

cod. 3566055048

privileg®

Garantie- Information

Für unsere leistungsfähigen Geräte und Fahrzeugteile übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigem Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Der Zeitpunkt, wenn Sie bitte durch einen Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferzettel u.ä.) Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus. Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle Schloßstr. 43 & Co
90750 Fürth

Quelle

Europas größtes Versandhaus
90750 Fürth

Gasherde

Best.-Nr. 005.786-9
025.013-4
025.015-9

**Gebrauchs- und
Montageanweisung**

Technische Daten	Seite 6
Gebrauchsanweisung	Seite 7
Wichtige Hinweise	Seite 8
Geräteaufbau	Seite 9
Bedienungsblende	Seite 9
Backofenbeleuchtung	Seite 9
Kurzzeitmesser	Seite 10
Geschirrwagen	Seite 10
Elektrische Zündung	Seite 10
Manuelle Zündung	Seite 11
Kochstellen	Seite 11
Inbetriebnahme der Kochstellenbrenner	Seite 12
Kochen auf den Kochstellen	Seite 12
Einkochen auf der Kochstelle	Seite 13
Backofen	Seite 13
Inbetriebnahme des Backofenbrenners	Seite 16
Backen im Backofen	Seite 17
Braten im Backofen	Seite 17
Einkochen im Backofen	Seite 20
Backtabelle / Brattabelle	Seite 21
Inbetriebnahme des Grillbrenners	Seite 22
Grilltabelle	Seite 24
Reinigung und Pflege	Seite 25
Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	Seite 30
Austausch von Geräteteilen	Seite 33
Störungen	Seite 33
Montageanweisung	Seite 34
Wichtige Hinweise	Seite 35
Werkseitige Einstellung	Seite 36
Gasherd aufstellen	Seite 36
Elektroanschluß	Seite 37
Gasanschluß	Seite 38
Inbetriebnahme	Seite 38
Umstellung auf andere Gasart	Seite 38
Flüssiggasanschluß	Seite 38
Betrieb mit Stadtgas nach TGL 28049	Seite 38
Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen	Seite 39
Kleinbranddüse einstellen oder wechseln	Seite 40
Backofenbrenner einstellen	Seite 41
- Backofen-Brennerdüse einstellen oder wechseln	Seite 41
- Erstluft beim Backofenbrenner einstellen	Seite 44
- Kleinbranddüse einstellen oder wechseln	Seite 45
Grillbrenner einstellen	Seite 45
Funktionskontrolle	Seite 46
Unterrichtung des Benutzers	Seite 46
Fetten der Hähne	Seite 46
Tabelle I - Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung	Seite 47
Tabelle II - Umstellung auf andere Gasart	Seite 48
Tabelle III - Umstellung auf andere Gasart	Seite 49-50
Tabelle IV - Umstellung auf andere Gasart	Seite 51
Tabelle V - Umstellung auf andere Gasart	Seite 52
Tabelle VI - Umstellung auf andere Gasart	Seite 53
Tabelle VII - Umstellung auf andere Gasart	Seite 54
Tabelle VIII - Umstellung auf andere Gasart	Seite 55
Tabelle IX - Umstellung auf andere Gasart	Seite 56
Kundendienst	Seite 57
Anschriften der Quelle-Kundendienststellen	Seite 58
Garantie-Information	Seite 60

Notizen

Verpackungs - Entsorgung

Hinweis zur Verpackungsentsorgung von Elektrogroßgeräten:

Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Großgeräten sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

— Verpackungen von Großgeräten können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel sind bei Quelle nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.:



In den Beispielen steht:

PE für Polyethylen** 02 = PE-HD:04 PE-LD

PP für Polypropylen

PS für Polystyrol

Anschriften der Quelle Kundendienststellen

REGION OST

12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53
 13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 25
 12105 Berlin-Süd, Ringsstraße 42
 03042 Cottbus, Merzdorfer 33
 09224 Gröna b. Chemnitz, Pleißen Str. 2
 02694 Gurtau b. Bautzen, Am Bahnhof
 unD. Halle-Meustadt, Objekt 105/1,
 Teuschenhainer Str.
 01809 Hordemau b. Dresden, Hauptstraße 44
 14482 Potsdam, Gartenstr. 42
 04155 Leipzig, Botenstraße 17-19
 39124 Magdeburg, Lubecker Straße 23 a
 17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2c
 01471 Radeburg bei Dresden, Bahwälder Str. 2
 18069 Rostock, Krischanweg 9

REGION NORD

38114 Braunschweig, Ausgisstraße 2
 28219 Bremen, Bayernstraße 173
 27576 Bremerhaven 1, Schlichtholstr. 23
 29223 Celle, Sprengerstraße 42
 26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
 24941 Flensburg, Boschsstraße 2
 38640 Goslar, Glockengießerstraße 38
 22041 Hamburg, Eifingestr. 19
 31789 Hameln-Affelder, Langes Feld 25
 31065 Hannover, Beiersdorfstr. 6
 31137 Hildesheim, Cherusking 47
 25524 Itzehoe, Lise-Letjener-Str. 23
 24143 Kiel, Flintbeker Straße 5
 23554 Lübeck, Schwartauer Landstraße 2
 21339 Lüneburg, in der Marsch 17
 24534 Neumünster, Wasbeker Straße 45
 26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
 21682 Stade, Bremerwörder Straße 102
 36448 Wolfsburg 11, Heinrichswinkel 7
 31275 Lehrte, Industriestr. 29

REGION WEST

59755 Arnsberg, Lange Wende 24
 33607 Bielefeld, Holzstraße 16/22
 44791 Bochum, Harpener Str. 62
 44145 Dortmund, Eisenstraße 44
 40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Straße 58
 47059 Duisburg, Paul-Bücker-Straße 16
 45356 Essen, Heegerstr. 35 c
 58099 Hagen, Kabeier Straße 70
 59067 Hamm, Spenglerstraße 15
 32429 Minden, Trippeldamm 8
 41238 Mönchengladbach, Ertisstraße 20
 48163 Münster, Borkstraße 20
 49084 Osnabrück, Karmannsstraße 7
 33100 Paderborn, Otto-Stadler-Straße 17
 48432 Rheine, Peterstraße 36
 48483 Wesel, Fritz-Haber-Straße 11
 42369 Wuppertal 21, Rosenthalstraße 12

REGION MITTE

52078 Aachen, Neuenhofstraße 124
 63739 Aschaffenburg, Frohnsstraße 24
 36251 Bad Hersfeld, Kolberger Straße 19
 35251 Bonn-Altfld, Schöntalweg 5
 53347 Darmstadt-Weierstadt 1, Robert-Bosch-Str. 9
 64531 Frankfurt/M., siehe Offenbach
 36043 Fulda, Dorlastraße 26
 34277 Fuldabrück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56

Gebrauchsanweisung

Wichtige Hinweise

- **Der Anschluß des Gasherdes darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur ausgeführt werden.**
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe darauf achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen, oder durch die heiße Backofentür eingeklemmt werden.
- Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten oder Ölen, z. B. Pommes frites dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Den Backofen nicht mit einer Alufolie auslegen bzw. keine Back und Bratgefäße direkt auf den Backofenboden stellen. Der dadurch entstehende Wärmestau kann das Email zerstören. Derartige Emailschiäden unterliegen nicht unseren Garantieleistungen.
- Die Gasbrenner nicht zur Raumheizung verwenden!
- Beim Backofenbetrieb stets den Kochmuldendeckel hochklappen.
- Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten! Kinder müssen ferngehalten werden.
- Im Geschirrwagen keine feuergefährlichen Stoffe oder temperaturempfindliche Gegenstände aufbewahren.
- Das Typenschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten sichtbar.
- Gebrauchs- und Montageanweisung gut aufbewahren!
- **Bei Störungen Energiezufuhr abstellen! Kundendienst verständigen!**
- **Zur Aufrechterhaltung der Sicherheit des Gerätes dürfen Reparaturen, insbesondere an gasführenden Teilen, nur von Gasfachkräften ausgeführt werden. Bitte wenden Sie sich bei einem Störfall direkt an unseren Kundendienst.**
- Diese Geräte entsprechen den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308 EG, sowie der Norm bezüglich Netzurückwirkung EN 60 555.
- Gebrauchs- und Montageanweisung gut aufbewahren.

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bilden wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quellenkatalog zu entnehmen.

Geräteaufbau

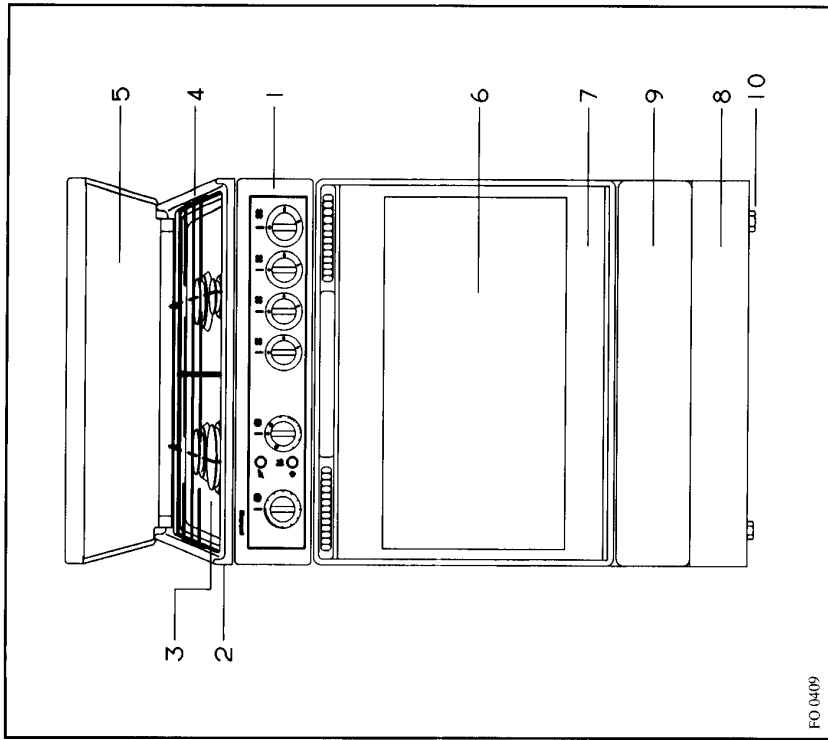


Abb. 1

1. Bedienungsblende (s. Seite 9 und Absatz: Technische Daten)
2. Kochmulde
3. Kochstellenbrenner
4. Rippenrost (2 teilig)
5. Kochmuldendeckel (abnehmbar)
6. Backofen
7. Backofentür mit Sichtfenster
8. Gerätesockel
9. Geschirrwagen
10. Höhenverstellbare StelliüÙe

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Gerät haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typenschild befindlichen Bestell-Nummer und Privileg-Nummer.

Die Anschriften finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im Quelle-Katalog. Natürlich können Sie auch schreiben an:

Großversandhaus QUELLE
Kundenbetreuung
90750 FÜRTH

Bitte die Bestell- und Privileg-Nummer Ihres Gerätes eintragen und beim Gespräch mit unserem Kundendienst stets angeben.

Best. -Nr. _____
Priv. -Nr. _____

Gebrauchsanweisung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle IX

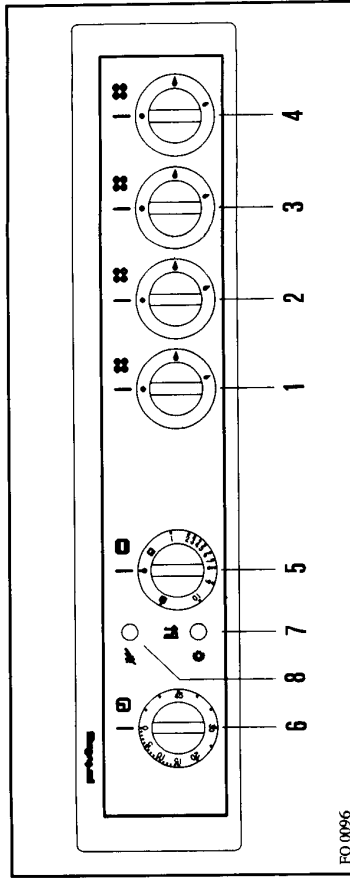
Umstellung von Stadtgas TGL 28049 auf ...

Grill Brenner	
ERDGAS	Erstluft
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben.
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.
FLUESSIGAS	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Flüssigas laut Tab. 1 einschrauben.

Gebrauchsanweisung

Bedienungsblende

Die Bedienungsknebel sind auf der Bedienungsblende angeordnet. Die Zugehörigkeit zu den jeweiligen Brennstellen ist durch entsprechende Symbole erkennbar.



FO 0096

Abb. 2

1. Bedienungsknebel für Kochstelle hinten links - Normalbrenner
2. Bedienungsknebel für Kochstelle vorne links - Starkbrenner
3. Bedienungsknebel für Kochstelle vorne rechts - Hilfsbrenner
4. Bedienungsknebel für Kochstelle hinten rechts - Normalbrenner
5. Bedienungsknebel für Backofenbrenner
6. Kurzzeitmesser
7. Drucktaste für Backofenbeleuchtung
8. Drucktaste für elektrische Zündung

H8 6/12 91

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann mit der Drucktaste (Abb. 2, Pos. 7) vor, während und nach dem Betrieb ein- und ausgeschaltet werden.

Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser hat keine Schalt-, sondern nur eine Signalfunktion. Einstellzeiten bis zu 60 Minuten sind möglich.

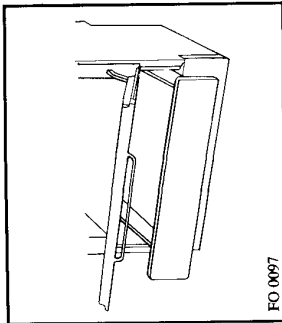
Beim Einstellen den Drehknopf zunächst nach rechts auf 60 Minuten drehen und dann die gewünschte Zeit einstellen. Danach kann die Zeit beliebig verlängert oder verkürzt werden.

Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das kurz danach automatisch abschaltet.

Gebrauchsanweisung

Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörtteile, wie Backbleche, Fettpfanne usw.



FO 0097

Abb. 3

Wichtig! Im Geschirrwagen keine feuergefährlichen Stoffe oder temperaturempfindlichen Gegenstände aufbewahren.

Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen.

Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Elektrische Zündung

Das Zünden der Brennstellen erfolgt mittels einer bei jeder Brennstelle eingebauten elektrischen Zündkerze.

Zum Zünden die Drucktaste für elektrische Zündung (Abb. 2, Pos. 8) eindrücken, bis die Zündung erfolgt. Gleichzeitig mit dem Bedienungsknebel des gewählten Brenners die Gaszufuhr einstellen. Die durch die elektrische Zündung entstehenden Funken zünden das ausströmende Gas. Weitere Handhabung siehe in den Absätzen: Inbetriebnahme...

Manuelle Zündung

Bei defekter elektrischer Zündung oder beim eventuellen Siromausfall ist der Betrieb des Gerätes durch manuelle Zündung möglich.

Zum Zünden dann einen Gaszünder, bzw. ein brennendes Streichholz verwenden.

Das Anzünden erfolgt bei den Kochstellen am Rande des Brennerdeckels, beim Backofenbrenner beim hochgeklappten Brennerdeckel am Rande des Brenners (Seite 14, Abb. 7) und beim Grillbrenner beim herausgezogenen Deckenschieber an der Vorderseite des Grillbrenners (Seite 22, Abb. 10).

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Umstellung von Stadtgas TGL 28049 auf ...

Tabelle VIII

	Backofenbrenner			Erstluft
	Vollbrand	Kleinbrand		
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25 n. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag, laut Tab. 1 einschrauben.		Größte Öffnung (Abb. 28)
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25 n. 26) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung		Keine Umstellung
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25 n. 26) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung		Keine Umstellung
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25 n. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) einschrauben bis min. Wärmebelastung, laut Tab. 1 erreicht wird.		Größte Öffnung (Abb. 29)
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25 n. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben und Düse für Erdgas L bis zum Anschlag einschrauben.		Größte Öffnung (Abb. 29)
FLUESSIGGAS	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25 n. 26) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) bis zum Anschlag einschrauben.		Erstluft einstellen (Abb. 29)

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle VII

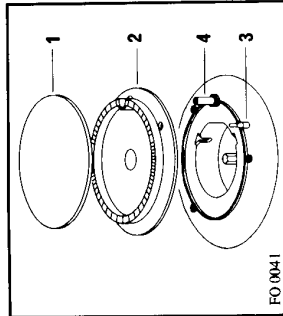
Umstellung von Stadtgas TGL 28049 auf ...

	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 18, 19) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21 u. 22) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben.
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 18, 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 18, 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 18, 19) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 18, 19) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21, 22) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben.
FLUESSIGAS	Vollbranddüse (Abb. 18, 19) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21) bis zum Anschlag einschrauben.

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein entsprechendes Aufklebeschild anbringen!
Bei Einstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbrand-Einstelldüse, die Kleinbrand-Einstelldüse, wieder versiegelt werden.

Gebrauchsanweisung

Kochstellen



FO 0041

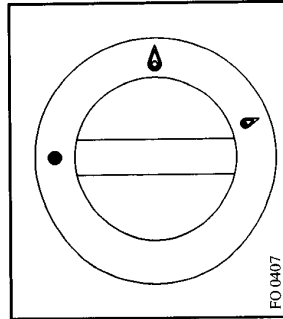
Abb. 4

Kochstellenbrenner

- 1 Brennerdeckel
- 2 Brennerkelch
- 3 Thermofühler
- 4 Zündkerze

- Die Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert, so daß beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- Die Brennerdeckel stets exakt auf den Brennerkelch auflegen. Schief aufliegende oder versetzte Brennerdeckel erschweren das Zünden.
- Die Schlitze vom Brennerkelch dürfen nicht verstopft sein.
- Die Brennerdeckel sind mit einem Emailüberzug versehen.
- Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben!

Inbetriebnahme der Kochstellenbrenner



FO 0407

Abb. 5

- Gaszufuhr geschlossen
- Vollbrand
- Kleinbrand

- Bedienungsknebel nach links auf Vollbrand-symbol drehen, bis zum Anschlag eindrücken, und das ausströmende Gas zünden. Nach erfolgter Zündung den Bedienungsknebel nach etwa 10 Sekunden eingedrückt halten, bis der Thermofühler genügend erwärmt ist und die Flamme standfest bleibt.

Danach darf die Flammengröße nur im Bereich zwischen den Flammensymbolen Vollbrand und Kleinbrand stufenlos eingestellt werden. Beim Einstellen in Bereich zwischen Vollbrand und Nullstellung (Aus), ist die Flamme nicht standfest.

- Verlischt die Flamme, dann den Zündvorgang nach etwa 3 Sekunden wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf (Nullstellung) drehen.

Gebrauchsanweisung

Kochen auf den Kochstellen

Zum Ankochen/Anbraten beim Einschalten der Kochstellen der Kochstellen zunächst mit großer Flamme beginnen, danach zum Fortkochen auf eine kleinere Flamme zurückstellen.

Die Topfgröße ist so zu wählen, daß die Flammen nicht über den Topfrand hinaus schlagen. Beim Starkbrenner können Töpfe mit einem Durchmesser mind. 240 mm, beim Normalbrenner Töpfe mit einem Durchmesser mind. 200 mm verwendet werden. Für Töpfe, ca. 180 mm und kleiner wird der Hilfsbrenner empfohlen.

Das Geschirr immer in die Mitte auf die Kochstellen aufsetzen.

Einkochen auf der Kochstelle

Am zweckmäßigsten ist das Einkochen im Wasserbad, in einem großen Einkochtopf auf der Starkbrenner-Kochstelle.

Nach bekannter Weise werden Gläser vorbereitet. Dazu nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckel verwenden, Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und Metallösen dürfen nicht verwendet werden.

Die Gläser in das Wasserbad stellen; nicht jedoch auf den Topfboden, sondern z. B. auf einen Drahtrost. Die Gläser sollten bis zu 3/4 der Höhe im Wasserbad stehen.

Nach dem Kochbeginn des Wasserbades die Flamme kleiner stellen, so daß das Wasser leicht am Sieden bleibt. In Einkochtöpfen ohne Thermometer wird die Ankochzeit von Siedebeginn des Wassers an gerechnet.

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle VI

Umstellung von Flüssiggas auf ...

	Grill Brenner	
	Vollbrand	Erstluft
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 29)
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 und laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft einstellen (Abb. 29)
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft einstellen (Abb. 29)
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft einstellen (Abb. 29)
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 29)
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 27, 28) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 29)

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle V

Umstellung von Flüssiggas auf ...

		Backofenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand	Erstluft
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25, 26) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag, laut Tab. 1 einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 29)
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25, n. 26) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Erstluft einstellen (Abb. 29)
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25, n. 26) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Erstluft einstellen (Abb. 29)
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25, n. 26) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Erstluft einstellen (Abb. 29)
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25, n. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Größte Öffnung (Abb. 29)
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 23, 24, 25, n. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 29)

Gebrauchsanweisung

Backofen

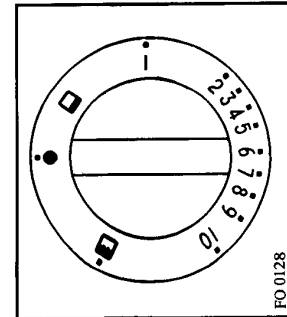
- Der Backofenbrenner und der Grillbrenner sind thermoelektrisch gesichert, so daß beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- Die Backofentemperatur wird thermostatisch geregelt. Nach dem Zünden arbeitet der Backofenbrenner mit voller Leistung, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dann verringert der Thermostat die Brennerleistung auf den Wert, der für die Erhaltung der eingestellten Temperatur erforderlich ist.
- Diese Regelung erfolgt nur bei geschlossener Tür.

Vor dem ersten Benutzen

- Alles Zubehör aus dem Backofen entnehmen.
- Email- und Glasflächen mit feuchtem Tuch reinigen.
- Den Backofen etwa 1 Stunde bei maximaler Temperatureinstellung in Betrieb nehmen (siehe Absatz: Inbetriebnahme des Backofenbrenners). Der dabei entstehende Geruch ist unbedenklich, wenn für eine gute Auslüftung des Raumes gesorgt wird.
- Anschließend den Backofen feucht auswischen und trocknen.

Inbetriebnahme des Backofenbrenners

- **Achtung!** Beim Betrieb des Backofenbrenners muß der Deckenschieber bis zum Anschlag eingeschoben sein.
- Der Backofenbrenner wird bei geöffneter Tür gezündet

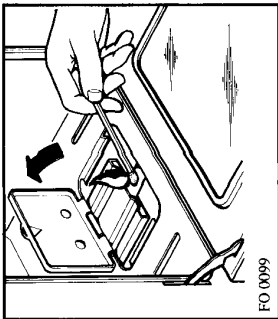


- Geschlossenstellung (Aus) Betriebsstellung für Backofenbetrieb
- 1-10 Betriebsstellung zum Einstellen der Backofentemperatur
- Betriebsstellung für Grillbetrieb

H9 2 S3v12.91

Gebrauchsanweisung

- Den Backofenknebel bis zum Anschlag eindrücken, auf Position 10 drehen, und das ausströmende Gas zünden. Nach erfolgter Zündung den Bedienungsknebel noch etwa 10 Sekunden eingedrückt halten, bis der Thermofühler genügend erwärmt ist und die Flamme standfest bleibt. Danach kann der Bedienungsknebel auf die gewünschte Position 1 bis 10 eingestellt werden.
- Das Flammenbild beobachten. Verlischt die Flamme, Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel auf Position Aus (●) drehen.



FO 0099

Abb. 7

Manuelles
Zünden des Backofenbrenners

Anwendung des Zubehörs

Die **Fettpfanne** oder das **Backblech** immer bis an die Rückwand schieben, und dabei beachten, daß sich die Schlitzlöcher hinten befinden.

Beim Braten auf dem Rost die Fettpfanne stets in die unterste Einschubschiene einsetzen.

Backformen können auch direkt auf den Rost gestellt werden.

H12/12.90

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle IV

Umstellung von Flüssiggas auf ...

	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 18) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21 u. 22) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben.
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 18) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 18) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 21 u. 22) ausschrauben und Düse für Erdgas L bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben.

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ein entsprechendes Aufkebehlgerät anbringen.

Bei Einstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbrand-Festdüse, die Kleinbrand-Einstelldüse, sowie die Erluft-Einstelldüse wieder versiegt werden.

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle III

Umstellung von Erdgas EE auf ...

	Gillbrenner	
	Vollbrand	Erstluft
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049, und Luftregler, laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft. einstellen (Abb. 29)
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft. einstellen (Abb. 29)
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 28) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft einstellen (Abb. 29).
ERDGAS H	Keine Umstellung	Keine Umstellung
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 28) ausschrauben und Düse für Gas L laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung
FLÜSSIGGAS	Vollbranddüse (Abb. 28) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft einstellen (Abb. 29)

Gebrauchsanweisung

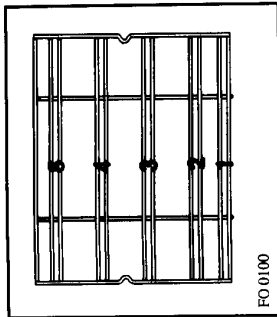


Abb. 8

Auf den beiden Seiten des Backofens sind Einschubgitter eingehängt, die das Einschieben des Back- und Bratgutes in der erforderlichen Höhe ermöglichen.

Angaben über die Verwendung sind der Back-/ Brattabelle zu entnehmen.

Temperatureinstellung

Nach dem Zünden entsprechend dem Back-/ Bratgut den Backofenknebel auf die erforderliche Temperatureinstellung von 1 bis 10 drehen (Siehe Angaben in der Back-/ Brattabelle).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
145°C	160°C	170°C	180°C	190°C	205°C	220°C	230°C	255°C	290°C

Vorheizen

Wenn erforderlich, dann den Backofen gemäß den Angaben in der Back-/ Brattabelle vorheizen.

Gebrauchsanweisung

Backen im Backofen

Kuchen auf dem Backblech oder in der Fettpfanne werden nur auf der mittleren Einschubebene gebacken. Dabei immer nur ein Backblech in den Backofen setzen.

Kuchen in der Backform immer auf den Rost stellen. Der Rost kann mit der Wölbung nach oben oder nach unten eingesetzt werden. Dabei soll die Backform nicht über den hinteren Rand des Rostes hinausreichen. Es können auch mehrere Backformen auf den Rost gestellt werden. Dunkle Backformen sind nicht empfehlenswert; diese absorbieren zuviel vom Backofen ausgestrahlte Wärme. Empfehlenswert sind helle Backformen.

Das Backgut jeweils nach Rezeptangaben vorbereiten. Die für das jeweilige Backgut erforderlichen Temperatur-Einstellwerte, die Wahl der Einschubebene, sowie die entsprechenden Backzeiten sind der Backtabelle zu entnehmen. Ebenfalls inwieweit das Vorheizen erforderlich ist.

Grundsätzlich sollte immer die kürzere Backdauer angenommen werden. Bäckt ein Kuchen von oben zu schnell, bleibt er "sitzen" oder fällt zusammen, da nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken kann.

Vor dem Ausschalten des Backofens das Gebäck mit einem Holzstäbchen einstechen. Es muß beim Herausziehen trocken und ohne anhaftende Teigspuren sein.

Haltet am Holzchen beim Herausziehen noch etwas Teig, den Backofen ausschalten und die Nachwärme etwa 5 Minuten nützen.

Nach dem Backen Kuchen 5 bis 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach aus der Form oder vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gebäck vor dem Anschneiden völlig erkalten lassen.

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle III

Umstellung von Erdgas EE auf ...

		Backofenbrenner		
		Vollbrand	Kleinbrand	Erstluft
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).	Erstluft einstellen (Abb. 29)	
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Düse für Stadtgas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).	Erstluft einstellen (Abb. 29)	
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Einstelldüse für Stadtgas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).	Erstluft einstellen (Abb. 29)	
ERDGAS H	Keine Umstellung	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas einsetzen bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1), einschrauben	Keine Umstellung	
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Düse für Gas laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung	Keine Umstellung	
FLÜSSIGGAS	Vollbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 30) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft einstellen (Abb. 29)	

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle II

Umstellung von Erdgas EE auf ...

	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049; und Luftregler, laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 20, 21 u. 22) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 20, 21 u. 22) Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 20, 21 u. 22) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).
ERDGAS H	Keine Umstellung	Kleinbranddüse (Abb. 20, 21 u. 22) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas einsetzen bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1), einschrauben.
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 18) ausschrauben und Düse für Gas L laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung
FLÜSSIGGAS	Vollbranddüse (Abb. 18) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 20, 21 u. 22) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas bis zum Anschlag, laut Tab. 1 einschrauben.

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ein entsprechendes Aufklebeschild anbringen!

Gebrauchsanweisung

Braten im Backofen

Das Braten im Backofen ist weitgehend eine fettarme Zubereitung. Eine wirtschaftliche Zubereitung ist nur bei mindestens 1 kg Fleisch möglich. Kleinere Braten sollten im Backofen nur mit anderen Gerichten gleichzeitig zubereitet werden.

Das Fleisch muß gut abgehangen sein. Das Fleisch von Sehnen befreien, waschen und abtrocknen. Bei Bratenstücken mit Knochen, diese vorher auflösen. Dadurch wird die Bratzeit verkürzt und der Braten läßt sich besser aufschneiden. Erst kurz vor dem Einsezigen den Braten salzen und würzen, oder etwa 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit mit einer Beize aus Wasser oder Öl, Salz, Paprika, Pfeffer usw. bepinseln.

Je nach Fleischart kann der Braten auf dem Rost, im offenen (Fettpfanne) oder geschlossenen Gefäß zubereitet werden.

Das vorbereitete Fleisch wird mit der "Anrichte-Seite" bzw. mit der fetten Seite nach oben auf den Rost gelegt, die Schwarte in Karrees eingeschnitten. Mageres Fleisch wird mit Öl bepinselt oder mit Speckscheiben belegt.

Die Fettpfanne und den Rost mit dem Fleisch werden zusammen in den vorgeheizten Backofen geschoben.

Das Wenden des Bratens ist nur dann erforderlich, wenn mit höheren Temperaturen gebraten wird.

Die Soßenzutaten zur Geschmacksabrundung - wie kleingehackter Knoblauch, Zwiebeln, Wurzelwerk, Pilze oder Tomaten, bei magerem Fleisch auch Speck und anderes Fett werden bei kurzer Bratzeit gleich in die Fettpfanne gegeben. Bei längerer Bratzeit etwa in der letzten halben Stunde. Die Wasserzugabe (1/2 - 3/4 l heißes Wasser) erfolgt nach dem gewünschten Bräunungsgrad des Bratens und der Soßenzutaten. Bei früherer Wasserzugabe wird das Bräunen hinausgezögert und die Soße bleibt hell.

Die für den jeweiligen Braten erforderlichen Temperatur-Einstellwerte sind der Brattabelle zu entnehmen.

Die Bratzeit richtet sich nach der Fleischgröße. Im allgemeinen werden pro Zentimeter Fleischhöhe 12 bis 15 Minuten Bratzeit gerechnet. Durch "Löffeldruck" kann der Garzustand des Bratens geprüft werden; ist der Braten gar, gibt er dem Druck des Löffels nicht mehr nach.

Der Fleischsaft von ganz durchgebratenem Fleisch ist grau.

Durch Messen der Kerntemperatur im Inneren des Brates mit einem handelsüblichen Speisethermometer kann festgestellt werden, wann der Braten fertig ist. Entsprechend der Fleischart kann die Kerntemperatur aus der folgenden Tabelle entnommen werden.

Gebrauchsanweisung

Fleischbraten-Kerntemperatur

Braten	Kerntemperatur bei Garende in °C	Bemerkungen
Rinderfilet Rinderfilet Roastbeef	45 - 55 55 - 65 65 - 75	englisch gebraten rosa gebraten durchgebraten
Rinderbraten Schweinebraten Kasseler Hackbraten Kalbsbraten Lammbraten Wildbraten	80 - 90 80 - 90 70 - 80 80 - 90 70 - 90 70 - 85 70 - 85	Die geringere Kerntemperatur wird vorwiegend für festes, saftiges Fleisch gewählt. Die höhere Kerntemperatur wird für mürbes, trockenes Fleisch gewählt und für Braten, die bis zum Inneren gegart werden sollen.

Geflügel

Geflügel hat einen hohen Nähr- und Geschmackswert. Es kann frisch, oder als Gefrorenes nach dem Auftauen, zubereitet werden.

Geflügel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und trockentupfen. Dann nur von innen salzen und würzen. Geflügel kann auch nach Belieben gefüllt werden.

Geflügel kann, im Bräter, auf dem Rost oder direkt in der Fettpfanne zubereitet werden. Fetten Braten auf dem Rost garen lassen, damit das Fett in die Fettpfanne abtropfen kann. Zuvor etwa 1/2 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne geben. Zum Ende der Bratdauer den Braten mit etwas kaltem Salzwasser bei höchster Temperatureinstellung übergießen, damit wird eine besonders knusprige Oberfläche erreicht.

Montageanweisung

Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

Tabelle I

Herdeinstellung	Brennstelle	Hilfsbrenner voll klein	Normalbrenner voll klein	Starkbrenner voll klein	Backofenbrenner voll klein	Grillbrenner
STADTGAS D 8 mbar TGL 28049 Wo=23,4 MJ/m ³ HuB=14,1 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,9 0,26	1,8 0,3	2,7 0,45	2,7 0,72	2,45
	Gasdurchgang l/h	242 70	485 81	727 121	727 194	660
	Düsenkennzeichnung*	155 E	227 E	312 E	260 E	275
STADTGAS A 8 mbar Wo=26,1 MJ/m ³ HuB=14,7 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,9 0,26	1,8 0,3	2,7 0,45	2,7 0,72	2,45
	Gasdurchgang l/h	232 67	465 77,5	698 116	698 186	633
	Düsenkennzeichnung*	147 E	215 E	290 E	240 E	250
STADTGAS B 8 mbar Wo=29,3 MJ/m ³ HuB=17,2 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,9 0,26	1,8 0,3	2,7 0,45	2,7 0,72	2,45
	Gasdurchgang l/h	199 57	398 66,5	597 99,5	597 159	541
	Düsenkennzeichnung*	134 E	197 E	255 E	214 E	235
ERDGAS H 20 mbar Wo=53,6 MJ/m ³ HuB=35,9 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,9 0,26	1,8 0,3	2,7 0,45	2,7 0,72	2,45
	Gasdurchgang l/h	95,3 27,5	190,6 31,7	286 47,6	286 76,2	259
	Düsenkennzeichnung*	72 E	100 E	123 E	120 E	113
ERDGAS L 20 mbar Wo=43,9 MJ/m ³ HuB=30,9 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,9 0,26	1,8 0,3	2,7 0,45	2,7 0,67	2,45
	Gasdurchgang l/h	110,7 32	221 36,9	332 55,3	332 82,5	301
	Düsenkennzeichnung*	74 45	104 49	127 58	128 70	122
ERDGAS EE 15,0 20 mbar Wo=53,6 MJ/m ³ HuB=35,9 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,9 0,32	1,8 0,37	2,7 0,55	2,7 0,82	2,45
	Gasdurchgang l/h	95,3 33,9	190,6 39,2	286 58,2	286 87	259
	Düsenkennzeichnung*	72 45	100 49	123 58	120 70	113
Wo=43,9 MJ/m ³ HuB=30,9 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,73 0,26	1,47 0,3	2,2 0,45	2,2 0,67	2
	Gasdurchgang l/h	90 32	181 36,9	270 55,3	270 82,5	246
	Düsenkennzeichnung*	72 45	100 49	123 58	120 70	113
FLUSSIGGAS 50 mbar Wo=82,3 MJ/m ³ HuB=116,4 MJ/m ³	Wärmebelastung kW	0,9 0,26	1,8 0,31	2,7 0,54	2,7 0,72	2,45
	Gasdurchgang g/h	70 20,2	140 24	210 42	210 56	190
	Düsenkennzeichnung*	43 23	60 26	73 35	71 40	71

* Unter Düsenkennzeichnung versteht man Düsendurchmesser in Hunderstel mm. Bei Düsen, die mit "E" in der Tabelle gekennzeichnet sind, werden die Wärmebelastung und der Gasdurchfluß mit der DüsenEinstellung erreicht.

Montageanweisung

Funktionskontrolle

Nach der Düsen Umstellung und nach Wartungs- und Reparaturarbeiten eine Funktionskontrolle vornehmen:

- Gerät entsprechend Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.
- Dichtheitsprüfung nach DVGW - TRGI bzw. TRF vornehmen.
- Brennsicherheit aller Brennstellen im kalten und warmen Zustand prüfen.

Benutzer Unterrichtung

- Benutzer mit der Gerätebedienung vertraut machen.
- Dabei besonders darauf hinweisen, daß bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, eine erneute Funktionskontrolle bedürfen.

Fetten der Hähne

Sollten sich nach längerem Gebrauch die Hähne schwer betätigen lassen, dann sind die Gleitflächen zu fetten. Dazu wie folgt vorgehen:

- Gaszufuhr schließen.
- Bedienungskegel in 0-Stellung bringen und abziehen.
- Bedienungsblende abnehmen.
- Hahndeckel demontieren und Hahnküken herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett (ein Spezialfett der Firma La Micromeccanica, Typ Mollikote 1102) darf nur hauchdünn aufgetragen werden.

Achtung!

Hahngehäuse und Küken niemals vertauschen, da sonst die Dichtheit nicht mehr gewährleistet ist.

Gebrauchsanweisung

Wildfleisch

Wildfleisch ist reich an wertvollem Eiweiß, fettarm und leicht verdaulich. Es zeichnet sich durch den hohen Gehalt an Geschmacksstoffen aus, die dem Fleisch das charakteristische kräftige Aroma geben. Wildfleisch muß abgehangen sein. Tiefgefrorene Bratenstücke vor der Zubereitung auftauen.

Das Fleisch sorgfältig häuten, Sehnen entfernen. Fett entfernen, da es einen unangenehmen Geschmack abgibt. Besonders beim Reh-, Hirsch- und Wildschweinbraten. Das Fleisch schnell waschen, oder mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Salz und Gewürze erst kurz vor dem Braten in das Fleisch einreiben. Das Fleisch mit Speckstreifen belegen oder mit spicken.

Das Fleisch gewinnt an Zartheit, wenn es 2-3 Tage vor der Zubereitung in eine Beize oder Marinade gelegt wird.

Das Wildfleisch am besten im geschlossenen Gefäß braten, da es dann am saftigsten bleibt. Beim Braten in der Fettpfanne diese zunächst mit Wasser ausspülen und nach Bedarf mit Speckstreifen auslegen. Den eingelegten Braten locker mit einer Alufolie abdecken und am Rand festdrücken.

Zu hohe Temperaturen sind ungünstig, da das Fleisch dann leicht trocken wird.

Hinweis

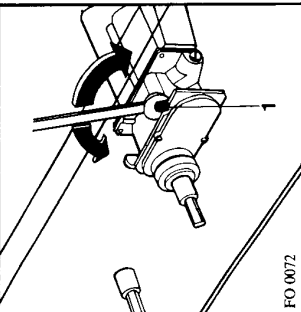
Rezeptangaben sowie Zubereitungshinweise zum Kochen, Backen, Braten sind weiterhin aus den im Fachhandel erhältlichen Koch- und Rezeptbüchern zu entnehmen.

Einkochen im Backofen

- Es können bis zu 6 Einkochgläser von 1 bis 1,5 Liter Inhalt im Backofen zubereitet werden.
- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten.
- Nur handelsübliche Einkochgläser mit hitzebeständigen Gummiringen verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und Metall Dosen dürfen nicht verwendet werden.
- Die Fettpfanne in die erste Einschubebene von unten einschieben. Die vorbereiteten Gläser in die Fettpfanne setzen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren und sollten möglichst gleich hoch mit gleichem Inhalt gefüllt und zugeklammert sein. Die Fettpfanne zur Hälfte mit heißem Wasser füllen. Temperaturregler auf Position 2 oder 3 einstellen.
- Einkochgut beobachten bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 40-50 Min. bei 1-Liter-Gläsern, nach ca. 60 Min. bei 1 1/2-Liter-Gläsern).
- Bei Obst und Gewürzgurken schalten Sie dann den Backofen aus, aber die Gläser noch ca. 30 Min. (bei empfindlichem Obst wie Erdbeeren ca. 15 Min., bei Stein- und Kernobst 15-40 Min.) im geschlossenen Backofen stehen lassen.
- Bei Gemüse bzw. Fleisch nach Erreichen des Perlens den Temperaturregler entsprechend zurückstellen und das Einkochgut 60 bis 70 Min. weiterkochen lassen. Danach den Backofen ausschalten und die Gläser noch ca. 30 Min. im geschlossenen Backofen stehenlassen.
- Anschließend die Gläser sofort herausnehmen. Ein langsames Abkühlen im Backofen ist zu vermeiden, weil dadurch eine erneute Keimbildung und Säuerung des Einkochgutes begünstigt wird.

Gläser auf saugfähiges Tuch stellen, abdecken und vor Zugluft schützen.

Backofen - Temperaturregler

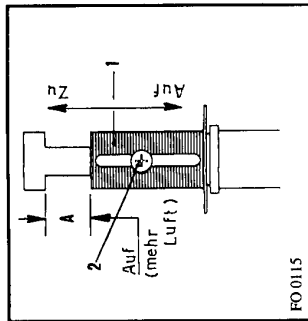


Kleinbranddüse einstellen oder wechseln

Die Kleinbrand-Einstellung wird bei Temperaturreglerstellung 1 vorgenommen.
Diese Einstellung erst nach vorhergehendem zehnmütigen Betrieb des Backofenbrenners, bei Temperaturreglerstellung 10 und bei geschlossener Tür vornehmen.

Abb. 30

1. Kleinbranddüse



FO 0115

Abb. 29

1. Einstellhülse
2. Befestigungsschraube

Erstluft beim Grill - und Backofenbrenner einstellen

Die Erstlufterstellung wird mit Hilfe der Einstellhülse am Eingang des Gasrohres vorgenommen.

- Luftspalt "A" vergrößern
- **mehr Erstluft - Auf**
- Luftspalt "A" verkürzen
- **weniger Erstluft - Zu**

Die Erstluft ist richtig eingestellt, wenn das Gas mit standfester und etwas weniger scharfer Flamme brennt.

Beim Kleinbrand muß die Flammenstandfestigkeit auch während des Öffnen und Schließens der Backofentür sichergestellt werden.

Die Luft ist richtig eingestellt, wenn im kalten Zustand kein Abheben und beim heißen Zustand kein Rückschlagen der Flammen erfolgt.

Back- und Brattabelle

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene Höhe von unten	Vorheizen	Temperatur-Einstellung (Stufe)	Zeit (Min.)
Backen					
Gebäck in Formen					
Napf- und Rodenkuchen	1500 g	3	ja	170° (3)	60 - 70
Marmorkuchen	1500 g	3	ja	170° (3)	60 - 70
Kastenkuchen	1000 g	3	ja	170° (3)	60 - 70
Käsekuchen/Quarktorte	1500 g	3	ja	170° (3)	60 - 70
Biskuittorte	750 g	3	ja	160° (2)	35 - 45
Tortenboden Rührteig	750 g	3	ja	170° (3)	20 - 30
Gebäck auf Backblechen					
Roggenbrot	1000 g	3	ja	180° (4)	60 - 70
Helezopf/kranz	1000 g	3	ja	170° (3)	35 - 45
Strudel	500 g	3	ja	170° (3)	50 - 60
Blechkuchen mit trockenem Belag	750 g	4	ja	160° (2)	30 - 35
Blechkuchen mit feuchtem Belag	1000 g	3	ja	160° (2)	45 - 50
Biskuitrolle	400 g	3	ja	160° (2)	10 - 15
Kleingebäck (Mürbeteig)	300 g	3	ja	160° (2)	12 - 18
Kleingebäck (Blätterteig)	500 g	4	ja	160° (2)	20 - 30
Brötchen	500 g	4	ja	180° (4)	15 - 25
Windbeutel/Eclairs	300 g	4	ja	180° (4)	20 - 30
Braten					
Fleisch					
Schweinebraten	1000 g	3	—	175° (3)	90 - 120
Rinderbraten (Roastbeef)	1000 g	3	ja	190° (5)	45 - 60
Kalbsbraten, ca. 1 kg	1000 g	3	—	190° (5)	60 - 90
Geflügel					
Hähnchen	1000 g	3	—	190° (5)	60 - 90
Ente	1700 g	3	—	190° (5)	120 - 180
Gans	3000 g	2 o 3	—	180° (4)	150 - 210
Fisch					
Ganze Fische (Makrelen etc.)	1000 g	3	—	185° (4)	40 - 50
Aufläufe und Gratins					
Gemüseauflauf	500 g	3	—	185° (4)	40 - 50
Nudelaufwurf	1000 g	3	ja	205° (6)	40 - 50
Gemüse überbacken	500 g	3	ja	190° (5)	30 - 40

Gebrauchsanweisung

Inbetriebnahme des Grillbrenners

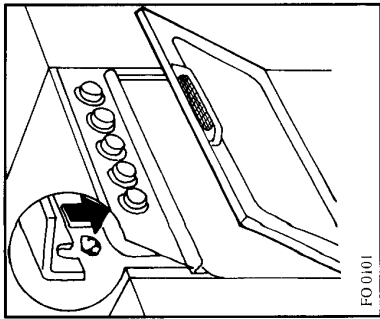


Abb. 9 Grillbetrieb
Wrassenableitblech einsetzen

Deckenschieber

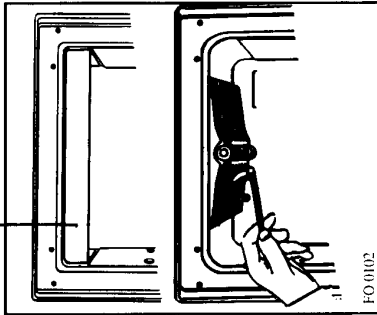


Abb. 10 Deckenschieber herausnehmen
Zünden des Grillbrenners
(von Hand)

Achtung! Gerät erreicht beim Grillbetrieb hohe Temperaturen. Kleinkinder fernhalten!

Vor dem Zünden des Grillbrenners die Backofentür öffnen. Deckenschieber (Abb. 10) herausnehmen. Das Wrassenableitblech unterhalb der Bedienungsblende zum Schutz der Bedienungsknebel einsetzen (Abb. 9).

Beim Zünden den Bedienungsknebel eindrücken auf Position (Grillbetrieb) drehen, und das ausströmende Gas mit dem Knopf für elektrische Zündung (Abb. 2, Pos. 8) zünden. Nach erfolgter Zündung den Bedienungsknebel noch ca. 10 Sekunden eingedrückt halten, bis der Thermofühler genügend erwärmt ist und die Flamme standfest bleibt.

Der Grillbrenner darf nur bei geöffneter Backofentür betrieben werden. Dieser arbeitet stets mit voller Leistung, ohne Thermostat-Regelung.

Montageanweisung

Grillbrenner einstellen

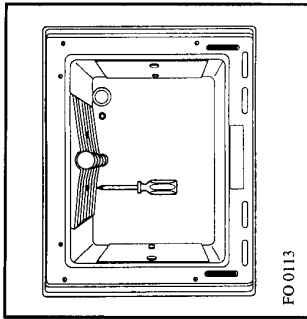


Abb. 27

- Grill - Brennerdüse einstellen oder wechseln**
- Deckenschieber herausnehmen
 - Die zwei Befestigungsschrauben des Brenners herauserschrauben
 - Brenner herausnehmen

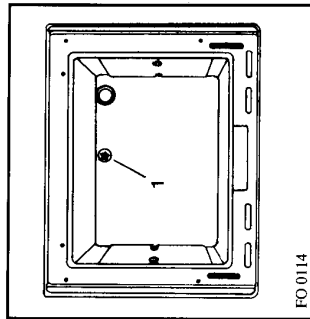
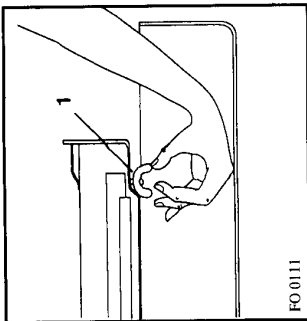


Abb. 28

1. Düse

- Die Brennerdüse herausdrehen und die für die neue Gasart geeignete Düse gemäß den Tabellen I bis IX einsetzen
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen

Montageanweisung

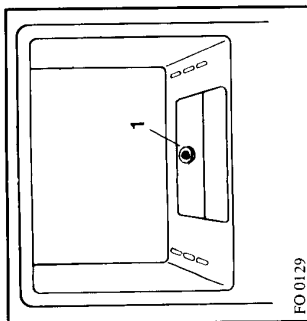


FO.0111

Abb. 25

1. Flügelmutter

- Geschirrwagen herausnehmen
- Flügelmutter von unten aus lösen
- Backofenbrenner anheben und herausziehen.



FO.0129

Abb. 26

1. Düse

- Brennerdüse herausdrehen und die für die neue Gasart geeignete Düse gemäß den Tabellen I bis IX einsetzen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

Gebrauchsanweisung

Zubereitungsarten beim Grillbetrieb

- **Grillen auf dem Rost**
Grillen flacher Fleisch- und Fischportionen bis zu 3 cm Höhe, z. B. unpanierte Koteletts, Schnitzel, Steaks, 1/2 Hähnchen, Hackmassen, Inneren, Würstchen, sowie verschiedene in Scheiben geschnittene Obst- und Gemüsesorten.
- **Gratinieren/Überbacken**
Überbacken schon gegarter Gerichte, die in einer hitzebeständigen Form mit dem Grill kurz erhitzt werden und ein appetitliches Aussehen erhalten; z. B. Gerichte mit belegten Käse/Käsescheiben oder bestreuten Semmelbröseln usw.
- **Überbräunen**
Z. B. Toastschnitten oder Gerichte, die mit einer Baiserhaube zubereitet werden, z. B. Obstsalat usw.
- **Toasten**
Toasten von Weiß- und Graubrot scheiben. Diese werden auf den Rost oder auf der Fettpfanne beim einmaligen Wenden getoastet.
- **Backen**
Spezialgebäck wie z. B. Baumkuchen, der aus vielen nur 2 bis 3 mm dicken Teigschichten besteht und in einer Kasten- oder Tortenform unter dem Grill gebacken wird.

Vorbereitung

Fett, Häute und Sehnen entfernen. Dabei soll das Grillgut möglichst die Raumtemperatur haben. Grillgut wie Fleisch oder Fisch waschen und abtrocknen. Nach Belieben Paprika, Pfeffer oder andere Gewürze überstreuen und einreiben. Magere Fleisch- und Fischstücke in eine Ölmarinade einlegen, falls erforderlich, Grillgut mit Öl bestreichen. Empfehlenswert ist Salz erst nach dem Grillen überstreuen, da es sonst zu unerwünschter Sattbildung kommt und das Grillgut austrocknet.

Das vorbereitete Grillgut auf den vorgeheizten Grillrost legen. Je nach Grillgutgröße den Rost in der 3. oder 2. Einschubebene von unten einschieben. Flache Stücke mit kurzer Gardauer auf dem Rost auf die obere Einschubebene setzen, dicke Stücke und Grilladen mit längerer Gardauer auf dem Rost und in die 2. Einschubebene setzen. Die Fettpfanne auf dieselbe Einschubleiste mit dem Rost oder darunter einschieben. Der Rost selbst kann mit der Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden. Dabei fettes Grillgut nicht zu nahe unter den Grill schieben. Es ist auch sinnvoll, den Rost oder Fettpfanne mit einer Alufolie zu bedecken.

Flache Stücke oder Scheiben brauchen nur einmal gewendet werden, größere Stücke mehrmals. Zum Wenden der Grilladen eine Grillzange verwenden. Gabeln oder andere spitze Bestecke verletzen die Oberfläche des Grillgutes und der wertvolle Fleischsaft tritt aus.

Gebrauchsanweisung

Eventuelle Rauchentwicklung ist ein Zeichen für zu hohe Temperatur. In diesem Falle den Rost mit dem Grillgut tiefer einsetzen.

Das Grillgut ist fertig, wenn die Oberfläche gebräunt und glänzend ist. Bei richtig gegrillten Fleisch- und Fischstücken zeigen sich kleine Saftperlen an der Oberfläche. Danach die Fleischstücken mit Salz bestreuen.

Nach jedem Grillen Backofen, Fettpfanne und Rost reinigen.

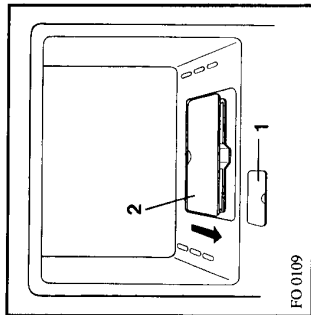
Grilltabelle

Grillgut	Einschubhöhe (von unten)	Grillzeit (in Min)	
		1. Seite	2. Seite
Beefsteak 4 St., ca. 150 g, ca. 2,5 cm (braun) gebraten halb gar	4 4	10 - 11 8 - 10	9 - 10 7 - 8
Schweinekoteletts 4 St., je 200 - 300g, 2-3 cm	4	11 - 15	10 - 14
Frikadellen 8 St., je 80 g	4	11 - 13	7 - 9
Schaschlik 4 Spieße je ca. 175 g	4	11 - 13	8 - 8
Bratwürstchen 6 St. je ca. 140 g	4	10 - 13	7 - 10
Toast 6 Schnitten	4	3 - 4	ca. 1'30"
Belegte Toastbrotschnitten 6 Schnitten	3	ca. 8	

Montageanweisung

Backofen Brennordüse wechseln

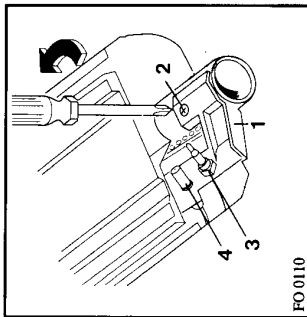
- Vorderes und hinteres Abdeckblech vom Backofenboden abnehmen



FO 0109

Abb. 23

1. Vorderes Abdeckblech (herausgenommen)
2. Hinteres Abdeckblech



FO 0110

Abb. 24

1. Fühlerhalter
2. Befestigungsschraube
3. Thermofühler
4. Zündkerze

- Die Befestigungsschraube am Fühlerhalter lösen und beide Teile abnehmen.

Montageanweisung

Kleinbranddüse umstellen oder wechseln

Wichtig! Gerät Spannungslos machen - Netzstecker ziehen!

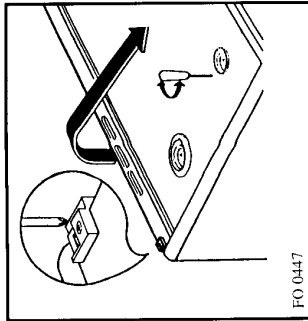


Abb. 20

- Beide Rippenroste, Kockmuldendeckel und- kelche abnehmen.
- Die Befestigungsschrauben der Befestigungsscharniere lösen und abnehmen.
- Die jeweils 3 sichtbaren Befestigungsschrauben der Kochstellen lösen. Mulde abnehmen.

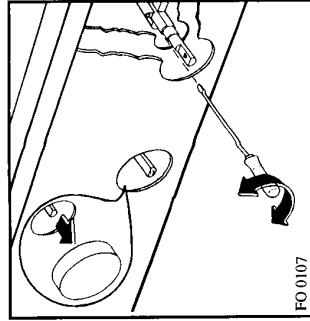


Abb. 21

- Die Bedienungsknebel nach vorne abziehen.
- Die Befestigungsschrauben der Bedienungsblende herausdrehen und Bedienungsblende abnehmen.

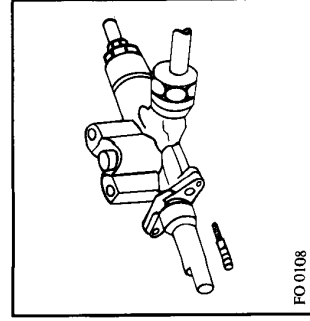


Abb. 22 1. Kleinbranddüse

Gebrauchsanweisung

Reinigung und Pflege

- Zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine harten Gegenstände verwenden.
- Eingebraunte Speiserückstände nicht abkratzen, sondern mit feuchtem Tuch aufweichen, bzw. mit heißer Spüllauge entfernen.

Kochstelle

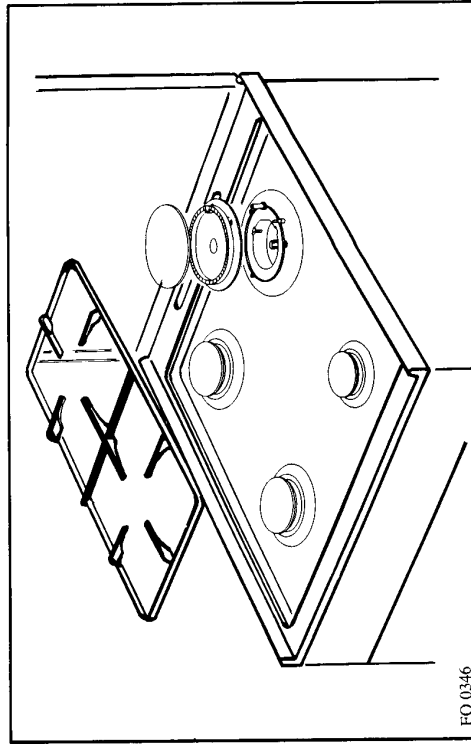


Abb. 11

Zur Reinigung von Rippenrost, der Kochmulde sowie der Kochstellenbrennernteile kann heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwendet werden, darüberhinaus den Thermofühler und die Zündkerze mit einer kleinen weichen Bürste reinigen.

Ebenfalls müssen die Schlitze vom Brennerkelch saubergehalten werden. Die Brennernteile richtig auflegen. Schief aufliegende oder versetzte Brennerdeckel erschweren das Zünden.

Nach der Reinigung die Kochstelle gut abtrocknen.

Gebrauchsanweisung

Beim Betrieb mit Stadtgas

Ist auf der Düse unterhalb des Brennerdeckels ein Luftregler A aufgesetzt. Diese zum Reinigen von der Düse linksdrehend abschrauben. Durch die unterschiedlichen Bohrungen beim Einsetzen auf die richtige Zuordnung zum jeweiligen Hilfs-, Normal- und Starkbrenner achten.

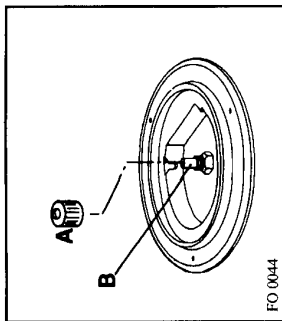


Abb. 12

- A. Luftregler sieb
- B. Düse

Montageanweisung

Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen

- Rippenrost, Brennerdeckel und Brennerkegel abnehmen.
- Mit einem Schlüssel die Vollbranddüsen gemäß den Angaben und der Beschreibung in den Tabellen I bis IX austauschen.

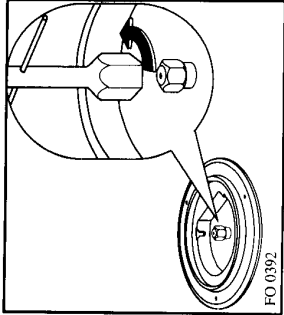


Abb. 18

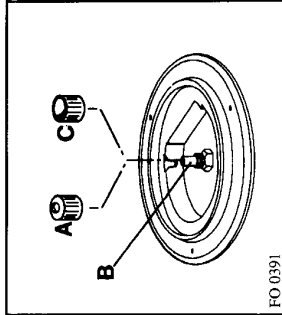


Abb. 19

Beim Umstellen auf Stadtgas ebenfalls die jeweils entsprechenden Luftregler auf den Düsen (B) mit festschrauben.

Für

- Normal- und Hilfsbrenner Luftregler A 10 (kleiner Durchmesser)
- Starkbrenner Luftregler C 16 (großer Durchmesser) verwenden.

Durch die unterschiedlichen Bohrungen beim Einsetzen der Luftregler auf die richtige Zuordnung zum jeweiligen Hilfs-, Normal- und Starkbrenner achten.

Montageanweisung

Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme gemäß Gebrauchsanweisung vornehmen.

Jeden Kochstellenbrenner zünden und Brennbarkeit der Groß- und Kleinstellung prüfen. (Siehe Absatz: Einstellung des Kochstellenbrenners).

Backofenbrenner mindestens 10 Minuten bei höchster Temperaturstufe aufheizen. Anschließend den Backofenschalter auf Position 1 drehen. Der Brenner muß mit kleiner, aber standhafter Flamme brennen (Siehe Absatz: Einstellung des Backofenbrenners).

Nach dem Überprüfen den Benutzer anweisen, Funktion und Bedienung erklären, Gebrauchsanweisung übergeben.

Umstellung auf andere Gasart

Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist eine zusätzliche Einstellung der Gasmenge vorzunehmen bzw. ein Düsenwechsel erforderlich (siehe Tabellen I, bis IX).

Flüssiggasanschluß

Auf den R 1/2 " Gasanschluß muß ein metallisch gedichtetes Anschlußstück 8 x 1 mm angebracht werden. Dabei auf die Dichtheit des Anschlusses achten.

Betrieb mit Stadtgas nach TGL 28049

Der Gasherde ist auch für den Betrieb mit Stadtgas mit einem Wobbe-Index-Bereich $W_o=21,2$ bis $23,8$ MJ/m³, für die Gruppe der Gasfamilie nach TGL 28049 beim Anschlußdruck von 8 mbar geeignet.

Bei nachträglicher Umstellung die Vollbranddüse für $W_o=23,4$ MJ/m³ einsetzen und Kleinbrandeinstellung vornehmen (siehe Tabellen):

Nach dem Umstellen entsprechende Kennzeichnung anbringen.

Betrieb mit Erdgas

Der Betrieb ist in einem Wobbe-Index W_o 43,9 bis 53,6 MJ/m³ ohne Nachstellung möglich.

Gebrauchsanweisung

Backofen

Den noch warmem Backofen nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz reinigen.

Zum besseren Reinigen des Backofens können die seitlichen Einhängegitter und der Deckenschieber herausgenommen werden.

Bei der Reinigung des Backofens darauf achten, daß Spray nicht auf den an der Backofenrückwand befindlichen Temperaturfühler gesprüht wird.

Den Backofenbrenner niemals selbst reinigen. Diese Arbeit nur darf von einem Fachmann ausführen lassen. Die Reinigungsarbeit ist nur dann erforderlich, wenn die Flammen nicht aus allen Gasaustrittsöffnungen brennen.

Nach dem Reinigen den Deckenschieber wieder einsetzen.

Gebrauchsanweisung

Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

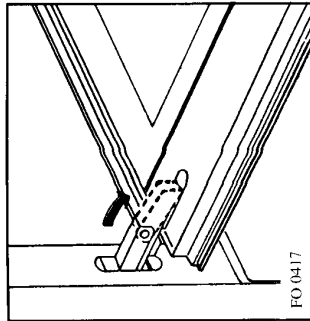


Abb. 13

Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagrechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag hochklappen
- Die Tür langsam bis zum Anschlag anheben und weiterhin teilweise schließen. Danach leicht anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Backofentür einsetzen

- Vor dem Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die Türfunktion überprüfen.

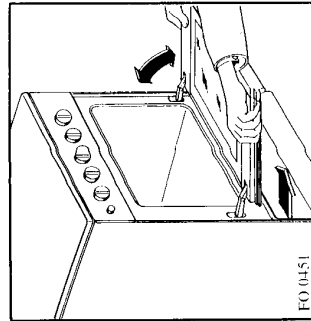


Abb. 13/1

Montageanweisung

Gasanschluß

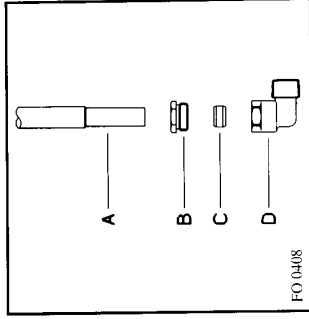


Abb. 17

- A Gasrohr
- B Überwurfmutter
- C Metaldichtung
- D Anschlußsteckrohr

Der Gasherd ist hinten links mit einem Gasanschluß R 1/2" ausgestattet.

Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben und zugänglich sein. Empfehlenswert ist eine Sicherheitsgassteckdose. Diese sollte rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches angebracht werden. Der Anschluß kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheitssschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen.

Das Gasanschluß-Winkelstück mit geeignetem Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen und mit der Überwurfmutter sichern.

Bei Anwendung der Sicherheitsschlauches darauf achten, daß dieser nicht durch heiße Zone geführt wird und frei verlegt.

Nach dem Anschluß den Herd und die Anschlußverbindung einer Dichtheitsprüfung unterziehen.

Montageanweisung

Gasherd aufstellen

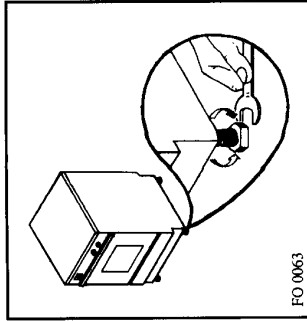


Abb. 16

Beim Aufstellen des Gasherdes ist ein Sicherheitsabstand zu den angrenzenden Möbeln von 20 mm einzuhalten. Falls dieser Sicherheitsabstand nicht eingehalten werden kann, muß zwischen den Geräteseitenwänden und den Küchenmöbeln eine wärmedämmende Isolierung angebracht werden.

Den Gasherd waagrecht mit den im Sockel montierten Stellschrauben ausrichten und die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

Gebrauchsanweisung

Kochmuldendeckel aus- und einhängen

Der Kochmuldendeckel kann zum besseren Reinigen abgenommen werden.

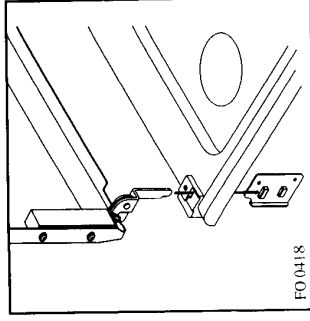


Abb. 14

- Den Deckel hochklappen und nach oben abnehmen.

Elektroanschluß

Der Gasherd ist mit Netzanschlußleitung und Schutzkontaktstecker ausgestattet. Diesen ans Netz 220/230 Volt, Wechselstrom 50 Hz. anschließen.

Die Elektrosteckdose muß vorschriftsmäßig installiert und über einen 16 Ampere Sicherungsautomat abgesichert werden. Diese ist links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes anzuordnen.

Der Netzanschlußleitung darf nicht über die Herdrückwand und den Abgaskanal geleitet werden und nicht an der Rückwand anliegen.

Zur Aufrechterhaltung der Sicherheit des Gerätes dürfen Reparaturen, nur von einem Gas/Electrofachmann ausgeführt werden. Bitte, werden Sie sich bei einem Störfall an unseren Kundendienst.

Gebrauchsanweisung

Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?

Der Ruf nach dem Kundendienst ist nicht immer erforderlich. Sie können in einigen Fällen selbst für die Abhilfe sorgen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tips.

Wichtig! Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Was ist, ...	mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.	Gerät mit Hilfe der unten angebrachten verstellbaren FüÙe ausrichten oder Einbau überprüfen.
... wenn die Kochstellenbrenner nach dem Aufstellen des Gerätes ungleichmäßig brennen?	Flammenbild durch falsche Gaseinstellung ungleichmäßig.	Gaseinstellung überprüfen lassen.
... wenn das Flammenbild der Kochstellenbrenner plötzlich verändert ist?	Falsch aufgelegte Brennteile.	Die abnehmbaren Brennteile richtig auflegen.
... wenn der Kuchen oder Gebäck unten dunkel wird?	Backblech zu nah an dem Backofenboden Falsche Einschubhöhe. Oder zu hohe Temperatur gewählt.	Kuchen oder Gebäck höher in den Backofen schieben.
... wenn das Backergebnis nicht zufriedenstellend ist?	Falsche Backofen-Einstellung.	Backofen-Einstellung nach den Angaben im Rezeptbuch oder in den Backtabellen vornehmen.
... wenn beim Braten Quatrm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur.	Brattemperatur niedriger einstellen.
... wenn der Backofen beim Braten stark verschmutzt wird?	Zu geringer Abstand zwischen Grill und Grillgut. Zu hohe Brattemperatur.	Abstand zwischen Grill und Grillgut vergrößern. Brattemperatur niedriger einstellen.
... wenn der Backofenbrenner nach dem Aufstellen des Gerätes laufend erlischt?	Rost und Fettpfanne falsch eingeschoben. Falsche Gaseinstellung.	Rost über Fettpfanne legen u zusammen in eine Einschubleiste schieben. Gaseinstellung vom Geräteaufsteller überprüfen lassen.

Montageanweisung

Werkseitige Einstellung

- Der Gasherd ist DIN-DVGW- geprüft und registriert.
- Die Gasherde werden in der Gas-Einstellung - Erdgas, Stadtgas oder Flüssiggas - versiegelt geliefert und sind jeweils mit entsprechendem Aufkleberschild gekennzeichnet.
- Alle Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert; dadurch wird beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Die Angaben sind auf dem Typenschild des Gerätes enthalten. Das Typenschild ist nach dem Öffnen der Tür sichtbar.
- Die Belastung und der Gasdurchgang der einzelnen Brenner sind aus der Tabelle I zu ersehen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Düsentausch erforderlich. Die Angaben sind den Tabelle II bis IX zu entnehmen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart, bei Reparaturen oder wenn die Versiegelung (nur bei Erdgas EE. 15) beschädigt ist, müssen die Funktionsteile gemäß Installationsanweisung überprüft und erneut versiegelt werden. Funktionsteile sind: Vollbranddüse, Kleinbranddüse und beim Backofen zusätzlich die Erstoff-Einstellhülse.

Wichtige Hinweise

- Der Anschluß des Gasherdes darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt werden. Dabei müssen die DVGW/ÖVGW Bestimmungen, technische Regeln, Richtlinien der Landesbauordnungen, Richtlinien und Bestimmungen der Gasversorgungsunternehmen (GVU), sowie folgende Normen beachtet werden:
 - DVGW, Arbeitsblatt G600 (DVGW-TRG, 1986) - Technische Regeln für Gasinstallation
 - TRF 1988 - Technische Regeln für Flüssiggas
- Vor der Installation ist zu prüfen, ob die Angaben auf dem Typschild mit den örtlichen Gasverhältnissen übereinstimmen.
- Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben und zugänglich sein.
- Vor dem Eingriff die Gaszufuhr zum Gasherd schließen.
- Der Mindestabstand zwischen Gasherd und Dunstabzugshaube muß den Angaben des Dunstabzugshauben-Herstellers entsprechen.
- Der Gasherd muß vor dem Öffnen oder Freilegen von spannungsführenden Teilen spannungslos gemacht werden! Sicherungen herausnehmen bzw. Schutzkontaktstecker der Netzanschlußleitung ziehen.

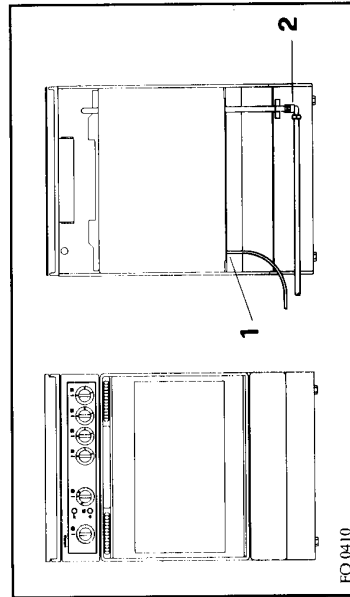


Abb. 15

- 1 Elektro - Netzanschlußleitung
- 2 Gasanschluß

Was ist, ...	mögliche Ursache	Abhilfe
...wenn der Backofenbrenner plötzlich erlischt?	Schnelles Schließen der Backofentür (entstehender Luftdruck). Abgasöffnung verdeckt.	Backofentür langsam schließen, wenn der Backofen in Betrieb ist. Die Abgasöffnung hinten in der Mulde nicht durch Töpfe, Topflappen u. dgl. verdecken.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beim Aufheizen beschlägt?	Normale Erscheinung, beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Nicht möglich, Gebrauchstauglichkeit wird nicht beeinträchtigt.
... wenn nach dem Zünden der Brenner die Flamme erlischt?	Zu kurz gedrückt. Zu leicht gedrückt.	Knebel länger drücken. Knebel vor dem Loslassen kräftig eindrücken.
... wenn der Kuchen unten zu hell wird?	Falsche Einschubhöhe.	Kuchen tiefer einschieben.
... wenn der Kuchen zu trocken wird?	Zu niedrige Temperatur. Zu lange Backzeit.	Temperatur etwas höher einstellen. Backzeit kürzer wählen.
... wenn der Kuchen innen glitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar wird?	Zu hohe Back- oder Brattemperatur.	Back- oder Brattemperatur etwas niedriger einstellen. Merke: Back- oder Bratzeiten können durch höhere Einstellung der Backofentemperatur nicht verkürzt werden (außen gar, innen roh).
	Zu kurze Back- oder Bratzeit.	Back- oder Bratzeit länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen.
	Zu viel Flüssigkeit im Kuchenteig.	Weniger Flüssigkeit in den Kuchenteig geben.

Gebrauchsanweisung

Was ist, ...	mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?	Sicherung defekt.	Sicherung in Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn die elektrische Zündung der Kochstellenbrenner nicht mehr funktioniert?	Kochgutreste oder Putzmittel zwischen Zündkerze und Kochstellenbrenner	Spalt zwischen Zündkerze und Kochstellenbrenner vorsichtig freimachen und säubern.
... wenn die Backofenbeleuchtung ausfällt?	Glühlampe defekt E 14, 220 - 230 Volt hitzebeständig bis 300°C, 25 Watt	Glasabdeckung abschrauben, Glühlampe austauschen, Glasabdeckung wieder aufschrauben.

Gebrauchsanweisung

Austausch von Geräteteilen

Im Schadensfalle dürfen vom Kunden nur die ohne Werkzeuge abnehmbaren Teile ausgetauscht werden.

Der Austausch der mit Werkzeugen abnehmbaren Teile darf nur von einem zugelassenen Elektro- bzw. Gasinstallateur vorgenommen werden.

- **Austausch der Backofenlampe**

Achtung! Vor dem Auswechseln der Lampe ist das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.

Alle Brenner abschalten und nur beim abgekühlten Gerät Lampenwechsel vornehmen.

Das Abdeckglas durch Linksdrehen abnehmen und Glühlampe austauschen (E 14, 220/230 V, 25 W und 300°C). Abdeckglas wieder anbringen.

Ein Austausch der defekten Backofenlampe fällt nicht unter die Garantie und ist daher nicht kostenlos.

- Bedienungsknebel für Kochstellen und Backofen nach vorne abziehbar.

- Ersatzteile können unter Angabe der Bestell- und Privilegnummer des Gerätes beim Quelle-Kundendienst bestellt werden.

- **Störungen**

Bei Störungen im Gasbereich bzw. wenn Sie Gas im Raum riechen, dann sofort:

- Den Gashahn der Gaszuleitung bzw. auf der Gasflasche schließen.
- Die Gasbrennstellen bzw. alle Flammen, auch Zigaretten, auslöschen.
- **Keine elektrischen Geräte einschalten.**
- Den Raum lüften.
- Den Gasfachmann verständigen.