sie sie schließen.
- Wenn der Backofen verwendet wird, muß die Abdeckung geöffnet sein.
- Lassen Sie den Backofen und die elektrische Platten vollständig auskühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen. Andernfalls könnte die Abdeckung beschädigt werden.
- Kinder sollten sich nicht in der Nähe des Herdes aufhalten, wenn er in Verwendung ist. Sie könnten sich verbrennen, Töpfe umwerfen usw.
- Achten Sie darauf, daß Kinder nicht an den Schaltern des Gerätes herumspielen.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen, überprüfen Sie, ob kein Element unter Spannung steht (alle Bedienungselemente sind in der Stellung "Aus") und ob die Wände ausreichend abgekühlt sind.
- Lassen Sie die Herdplatte nie leer funktionieren (ohne einen Topf darauf).

- Um stets gute Kochergebnisse zu erhalten sowie aus Gründen der Hygiene und Sicherheit sollten Sie das Gerät stets sauber halten. Eingebrennte Fettspritzer könnten unangenehme Gerüche entstehen lassen.
- Reinigen Sie Ihren Herd nach jeder Verwendung. Nur so ist eine ordnungsgemäße Funktion garantiert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

Installation

- Die Installation muß von einem konzessionierten Fachmann durchgeführt werden.
- Sollten für die Installation des Gerätes Änderungen am Hausstromnetz erforderlich sein, dürfen diese ausschließlich von einem konzessionierten Elektriker vorgenommen werden.
- Achten Sie darauf, daß das Gerät während der Installation oder sonstiger Wartungsarbeiten nicht angeschlossen ist.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
- Unsachgemäße Reparaturen können schwere Schäden zur Folge haben.


Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden oder installieren.

Danke für Ihre Aufmerksamkeit.

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



Umweltschutz

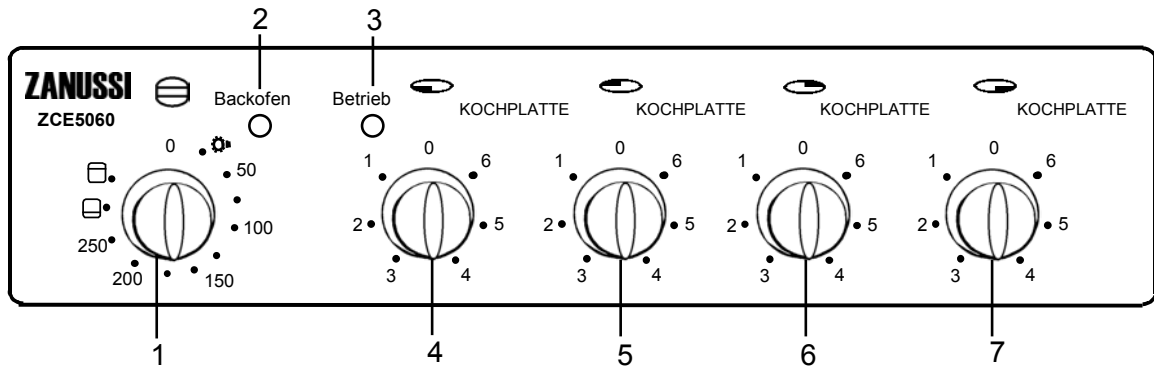
Sämtliche mit dem Symbol  gekennzeichneten Materialien sind rezyklierbar. Entsorgen Sie diese Materialien nur an dafür vorgesehenen Plätzen oder Sammelstellen. (Informationen dazu erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Entsorgungsbetrieben.)

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

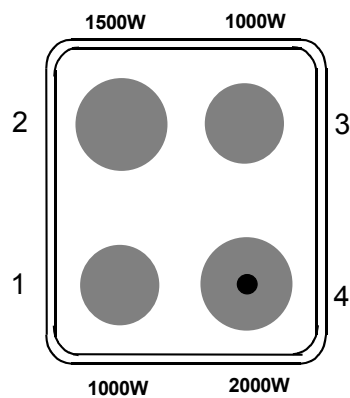
Bedienblende

Modell: ZCE 5060



1. Temperaturregler für Backofen.
2. Funktions-Kontrollampe für Backofen.
3. Funktions-Kontrollampe für Kochplatten.
4. Schalter für die Kochplatte vorne links.
5. Schalter für die Kochplatte hinten links.
6. Schalter für die Kochplatte hinten rechts.
7. Schalter für die Kochplatte vorne rechts.


Kochmulde



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

BEDIENUNG DES GERÄTES


1. Elektrobackofen

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


 **Gehen Sie wie folgt vor:**

1. Öffnen Sie die Abdeckung.
2. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.
3. Entfernen Sie die Aufkleber und, sofern vorhanden, die Schutzfolien.
4. Heizen Sie den Backofen etwa 45 Minuten lang auf 250 Grad auf.

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

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

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

 **Vermeiden Sie die Berührung der Heizungselemente aus dem Backofen.**




Verwendung

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

Temperaturregler für Backofen (Abb. 1)

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

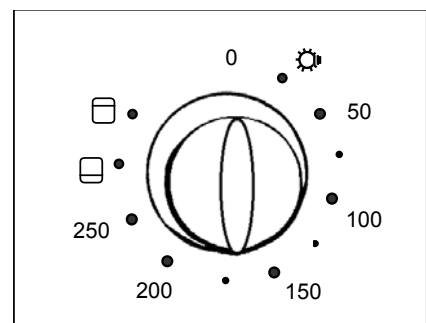






Abb. 1

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.

2. Backen und Braten im Backofen

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 (Abb. 2).

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.

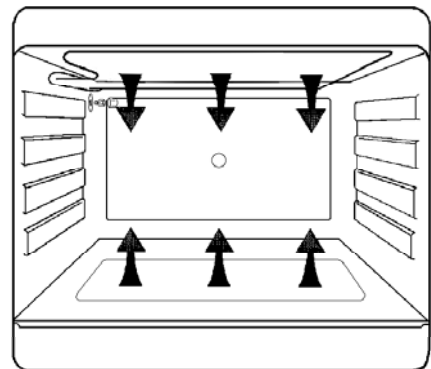



Abb. 2

Unterhitze (Abb. 3)

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.

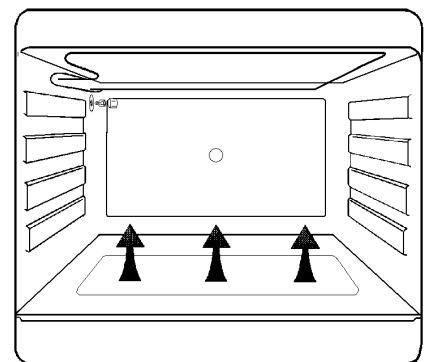



Abb. 3

Oberhitze (Abb. 4).

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 .

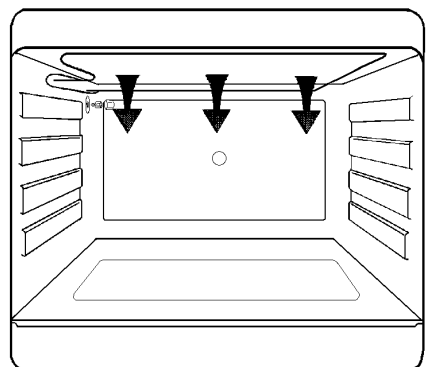


Abb. 4

Backofenbeleuchtung

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

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.

3. Elektrokochmulde

Kochplatten

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 (Abb. 5):

Position 0 : ausgeschaltet

Position 1 : minimaler Heizbetrieb

Position 6 : maximaler Heizbetrieb

Zünden der Kochplatte:

Drehen Sie den Schalter der entsprechende Kochplatte bis die gewünschte Position ;
Die Betrieb-Kontrollampe schaltet sich ein.

Ausschalten der Kochplatte:

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

Funktions-Kontrollampe für Kochplatten

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

- **Kinder sollten sich nicht in der Nähe des Herdes aufhalten, wenn er in Verwendung ist.**
- **Stellen Sie auf die Kochmulde keine Gegenstände oder Lebensmittel, die zu entzünden empfindlich sind (Kochutensilien mit plastische Ärmel, Blätter aus Aluminium, Zucker- enthaltende Lebensmittel, usw...). 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.**

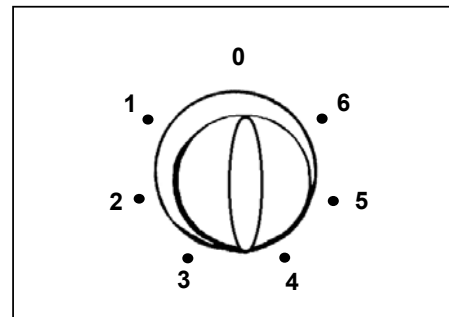


Abb. 5

Wahl der Kochtöpfe

Um optimale Kochergebnisse zu erzielen, sollte der Bodendurchmesser des verwendeten Kochtopfes stets auf die Brennergröße abgestimmt sein (14 – 16 cm).

Die auf den Kochplatten verwendeten Töpfe müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- Sie müssen für einen häufigen Einsatz geeignet sein;
- 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 herunterschalten 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.

3. Mitgeliefertes Zubehör

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

Ihr Herd wird mit folgendem Zubehör geliefert :

- einem Rost für Kochgeschirr (Bratpfannen, Tortenformen usw.). Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf den Rost, um das Gewicht gleichmäßig zu verteilen.
- einer Fettpfanne aus emailliertem Stahl
Sie dient dazu, daß die Bratensäfte hineinfließen. Es ist nicht dafür bestimmt, um als Backblech benutzt zu werden.

Wenn die Fettpfanne zum Auffangen von Bratensaft verwendet werden soll, schieben Sie sie in die 2 (von unten) Einsatzebene.

Wenn Sie die Fettpfanne nicht benutzen, vergessen Sie nicht, sie aus dem Backofen herauszunehmen.

Einlagerungsraum

Der Einlagerungsraum dient zum Aufbewahren der Zubehörteile des Herdes, die nicht gebraucht sind. Um den Einlagerungsraum zu öffnen, heben und klappen Sie die untere Tür nach außen um.

Wichtig: Bewahren Sie Reinigungsprodukte und brennbares Material nicht im

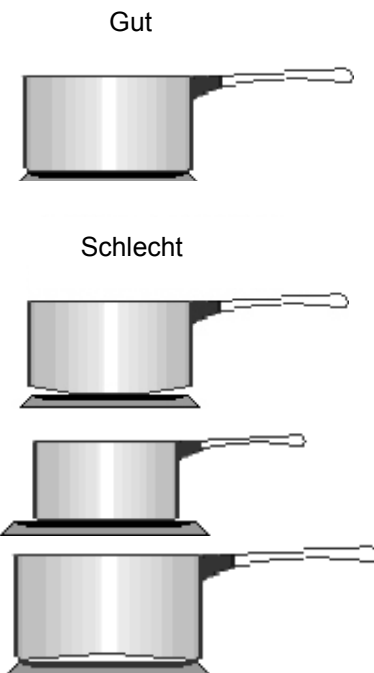


Abb. 6

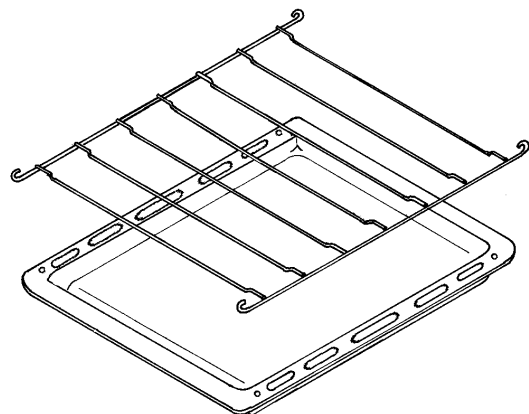



Abb. 7

Einlagerungsraum .

Verwendung des Backofens

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

 **Legen Sie den Backofen keinesfalls mit Alufolie aus. Der dadurch entstehende Hitzestau könnte das Kochergebnis beeinträchtigen und die Emailsicht beschädigen. Bei Verwendung des Backofens muß die Abdeckung geöffnet sein.**

Einfluß des verwendeten Kochgeschirrs auf die Kochergebnisse im Backofen

Wußten Sie, daß:


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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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.

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

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

Backofen

Emaillierte Teile: Gehen Sie bei der Reinigung wie bei anderen emaillierten Elementen vor.

Backofeninnenraum

Der emaillierte Innenraum des Backofens läßt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

Wischen Sie den Backofen nach jeder Verwendung aus. Verwenden Sie dazu einen weichen Lappen, den Sie mit warmer Spülmittellauge anfeuchten. Von Zeit zu Zeit wird es nötig sein, den Backofen mit einem geeigneten Backofenreiniger gründlicher zu reinigen.

Reinigung der Backofentür

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

- Backofentür vollständig öffnen.
- Den Klemmhebel an beiden Türscharnieren ganz aufklappen (Abb. 8).

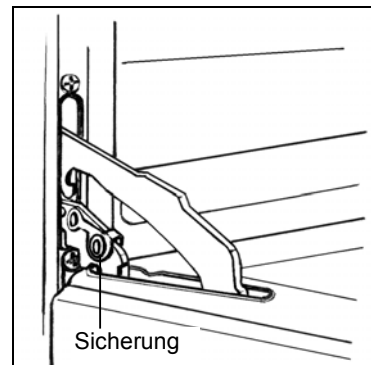


Abb. 8

- Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und bis zu einem Öffnungswinkel von 30° schließen (Abb. 9).
- Backofentür aufheben und ausziehen.

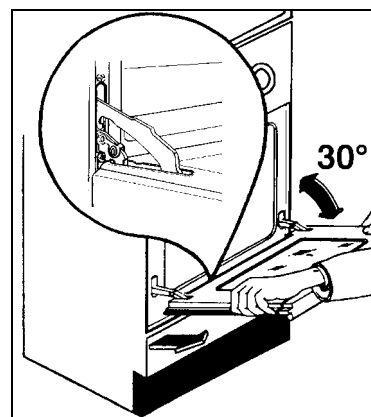


Abb. 9

Um die Tür zu montieren, gehen Sie umgekehrt vor.

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

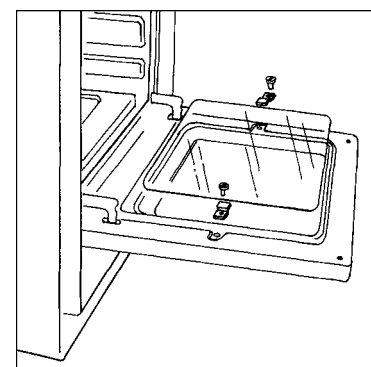


Abb. 10

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

Reinigung des Zubehörs

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

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, sollten Sie die folgenden Überprüfungen vornehmen, ehe Sie sich an den Technischen Kundendienst wenden:

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 die Strom Zuleitung angeschlossen ist;

Der Backofen heizt nicht:

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

Zu lange Garzeiten:

- Sehen Sie nach, ob die gewählte Temperatur auch zu dem Gericht paßt , das Sie zubereiten wollen.

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 spätern Verwendungen führt (sieh hierzu den Abschnitt " Reinigung und Pflege ").

Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht:

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

Typenschild

Solte das Gerät auch nach all diesen Überprüfungen immer noch nicht funktionieren, so wenden sie sich an die nächstgelegene Vertragskundendienststelle.

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

GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantiebedingungen für Geräte von AEG, Electrolux, Juno, Zanker, Zanussi, Zoppas

- Für die Haushaltsgeräte der o.a. Marken leisten wir unter den nachstehenden Bedingungen Garantie. Durch diese Garantie werden Ansprüche des Endabnehmers gegen den Händler (im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes) aus dem Kaufvertrag nicht berührt.
- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate, für emaillierte Innenkessel der Heißwasserspeicher weitere 24 Monate, und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes. Bei gewerblicher Nutzung von Hausgeräten und bei Nutzung von Waschgeräten in Gemeinschaftsanlagen ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt. Die Garantiezeit wird durch die von uns erbrachten Garantieleistungen nicht verlängert.
- Der Garantieanspruch ist durch Rechnung oder ähnliche Unterlagen nachzuweisen.
- Über Ort, Art und Umfang der Mängelbehebung entscheidet unser Kundendienst. Als Regelung gilt:

Für Großgeräte (stationär betriebene Geräte) ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.

Unser Kundendienst wird die Instandsetzung so rasch wie möglich durchführen. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden bei Instandsetzung die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung

nach dieser Garantie anfallen, und die Kosten des bei Werkstatt-Reparatur durchzuführenden Hin- und Rücktransportes nicht in Rechnung gestellt. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.

- Innerhalb der Garantiezeit von 12 Monaten werden alle Funktionsfehler, die nachweisbar trotz vorschriftsmäßigem Anschluß, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Während der weiteren Garantiezeit von 24 Monaten werden Schäden an emaillierten Innenkesseln der Heißwasserspeicher entweder durch Reparatur ohne Berechnung des Kessels, oder durch Austauschen des Gerätes gegen Verrechnung einer Pauschale behoben. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Garantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des Hausgerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkung des Wassers, sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Garantie. Transportschäden müssen - entsprechend den Bedingungen des Transporteurs - gegen den Transporteur geltend gemacht werden. Kosten von Dritten (insbesondere für Montage, Installation, usw.) werden von uns nicht übernommen. Bei Reparaturversuchen durch Unbefugte besteht kein Garantieanspruch. Über die erbrachten Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche jeglicher Art bestehen nicht.
- Gerichtsstand hinsichtlich dieser Garantie ist Wien, soweit nicht aus zwingenden gesetzlichen Gründen ein anderer ausschließlicher Gerichtsstand begründet wird.

KUNDENDIENST

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

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

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

TECHNISCHE DATEN

Standgerät

Klasse X

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

-  Dieses Gerät entspricht den folgenden **EG-Richtlinien:**
- **73/23/EWG** Niederspannungsrichtlinie
 - **89/336/EWG EMV**-Richtlinie
 - **90/396/EWG** Gasgeräte richtlinie

INSTALLATIONSANLEITUNG



Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- 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.

Elektroanschluss

Vergewissern Sie sich, daß:

- die Elektroinstallationen für die Leistung des Gerätes ausreichend dimensioniert sind ;
- die Zuleitungen in gutem Zustand sind ;
- der Kabelquerschnitt den Installationsvorschriften entspricht;
- daß in der elektrischen Installation eine Einrichtung vorgesehen ist, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

Installations- und Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Installateure nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Wir lehnen jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die durch eine nicht vorhandene oder beschädigte Erdung verursacht wurden.

INSTALLATION

Hinweise für den Fachmann:

Aufstellung

Entfernen Sie die Kunststoffverpackung, und installieren Sie den Herd in einem trockenen, gut belüfteten Raum (Abb. 11). (Stellen Sie ihn nicht in der Nähe von Vorhängen, Papier, Alkohol- oder Benzinvorräten usw. auf.)

Der Boden unter dem Gerät muß hitzebeständig sein.

Elektrischer Anschluss

Hinweise:

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

Die Installation muß mit einer festverlegten Anschlußleitung und einer Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgesehen sein, die das Gerät allpolig vom Netz trennt.

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

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

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-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 (Abb.12)



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

Bevor Sie den Backofen an das Stromnetz anschließen, sollten Sie sich vergewissern, daß:

- die Sicherung und die Elektroinstallation des Hauses für das Gerät ausreichend dimensioniert sind (siehe Typenschild);
- der allpolige Schalter, der für den Anschluß verwendet wird, auch bei installiertem Gerät leicht erreichbar ist.

Wie gehen Wir vor?

- 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 Kabel-Klemme fest.
- Montieren und schrauben Sie den Schutzdeckel ein.

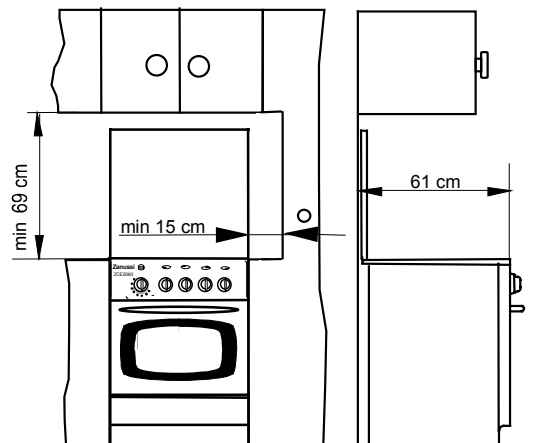


Abb. 11

RÜCKSEITE DES HERDES

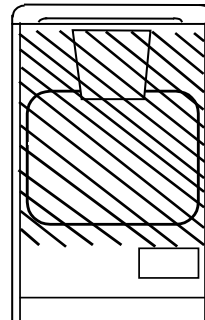
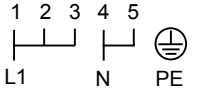
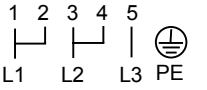
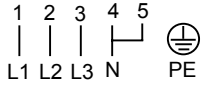
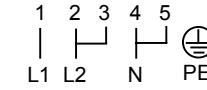



Abb.12

Tabelle n°1


Anschlusstyp	Einphasig	Dreiphasig	Dreiphasig Y 3 ph.+ neutral	Dreiphasig Y 2 ph.+ neutral
Anschlussklemmen				
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

TAUSCH DER BACKOFENLAMPE

 **Bevor Sie die Lampe austauschen, sollten Sie sich vergewissern, daß sich alle Schalter in der Aus-Stellung ("0") befinden. Vergewissern Sie sich, daß das Gerät nicht angeschlossen und der Backofen ausgekühlt ist.**

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.

 **Um die Lampe auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:**

1. Schrauben Sie das Schutzglas ab (Abb. 13).
2. Drehen Sie die Lampe heraus.
3. Setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Montieren Sie das Lampenschutzglas.

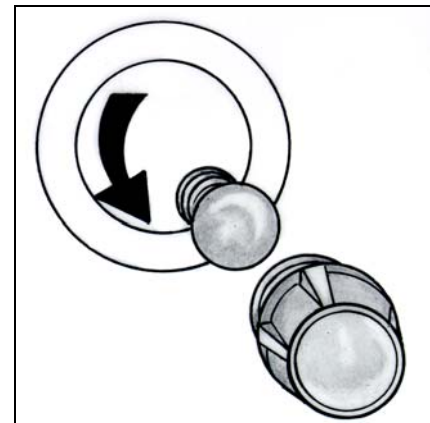


Abb. 13

342 700 513