

privileg®

Gasherde

Best. - Nr. 006. 951-8 Erdgas-Ausführung
Best. - Nr. 007. 193-6 Flüssiggas-Ausführung
Best. - Nr. 007. 250-4 Stadtgas-Ausführung



Gebrauchs- und Montageanweisung

Garantie- Information

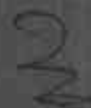
Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedin- gungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch einen Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Besitzen 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 Schickedanz AG & Co
90750 Furth

Quelle

Europas größtes Versandhaus
90750 Furth



Anschriften der Quelle Kundendienststellen

REGION OST

- 12693 Berlin-Ost, Rapsweg 53
- 13347 Berlin-Nord, Grominger Straße 25
- 12105 Berlin-Süd, Ringstraße 42
- 03042 Cottbus, Merzdorfer 33
- 09224 Gröna b. Chemnitz, Pfeißner Str. 2
- 02694 Guttiau b. Bautzen, Am Bahnhof
- 06126 Halle-Neustadt, Teuschenthaler-Landstr.
- 01809 Heidenau b. Dresden, Hauptstraße 44
- 14482 Potsdam, Gartenstr. 42
- 04155 Leipzig, Bothestraße 17-19
- 39124 Magdeburg, Lubecker Straße 23 a
- 17033 Neubrandenburg, Lirdenhof 2c
- 01471 Radeburg bei Dresden, Barwalder Str. 2
- 18069 Rostock, Krischanweg 9

REGION NORD

- 38114 Braunschweig, Ausgigstraße 2
- 28219 Bremen, Bayernstraße 173
- 27576 Bremerhaven, Schlaachthofstr. 23
- 29223 Celle, Sprengerstraße 42
- 26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
- 24941 Flensburg, Boschsstraße 2
- 38640 Goslar, Glockenröderstraße 38
- 22041 Hamburg, Eifvingestr. 19
- 31789 Hameln-Affersd., Langes Feld 25
- 30185 Hannover, Beiersdorfstr. 6
- 31137 Hildesheim, Cheruskering 47
- 25524 Itzehoe, Lise-Meinert-Str. 23
- 24143 Kiel, Flintbeker Straße 5
- 23554 Lübeck, Schwarauer Landstraße 2
- 21339 Lüneburg, In der Marsch 17
- 24534 Neumünster, Wasbeker Straße 45
- 26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
- 21682 Stade, Bremerwörder Straße 102
- 38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

REGION WEST

- 59755 Arnberg, Lange Wende 24
- 33607 Bielefeld, Hofstraße 16/22
- 44791 Bochum, Herpener Str. 62
- 44145 Dortmund, Eisenstraße 44
- 40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Straße 58
- 47059 Duisburg, Paul-Rucker-Straße 16
- 45356 Essen, Heegstr. 55 c
- 58099 Hagen, Kabelaer Straße 70
- 59067 Hamm, Spenglerstraße 15
- 32429 Minden, Trippeldamm 8
- 41238 Mönchengladbach, Ertstraße 20
- 48163 Münster, Borkstraße 20
- 49084 Osnabrück, Karmannsstraße 7
- 33100 Paderborn, Otto-Stadler-Straße 17
- 48432 Rheine, Peterstraße 36
- 46485 Wesel, Fritz-Haber-Straße 11
- 42369 Wuppertal, Rosenthalstraße 12

REGION MITTE

- 52078 Aachen, Neuenholstraße 124
- 63739 Aschaffenburg, Fronsstraße 24
- 36251 Bad Hersfeld, Koberger Straße 19
- 53347 Bonn-Alfert, Schöntalweg 5
- 64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
- Frankfurt/M., siehe Offenbach
- 36043 Fulda, Donausstraße 26
- 34277 Fulda-Brück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
- 35398 Gießen, Robert-Bosch-Straße 10
- 37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5

51643

- Gummersbach, Arhefelder Str. 31
- Kassel, siehe Fuldaerbrück
- 56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Straße 2 a
- 50829 Köln, Hugo-Eckener-Straße 35
- 55130 Mainz-Laubenheim, Am Darmweg 23
- 35043 Mainz-Cappel, Marburger Straße 65
- 63069 Offenbach, Schumannstraße 160
- 57076 Siegen, Bismarckstr. 78
- 97080 Würzburg, Max-v-Laue-Straße 20

REGION SÜDWEST

- 55543 Bad Kreuznach, Industriestraße 3
- 74321 Bietigheim, Gansacker 13
- 79108 Freiburg, Zinkmatenstraße 24
- 67657 Kaiserslautern, Nordbahnstraße 1
- 76189 Karlsruhe, Harsstraße 29
- 67067 Ludwigshafen, Meckenermeier Straße 10
- 68199 Mannheim-Neckarau, Innsstraße 41
- 74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27
- 77656 Offenburg, Industriestraße 4 a
- 75179 Pforzheim, Freiburger Straße 15
- 88212 Ravensburg, Mulbrucksstraße 31
- 72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
- 66125 Saarbrücken-Dudweiler, Heitgrabenstr. 7
- Stuttgart, siehe Bietigheim und Waiblingen
- Trier-Kenn, im Gewerbegebiet
- 54344 Ulm-Jungingen, Buchbrennenweg 5
- 89081 Ulm-Jungingen, Buchbrennenweg 5
- 78056 Villingen-Schwenningen, Stenbeisstraße 52
- 71334 Waiblingen 4-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5
- 67547 Worms, Speyerer Straße 126

REGION SÜD

- 95122 Ansbach, Rothenburger Straße 42
- 86179 Augsburg, Unteren Talweg 40
- 96052 Bamberg, An der Breitenau 9
- 95444 Bayreuth, P.-Henlein-Straße 9
- 99091 Erfurt, Mühlweg 18
- 90765 Fürth-Poppenreut, Heinrich-Siranka-Straße 15
- 90752 Gera-Bieblach-Ost, Turingerstr.
- 85051 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberringstraße 24
- 07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
- 87437 Kempten, Porschestraße 10
- 84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstraße 16
- 80935 München, Walmeierstraße 95
- 90451 Nürnberg, Wertachstraße 35
- 93059 Regensburg, Vilsstraße 26
- 94315 Straubing, Frankenhausegasse 16
- 83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstraße 6
- 92637 Weiden, Oskar-v.-Miller-Straße 21

ÖSTERREICH

- 6850 Dornbirn, Marktstr. 12
- 8020 Graz, Asperngasse 2
- 6020 Innsbruck, Amraser Seesir. 56 a
- 9020 Klagenfurt, Ankershofenstr. 41
- 3500 Krems, Hohensteinstr. 17
- 4016 Linz, Industriezeile 47
- Leoben, Judendorferstr. 64
- 7400 Oberwart, Wiener Straße 59
- 5020 Salzburg, Rupertgasse 3
- 9800 Spittal/Drau, 10. Oktober-Str. 22
- 1110 Wien, Rinnböckstr. 50

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|--|-------|----|
| Hinweis zur Verpackungentsorgung | Seite | 5 |
| Technische Daten | Seite | 6 |
| Gebrauchsanweisung | | |
| Wichtige Hinweise | Seite | 7 |
| Geräteaufbau | Seite | 8 |
| Bedienungsblende | Seite | 9 |
| Manuelle Zündung | Seite | 9 |
| Kochstellen | Seite | 10 |
| Inbetriebnahme der Kochstellenbrenner | Seite | 10 |
| Kochen auf den Kochstellen | Seite | 11 |
| Einkochen auf der Kochstelle | Seite | 11 |
| Backofen | Seite | 12 |
| Vor dem ersten Benutzen | Seite | 12 |
| Inbetriebnahme des Backofenbrenners | Seite | 12 |
| Anwendung des Zubehörs | Seite | 13 |
| Einschubebenen/Temperatureinstellung | Seite | 14 |
| Backen im Backofen | Seite | 14 |
| Braten im Backofen | Seite | 16 |
| Einkochen im Backofen | Seite | 19 |
| Backtabelle / Brattabelle | Seite | 20 |
| Reinigung und Pflege | Seite | 21 |
| Was ist, wenn etwas nicht funktioniert? | Seite | 26 |
| Austausch von Geräteteilen | Seite | 28 |
| Störungen | Seite | 28 |
| Montageanweisung | | |
| Wichtige Hinweise | Seite | 29 |
| Werkseitige Einstellung | Seite | 30 |
| Gasherd aufstellen | Seite | 31 |
| Gasanschluß | Seite | 32 |
| Inbetriebnahme | Seite | 33 |
| Umstellung auf andere Gasart | Seite | 33 |
| - Flüssiggasanschluß | Seite | 33 |
| - Betrieb mit Stadtgas nach TGL 28049 | Seite | 33 |
| - Betrieb mit Erdgas | Seite | 33 |
| - Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen | Seite | 34 |
| - Kleinbranddüse einstellen oder wechseln | Seite | 35 |
| Backofen-Brennerdüse wechseln | Seite | 36 |
| - Ersluft einstellen | Seite | 38 |
| - Backofen-Temperaturregler | Seite | 39 |
| Funktionskontrolle | Seite | 40 |
| Benutzer unterrichten | Seite | 40 |
| Fetten der Hähne | Seite | 40 |
| Tabelle I - Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung | Seite | 41 |
| Tabelle II bis VII - Umstellung auf andere Gasart | Seite | 42 |
| Kundendienst | Seite | 48 |
| Anschritte der Quelle-Kundendienststellen | Seite | 51 |
| Garantie-Information | Seite | 52 |

Kundendienst

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
Kundendienst
90750 FÜRTH

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

Das Typenschild ist nach dem Öffnen der Tür unterhalb des Backofens oder rechts sichtbar.

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

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

Verpackungs - Entsorgung

Hinweis zur Verpackungsentsorgung

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

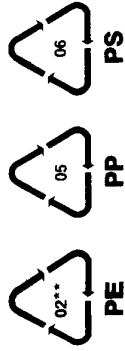
— Verpackungen von Großgeräten können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

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

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen, sowie
- Kunststoffverpackungsteile

in die dafür jeweils vorgesehenen Sammelbehälter geben. 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** O2 = PE-HD:04 PE-LD
PP für Polypropylen
PS für Polystyrol

Technische Daten

| | | | |
|---|---|------------------------------|-----------------------|
| Bestell-Nr. | 006.951-8 Erdgas | 007.193-6 Flüssiggas | 007.250-5 Stadtgas |
| Abmessungen Herdkörper (H x B x T) - mit Kochmüldenendeckel - mit offenem Kochmüldenendeckel - höhenverstellbar | 850 x 500 x 610 870 1430 15 | | |
| Gas-Kochstellen Kochstelle vorne links, Normalbrenner Kochstelle hinten links, Starkbrenner Kochstelle hinten rechts, Normalbrenner Kochstelle vorne rechts, Hilfsbrenner Backofenbrenner | Watt 1800 2700 1800 900 2700 | | |
| Fabrikseitige Einstellung | Erdgas EE-15.0 | Flüssiggas | Stadtgas |
| Gesamt-Anschlußwert | Erdgas EE-15.0 1,05 m³/h | Flüssiggas 770 g/h | Stadtgas 2,67m³/h |
| Gasanschluß | R 1/2" | | |
| Nenndruck* | Stadtgas Erdgas Flüssiggas | 8 mbar 20 mbar 50 mbar | |
| Backofen- Temperaturregelung | °C 145 bis 260 | | |
| Ausstattung Fettpfanne** Rost Backblech Aufstellfüße | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ■ ■ ■ </div> | | |

Die Gasherde sind DIN-DVGW registriert.

* Kategorie III, zusätzlich für den Betrieb mit Stadtgas nach TGL 28049

** Das Backblech ist auch als Fettpfanne zu benutzen.

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle VII

Umstellung von Stadtgas TGL 28049 auf ...

| | Backofenbrenner | | |
|------------|--|---|-------------------------------|
| | Vollbrand | Kleinbrand | Erstluft |
| ERDGAS EE | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben. | Größte Öffnung (Abb. 25) |
| STADTGAS A | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben. | Keine Umstellung | Keine Umstellung |
| STADTGAS B | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben. | Keine Umstellung | Keine Umstellung |
| ERDGAS H | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) einschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. | Größte Öffnung (Abb. 25) |
| ERDGAS L | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas L bis zum Anschlag einschrauben. | Größte Öffnung (Abb. 25) |
| FLÜSSIGGAS | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) bis zum Anschlag einschrauben. | Erstluft einstellen (Abb. 25) |

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Umstellung von Stadtgas TGL 28049 auf ...

Tabelle VI

| | Kochstellenbrenner | |
|------------|---|---|
| | Vollbrand | Kleinbrand |
| ERDGAS EE | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben. |
| STADTGAS A | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Keine Umstellung |
| STADTGAS B | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Keine Umstellung |
| ERDGAS H | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. |
| ERDGAS L | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben. |
| FLUSSIGAS | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19) bis zum Anschlag einschrauben. |

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

Gebrauchsanweisung

Wichtige Hinweise

- **Der Anschluß des Gasherdes darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur ausgeführt werden.**
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdhöhe 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 Emailschäden unterliegen nicht unseren Garantieleistungen.**
- Die Gasbrenner nicht zur Raumheizung verwenden!
- Beim Backofenbetrieb stets den Kochmüldenendeckel hochklappen.
- Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür rechts sichtbar.
- **Bei Störungen die Energiezufuhr sofort 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.**
- Gebrauchs- und Montageanweisung gut aufbewahren!

Geräteaufbau

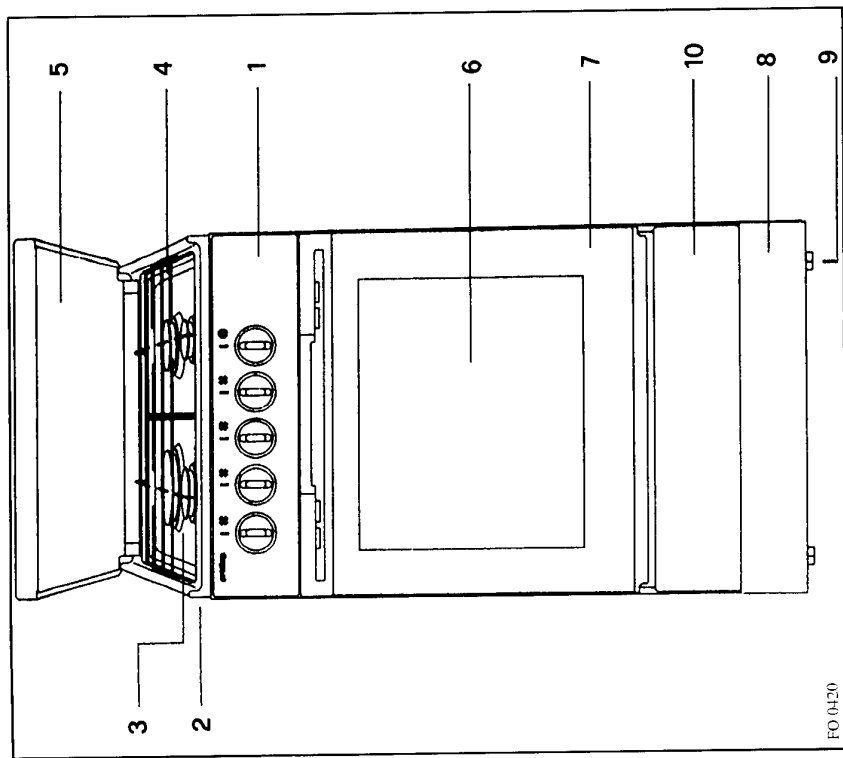


Abb. 1

- 1. Bedienungsblende (s. Seite 6 und Absatz: Technische Daten)
- 2. Gaskochröhre
- 3. Kochstellenbrenner
- 4. Rippenrost (abnehmbar)
- 5. Kochmüliendeckel (abnehmbar)
- 6. Backofen
- 7. Backofentür mit Sichtfenster
- 8. Gerätesockel
- 9. Höhenverstellbare Füße
- 10. Geschirrwagen

Umweltung auf andere Gasart

Umweltung von Flüssiggas auf ...

| | Backofenbrenner | | |
|--------------------|--|---|-------------------------------|
| | Vollbrand | Kleinbrand | Erstluft |
| ERDGAS EE | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben. | Größte Öffnung (Abb. 25) |
| STADTGAS TGL 28049 | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. | Erstluft einstellen (Abb. 25) |
| STADTGAS A | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. | Erstluft einstellen (Abb. 25) |
| STADTGAS B | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. | Erstluft einstellen (Abb. 25) |
| ERDGAS H | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. | Größte Öffnung (Abb. 25) |
| ERDGAS L | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 u. 24) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. | Größte Öffnung (Abb. 25) |

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

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle IV

Umstellung von Flüssiggas auf ...

| | Kochstellenbrenner | |
|--------------------|---|---|
| | Vollbrand | Kleinbrand |
| ERDGAS EE | Vollbranddüse (Abb. 16) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben. |
| STADTGAS TGL 28049 | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. |
| STADTGAS A | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. |
| STADTGAS B | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. |
| ERDGAS H | Vollbranddüse (Abb. 16) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird. |
| ERDGAS L | Vollbranddüse (Abb. 16) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) ausschrauben und Düse für Erdgas L bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben. |

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

Bei Umstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbrand-Einstellöse, die Kleinbrand-Einstellöse, sowie die Erslut-Einstellöse wieder versiegelt werden.

Gebrauchsanweisung

Bedienungsblende

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

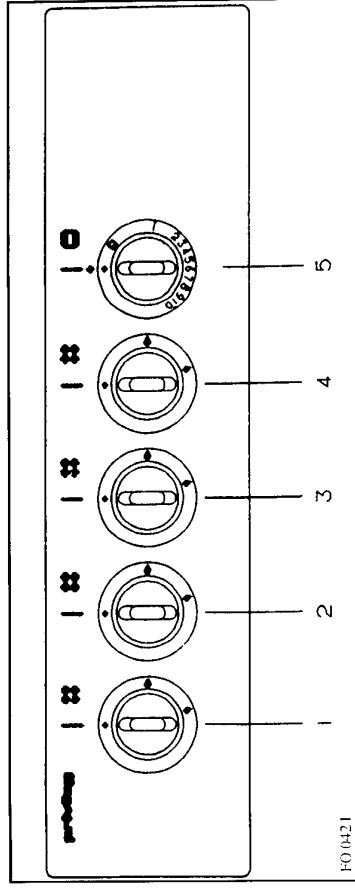


Abb. 2

1. Bedienungsknebel für Kochstelle hinten links - Starkbrenner
2. Bedienungsknebel für Kochstelle vorne links - Normalbrenner
3. Bedienungsknebel für Kochstelle vorne rechts - Hilfsbrenner
4. Bedienungsknebel für Kochstelle hinten rechts - Normalbrenner
5. Bedienungsknebel für Backofenbrenner

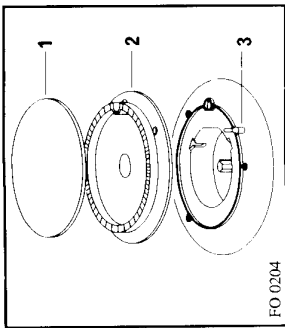
H 8 6/12 91

Manuelle Zündung

Das Anzünden erfolgt bei den Kochstellen am Rande des Brennerdeckels; beim Backofenbrenner am Rande der rechten Öffnung am Backofenboden.

Zum Zünden einen Gaszünder, bzw. brennendes Streichholz verwenden.

Kochstellen



FO 0204

Abb. 3

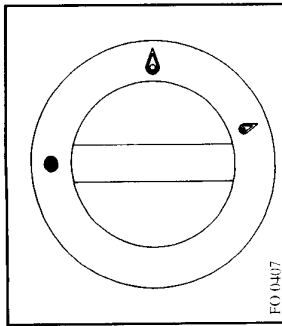
Kochstellenbrenner

- 1 Brennerdeckel
- 2 Brennerkelch
- 3 Thermofühler

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

Inbetriebnahme der Kochstellenbrenner

- Bedienungsknebel nach links auf Vollbrandsymbol drehen, bis zum Anschlag eindrücken, 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.



FO 1447

Abb. 4

- Gaszufuhr geschlossen
- Vollbrand
- Kleinbrand

- Verlöscht die Flamme, dann den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf Position "•" (AUS) drehen.

Umstellung auf andere Gasart

Umstellung von Erdgas EE auf ...

| | Backofenbrenner | | Erstluft |
|-----------------------|--|--|-------------------------------|
| | Vollbrand | Kleinbrand | |
| STADTGAS TGL 28049 | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 n. 24) ausschrauben und Düse für Stadtgas D TGL 28049 laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1). | Erstluft einstellen (Abb. 25) |
| STADTGAS A | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 n. 24) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1). | Erstluft einstellen (Abb. 25) |
| STADTGAS B | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 n. 24) ausschrauben und Einstelldüse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1). | Erstluft einstellen (Abb. 25) |
| ERDGAS H | Keine Umstellung | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas einsetzen bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1), einschrauben | Keine Umstellung |
| ERDGAS L | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 n. 24) ausschrauben und Düse für Gas laut Tab. 1 einschrauben. | Keine Umstellung | Keine Umstellung |
| FLUSSIGGAS | Vollbranddüse (Abb. 21, 22, 23 n. 24) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 26) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben. | Erstluft einstellen (Abb. 25) |

Montageanweisung

Umstellung auf andere Gasart

Tabelle II

Umstellung von Erdgas EE auf ...

| | Kochstellenbrenner | |
|-----------------------|--|---|
| | Vollbrand | Kleinbrand |
| STADTGAS TGL 28049 | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049, und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1). |
| STADTGAS A | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1). |
| STADTGAS B | Vollbranddüse (Abb. 16 u. 17) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1). |
| ERDGAS H | Keine Umstellung | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas einsetzen bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1), einschrauben. |
| ERDGAS L | Vollbranddüse (Abb. 16) ausschrauben und Düse für Gas L laut Tab. 1 einschrauben. | Keine Umstellung |
| FLÜSSIGGAS | Vollbranddüse (Abb. 16) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben. | Kleinbranddüse (Abb. 19 u. 20) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas bis zum Anschlag, laut Tab. 1 einschrauben. |

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

Gebrauchsanweisung

Kochen auf den Kochstellen

Zum Ankochen/Anbraten beim Einschalten 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 bis 260 mm, beim Normalbrenner Töpfe mit einem Durchmesser mind. 200 bis 220 mm verwendet werden. Für Töpfe, ca. 180 mm und kleiner wird der Hilfsbrenner empfohlen.

Das Geschirr immer in die Mitte der Kochstellen stellen.

Einkochen auf der Kochstelle

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

Nach bekannter Weise die Gläser vorbereitet. Dazu nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckel verwenden, Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und Metall Dosen 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.

Gebrauchsanweisung

Backofen

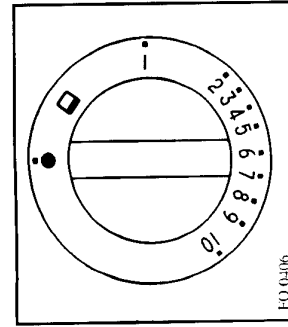
- Der Backofenbrenner ist thermoelektrisch gesichert, so daß beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- Die Backofentemperatur wird thermostatisch geregelt. Nach dem Zünden arbeitet der Backofenbrenner mit voller Leistung, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dann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

Vor dem ersten Benutzen

- Alles Zubehör aus dem Backofen entnehmen.
 - Email- und Glasflächen mit feuchtem Tuch reinigen.
 - Nach dem Anschließen des Gerätes 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)
1-10 Betriebsstellung des Backofenbrenners



FO 0-106

Abb. 5

H9.2.53/12.91

Montageanweisung

Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

Tabelle I

| Herdenstellung | Brennstelle | | Hilfsbrenner | | Normalbrenner | | Starkbrenner | | Backofenbrenner | | |
|--|---------------------|-------|--------------|-------|---------------|-------|--------------|-------|-----------------|-------|------|
| | voll | klein | voll | klein | voll | klein | voll | klein | voll | klein | |
| STADTGAS D 8 mbar TGL 28049 Wo=23,4 MJ/m ³ HUB=14,1 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,9 | 0,26 | 242 | 70 | 485 | 81 | 727 | 121 | 727 | 194 |
| | Gasdurchgang l/h | 155 | E | 155 | E | 227 | E | 312 | E | 260 | E |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |
| STADTGAS A 8 mbar Wo=26,1 MJ/m ³ HUB=14,7 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,9 | 0,26 | 232 | 67 | 465 | 77,5 | 698 | 116 | 698 | 196 |
| | Gasdurchgang l/h | 147 | E | 147 | E | 215 | E | 290 | E | 240 | E |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |
| STADTGAS B 8 mbar Wo=29,3 MJ/m ³ HUB=17,2 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,9 | 0,26 | 199 | 57 | 398 | 66,5 | 597 | 99,5 | 597 | 159 |
| | Gasdurchgang l/h | 134 | E | 134 | E | 197 | E | 255 | E | 214 | E |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |
| ERDGAS H 20 mbar Wo=53,6 MJ/m ³ HUB=35,9 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,9 | 0,26 | 95,3 | 27,5 | 190,6 | 31,7 | 286 | 47,6 | 286 | 76,2 |
| | Gasdurchgang l/h | 72 | E | 72 | E | 100 | E | 123 | E | 113 | E |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |
| ERDGAS L 20 mbar Wo=43,9 MJ/m ³ HUB=30,9 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,9 | 0,26 | 110,7 | 32 | 221 | 36,9 | 332 | 55,3 | 332 | 82,5 |
| | Gasdurchgang l/h | 74 | 45 | 74 | 45 | 104 | 49 | 127 | 58 | 128 | 70 |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |
| ERDGAS EE 15,0 20 mbar Wo=53,6 MJ/m ³ HUB=35,9 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,9 | 0,32 | 95,3 | 33,9 | 190,6 | 39,2 | 286 | 58,2 | 286 | 87 |
| | Gasdurchgang l/h | 72 | 45 | 72 | 45 | 100 | 49 | 123 | 58 | 113 | 70 |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |
| 20 mbar Wo=43,9 MJ/m ³ HUB=30,9 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,73 | 0,26 | 90 | 32 | 181 | 36,9 | 270 | 55,3 | 270 | 82,5 |
| | Gasdurchgang l/h | 72 | 45 | 72 | 45 | 100 | 49 | 123 | 58 | 113 | 70 |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |
| FLÜSSIGGAS 50 mbar Wo=92,3 MJ/m ³ HUB=116,4 MJ/m ³ | Wärmebelastung kW | 0,9 | 0,26 | 43 | 23 | 60 | 26 | 73 | 35 | 71 | 40 |
| | Gasdurchgang g/h | 43 | 23 | 43 | 23 | 60 | 26 | 73 | 35 | 71 | 40 |
| | Düsenkennzeichnung* | | | | | | | | | | |

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

Montageanweisung

Funktionskontrolle

Nach Umstellung der Düsen 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.

Unterrichtung des Benutzers

- Benutzer mit der Gerätebedienung vertraut machen.
- 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:

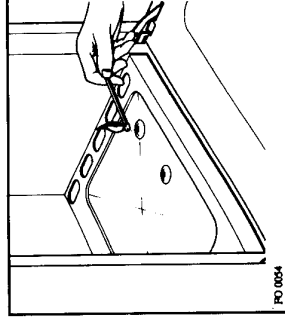
- Gaszufuhr schließen.
- Bedienungsknebel in 0-Stellung bringen und abziehen.
- Bedienungsblicke abnehmen.
- Hahndeckel demontieren und Hahnkükten herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett darf nur hauchdünn aufgetragen werden.

Achtung!

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

Gebrauchsanweisung

- Den Backofenknebel nach links auf Position 10 drehen, bis zum Anschlag eindrücken, 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, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel auf Position " • " (AUS) drehen.



Zünden des Backofenbrenners

Abb. 6

Anwendung des Zubehörs

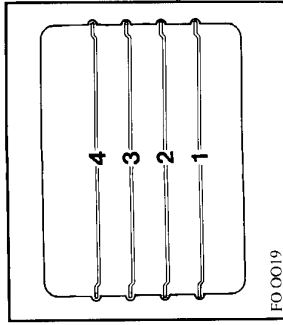
Das **Backofenbodenblech** muß beim Betrieb stets eingeschoben sein.

Die **Fettpfanne** oder das **Backblech** stets bis an die Rückwand einschieben. Dabei müssen sich bei der Fettpfanne die Schlitzle nach hinten befinden.

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

Gebrauchsanweisung

Einschubebenen



FO.0019

Abb. 7

Angaben über die Verwendung der Einschubebenen 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).

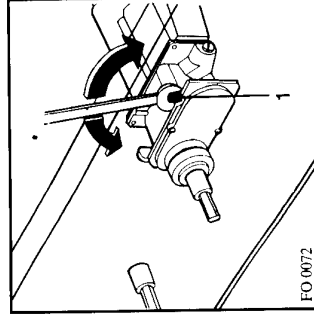
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 140°C | 150°C | 160°C | 180°C | 190°C | 200°C | 220°C | 230°C | 240°C | 260°C |

Vorheizen

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

Montageanweisung

Backofen - Temperaturregler



FO.0072

Abb. 26

Kleinbranddüse einstellen oder wechseln

Die Kleinbrand-Einstellung wird bei Temperatureinstellung 1 vorgenommen.

Diese Einstellung jedoch erst nach vorhergehendem zehnmütigen Betrieb des Backofenbrenners, bei Temperatureinstellung 10 und bei geschlossener Tür vornehmen.

1. Kleinbranddüse

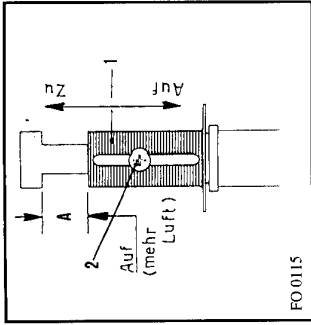


Abb. 25

1. Einstellhülse
2. Befestigungsschraube

Erstluft beim Backofenbrenner einstellen

Die Erstlufterstellung wird mit Hilfe der Einstellhülse am Eingang des Gasrohres am Backofenboden 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 Schließes der Backofentür sichergestellt sein.

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

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

Grundsätzlich sollte immer die kürzere Backdauer angenommen werden. Bäck ein Kuchen von oben zu schnell zu, 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.

Haftet am Holzchen beim Herausziehen noch etwas Teig, den Backofen ausschalten und die Nachwärme noch 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.

Gebrauchsanweisung

Braten im Backofen

Eine wirtschaftliche Zubereitung im Backofen ist nur bei mindestens 1 kg Fleisch empfehlenswert. Kleinere Braten sollten dann auf der Kochstelle 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 Einsetzen den Braten satzen 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 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 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 Braunen hinausgezögert und die Soße zu 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 "Löfdruck" kann der Garzustand des Bratens geprüft werden; ein durchgegarter Braten, gibt dem Löfdruck nicht mehr nach.

Der Fleischsaft von ganz durchgebratenem Fleisch ist grau.

Montageanweisung

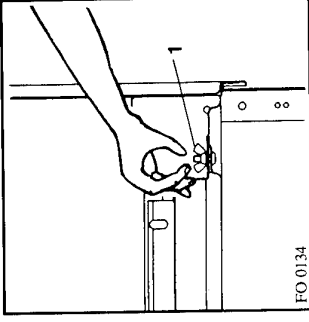


Abb. 23

1. Flügelmutter

- Die Flügelmutter lösen.
- Den Backofenbrenner anheben und herausziehen.

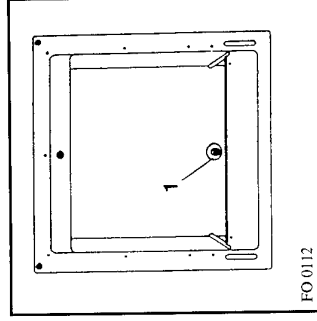


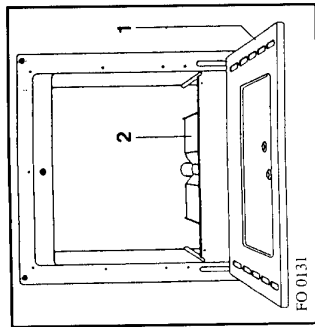
Abb. 24

1. Düse

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

Montageanweisung

Backofen Brennerdüsen wechseln



- Backofen-Bodenblech herausziehen

Abb. 21

1. Backofen-Bodenblech
2. Brenner

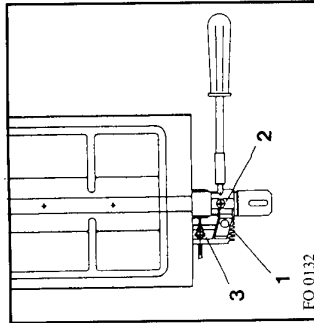


Abb. 22

1. Fühlerhalter
2. Schraube
3. Thermofühler

- Die Befestigungsschraube am Fühlerhalter lösen und beide Teile abnehmen.

Gebrauchsanweisung

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

Fleischbraten-Kerntemperatur

| Braten | Kerntemperatur bei Garende in °C | Bemerkungen |
|---|---|--|
| Rinderfilet Rinderfilet Rinderfilet | 45 - 55 55 - 65 65 - 75 | englisch 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 aufgetaut 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. Fette Braten auf dem Rost garen lassen, damit das Fett in die Fettpfanne abtropfen kann. Zuvor etwa 1/2 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne gießen. Zum Ende der Bratdauer den Braten mit etwas kaltem Salzwasser bei höchster Temperatureinstellung übergießen, damit wird eine besonders knusprige Oberfläche erreicht.

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 gut 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 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 überdecken und am Rand festdrücken.

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

Hinweis

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

Montageanweisung

Kleinbranddüse umstellen oder wechseln

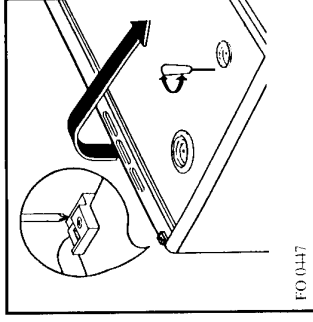


Abb. 18

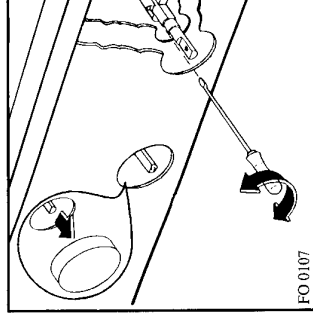


Abb. 19

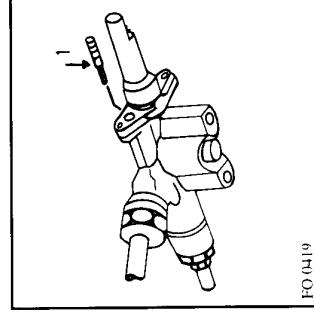


Abb. 20 1. Kleinbranddüse

- Rippenroste, Kochmuldendeckel und Kelche abnehmen.
- Die Befestigungsschrauben der Kochmulde lösen und abnehmen.
- Die jeweils 3 sichtbaren Befestigungsschrauben der Kochstellen lösen. Mulde abnehmen.
- Die Bedienungsknebel nach vorne abziehen.
- Die Befestigungsschrauben der Bedienungsblende herausdrehen und Bedienungsblende abnehmen.
- Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen I bis VII einstellen bzw. wechseln.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen

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

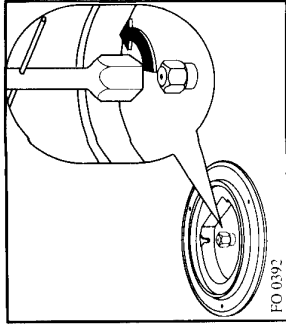


Abb. 16

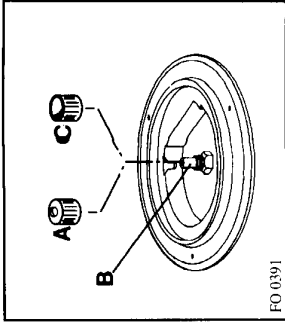


Abb. 17

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.

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 Bajonnettverschluss 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 Gewürzkräutern** den Backofen dann ausschalten, 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 die Temperatur 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.

Back- und Brattabelle

| Speise | Gewicht (g) | Einschubebene Höhe von unten | Vorheizen | Temperatur-Einstellung (Stufe) | Zeit (Min.) |
|---------------------------------|-------------|------------------------------|-----------|--------------------------------|-------------|
| Backen | | | | | |
| Gebäck in Formen | | | | | |
| Napf- und Rindonkuchen | 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 |
| Biskuitorte | 750 g | 3 | ja | 160° (2) | 35 - 45 |
| Tortenboden Rührteig | 750 g | 3 | ja | 170° (3) | 20 - 30 |
| Gebäck auf Backblechen | | | | | |
| Roggenbröt | 1000 g | 3 | ja | 180° (4) | 60 - 70 |
| Hefezopf/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 |
| Winbeutel/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 Grätins | | | | | |
| Gemüseauflauf | 500 g | 3 | — | 185° (4) | 40 - 50 |
| Nudelaufauf | 1000 g | 3 | ja | 205° (6) | 40 - 50 |
| Gemüse überbacken | 500 g | 3 | ja | 190° (5) | 30 - 40 |

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 VII).

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 Gasherd ist auch für den Betrieb mit Stadtgas mit einem Wobbe-Index-Bereich $W_o=21,2$ bis $23,8 \text{ MJ/m}^3$, für die Gruppe der Gasfamilie nach TGL 28049 beim Anschlußdruck von 8 mbar geeignet.

Bei nachträglicher Umstellung die Vollbranddüse für $W_o=23,4 \text{ MJ/m}^3$ einsetzen und Kleinbrandeinstellung vornehmen (siehe Tabelle).

Nach dem Umstellen entsprechende Kennzeichnung anbringen.

Betrieb mit Erdgas

Der Betrieb ist in einem Wobbe Index-Bereich $W_o=43,9$ bis $53,6 \text{ MJ/m}^3$ ohne Nachstellung möglich.

Montageanweisung

Gasanschluß

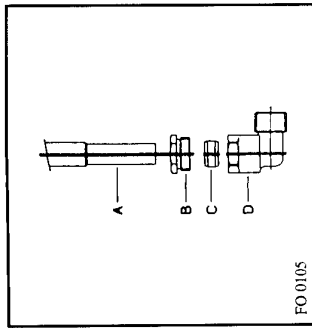


Abb. 15

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

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 zu verwenden. Diese sollte rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches angebracht werden.

Der Anschluß kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheits Schlauches 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 und geführt wird und frei verlegt.

Nach dem Anschluß den Herd die Anschlußverbindung einer Dichtheitsprüfung unterziehen.

Gebrauchsanweisung

Reinigung und Pflege

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

Kochstelle

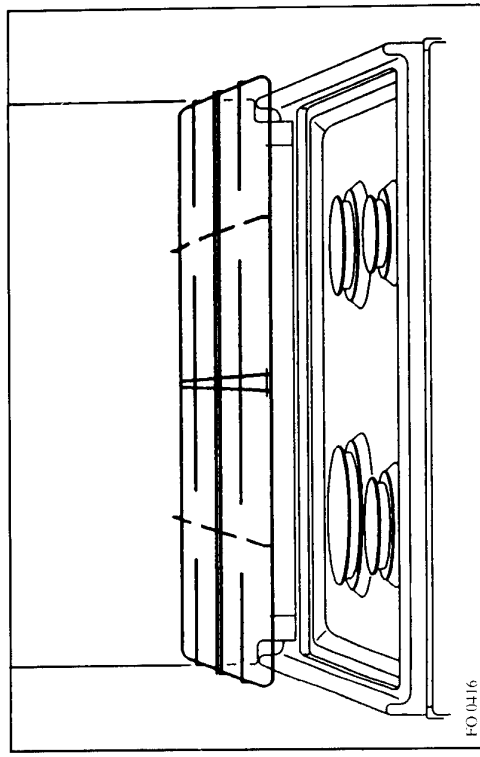


Abb. 8

Zur Reinigung von Rippenrost, der Kochmulde sowie der Kochstellenbrennerenteile heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden; darüberhinaus den Thermofühler mit einer kleinen weichen Bürste reinigen.

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

Nach der Reinigung die Kochstelle gut abtrocknen.

Gebrauchsanweisung

Montageanweisung

Beim Betrieb mit Stadtgas

ist auf der Düse unterhalb des Brennerdeckels ein Luftreglersieb (A) aufgesetzt. Diese zum Reinigen von der Düse linksdrehend abschrauben.

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

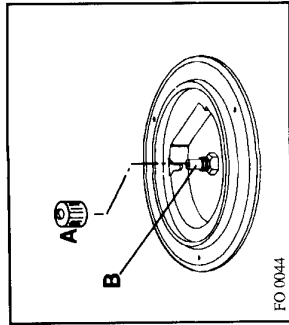


Abb. 9
A. Luftreglersieb
B. Düse

Gasherd aufstellen

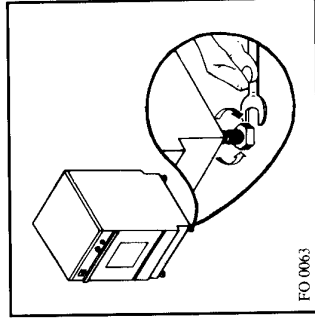


Abb. 14

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 ausrichten. Dazu mit den im Sockel montierten Stellschrauben die Kochstellen waagrecht ausrichten und die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

Montageanweisung

Werkseitige Einstellung

- Der Gasherd ist DIN-DVGW- geprüft und registriert.
- Der Gasherd wird 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 Erstluft-Einstellhülse.

Gebrauchsanweisung

Backofen

- Den noch warmen Backofen nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz reinigen!
- Zum besseren Reinigen des Backofens kann das Bodenblech herausgenommen werden.
- Bei der Reinigung darauf achten, daß Spray nicht auf den an der Backofendecke befindlichen Temperaturfühler gesprüht wird.
- Den Backofenbrenner niemals selbst reinigen. Diese Reinigungsarbeit ist nur von einem Fachmann ausführen lassen. Diese ist nur dann erforderlich, wenn die Flammen nicht aus allen Gasaustrittsöffnungen brennen.
- Nach dem Reinigen das Bodenblech wieder einsetzen!

Gebrauchsanweisung

Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

Achtung! Bei unachtsamer Benutzung des Backofens besteht im Bereich der Türscharniere Verletzungsgefahr!

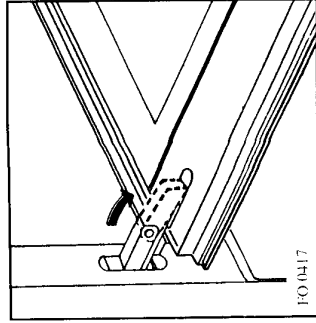


Abb. 10

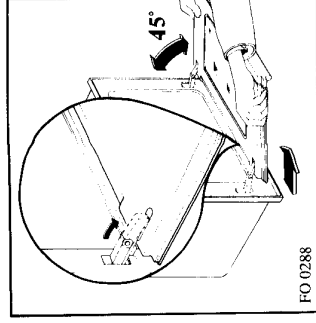


Abb. 11

Backofentür aushängen

- Tür in die waagrechte Position herunterklappen.
- Türarretierung auf beiden Seiten mit Hilfe eines Schraubendrehers um 45 Grad im Uhrzeigersinn drehen.
- Die Tür leicht anheben und entnehmen.

Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür die unteren Scharnierbänder anheben und auf beiden Seiten in die vorgesehenen Öffnungen am Herd einführen.
- Türarretierung wieder zudrehen.

Montageanweisung

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 (GVSU), 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.

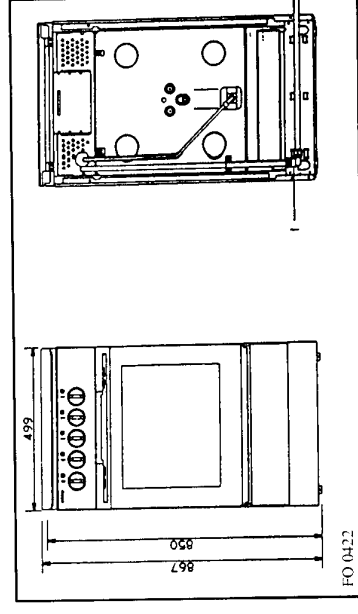


Abb. 13

- 1 Gasanschluss

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 vom zugelassenen Elektro- bzw. Gasinstallateur vorgenommen werden.

- Die Bedienungsknebel für die Kochstellen und Backofen sind nach vorne abziehbar.
- Ersatzteile können unter Angabe der Bestellnummer 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 Gastfachmann verständigen!

Gebrauchsanweisung

Kochmuidendeckel aus- und einhängen

Der Kochmuidendeckel kann zum besseren Reinigen abgenommen werden.

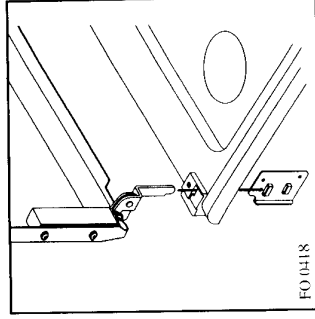


Abb. 12

- Zum Abnehmen den Deckel hochklappen und nach oben abnehmen.
- Zum Einsetzen des Deckels die Scharnierzapfen senkrecht nach unten in die Zapfenführung einführen.

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 dazu 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 Brennerenteile. | Die abnehmbaren Brennerenteile richtig auflegen. |
| ... wenn der Kuchen oder Gebäck unten dunkel wird? | Backblech zu nah an dem Backofenboden Falsche Einschubhöhe. Oder zu hohe Temperatur. | 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 Qualm 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. |

Gebrauchsanweisung

| 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? Gedrückt werden muß? | 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 Brattemperatur. | Brattemperatur etwas höher einstellen. |
| ... wenn der Kuchen innen glitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar wird? | Zu lange Backzeit. Zu hohe Back- oder Brattemperatur. | Backzeit kürzer wählen. 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. |