

# privileg®

## Gasherde

Best.-Nr. 005.784-4  
024.069-6  
025.009-2

### Gebrauchs- und Montageanweisung

## Garantie- Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen 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.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils aktuellen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus. Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundenanstelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle Elektrobedarf AG & Co.  
Vörlä Ferth

**Quelle** Europas größtes Versandhaus  
90750 Fürth

# Anschriften der Quelle Kundendienststellen

## REGION OST

12683 **Berlin-Ost**, Rapsweg 53  
 13347 **Berlin-Nord**, Groninger Straße 25  
 12105 **Berlin-Süd**, Ringstraße 42  
 03042 **Cottbus**, Merzdorfer 33  
 09224 **Grüna b. Chemnitz**, Pleißaer Str. 2  
 02694 **Guttau b. Bautzen**, Am Bahnhof  
 06126 **Halle-Neustadt**, Teutschenthaler-Landstr.  
 01809 **Heidenau b. Dresden**, Hauptstraße 44  
 14482 **Potadam**, Gartenstr. 42  
 04155 **Leipzig**, Bohestraße 17-19  
 39124 **Magdeburg**, Libecker Straße 23 a  
 17033 **Neubrandenburg**, Lindenhof 2c  
 01471 **Radeburg** bei Dresden, Bärwalder Str. 2  
 18069 **Rostock**, Kirschsteinweg 9

## REGION NORD

38114 **Braunschweig**, Aussigstraße 2  
 28219 **Bremen**, Bayernstraße 173  
 27576 **Bremervorstadt**, Schlachthofstr. 23  
 29223 **Celle**, Sprengerstraße 42  
 26723 **Emden**, Zweiter Polderweg 14  
 24941 **Flensburg**, Boshstraße 2  
 38640 **Goslar**, Glockengießerstraße 38  
 22041 **Hamburg**, Eifringestr. 19  
 31789 **Hannover**, Hameln-Affenda, Langes Feld 25  
 30165 **Hannover**, Beiersdorfstr. 6  
 31137 **Hildesheim**, Cheruskering 47  
 25524 **Itzehoe**, Lise-Meitner-Str. 23  
 24143 **Kiel**, Flinbeker Straße 5  
 23554 **Lübeck**, Schwartauer Landstraße 2  
 21339 **Lüneburg**, in der Marsch 17  
 24534 **Neumünster**, Wasbeker Straße 45  
 28127 **Oldenburg**, Baumsohnienweg 34  
 21682 **Stade**, Brienerwörder Straße 102  
 38448 **Wolfsburg**, Heinrichswinkel 7

## REGION WEST

59755 **Arnsberg**, Lange Wende 24  
 33607 **Bielefeld**, Hotstraße 16/22  
 44791 **Bochum**, Harpener 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**, Kätpler Straße 70  
 59067 **Hamm**, Spenglerstraße 15  
 32429 **Minden**, Trippeldamm 8  
 41238 **Münchenglöbich**, Ertstraße 20  
 48163 **Münster**, Borkstraße 20  
 49084 **Osnabrück**, Karmannstraße 7  
 33100 **Paderborn**, Otto-Stadler-Straße 17  
 48432 **Rheine**, Peterstraße 36  
 48485 **Wesel**, Fritz-Haber-Straße 11  
 42369 **Wuppertal**, Rosenthalstraße 12

## REGION MITTE

52078 **Aachen**, Neuenhofstraße 124  
 63739 **Aschaffenburg**, Frohsimstraße 24  
 36251 **Bad Hersfeld**, Kolberger Straße 19  
 53347 **Bonn-Alfter**, Schöntalweg 5  
 64331 **Darmstadt-Weiterstadt**, Robert-Bosch-Str. 9  
**Frankfurt/M.**, siehe Offenbach  
 36043 **Fulda**, Donaustraße 26  
 34277 **Fulda**, Robert-Bosch-Straße 10  
 35398 **Gießen**, Robert-Bosch-Straße 10  
 37124 **Göttingen-Rosdorf**, Rischenweg 5

51643 **Cummersbach**, Anhielder Str. 31  
 Kassel, siehe Fuldaerbrück  
 56070 **Koblenz**, Rudolf-Diesel-Straße 2 a  
 55130 **Köln**, Hugo-Eckener-Straße 35  
 50929 **Mainz-Laubenheim**, Am Dammenweg 23  
 35043 **Marburg-Cappel**, Marburger Straße 65  
 63069 **Offenbach**, Schumanstraße 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**, Hansstraße 29  
 67067 **Ludwigshafen**, Meckenheimer Straße 10  
 68199 **Mannheim-Neckarau**, Instraße 41  
 74172 **Neckarsulm**, Im Kleidenfuß 27  
 77656 **Offenburg**, Industriestraße 4 a  
 75179 **Pforzheim**, Freiburger Straße 15  
 88212 **Ravensburg**, Mühloruckstraße 31  
 72766 **Reutlingen**, Am Heilbrunnen 51  
 66125 **Saarbrücken-Budweiler**, Reigrabenstr. 7  
 54344 **Stuttgart**, siehe Bietigheim und Waiblingen  
 54344 **Trier-Kern**, Im Gewerbegebiet  
 89081 **Ulm-Jungingen**, Buchhornweg 5  
 78056 **Villingen-Schwenningen**, Stienbeisstraße 52  
 71334 **Waiblingen 4-Hegnach**, Gotti-Damler-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  
 07785 **Furtth-Poppenreuth**, Heir.-Stranka-Straße 15  
 07552 **Gera-Bieblach-Ost**, Turmgerstr.  
 85051 **Ingoistadt-Haunwöhr**, Oberringstraße 24  
 07745 **Jena-Göschwitz**, Am Zernienwerk 7  
 87437 **Kempten**, Pöschstraße 10  
 84030 **Landshut-Ergolding**, Festplatzstraße 16  
 80935 **München**, Waldmeisterstraße 95  
 90451 **Nürnberg**, Wertastraße 35  
 93059 **Regensburg**, Wisstraße 26  
 94315 **Straubing**, Krankenhausgasse 16  
 83278 **Traunstein-Traunstorf**, Kreuzstraße 6  
 92637 **Weiden**, Oskar-v.-Miller-Straße 21

## ÖSTERREICH

6850 **Dornbirn**, Marktstr. 12  
 9020 **Graz**, Asperngasse 2  
 6020 **Innsbruck**, Annaberger Seestr. 56 a  
 5020 **Klagenfurt**, Ankerhofstr. 41  
 3920 **Krems**, Hohensteinstr. 17  
 3900 **Linz**, Industriezeile 47  
 4016 **Leoben**, Judendorferstr. 64  
 8700 **Oberwart**, Wiener Straße 59  
 7400 **Salzburg**, Rupertgasse 3  
 9800 **Spittal/Drau**, 10.-Oktober-Str. 22  
 1110 **Wien**, Rinnböckstr. 50

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

**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

Inbetriebnahme des Backofenbrenners Seite 12

Backen im Backofen Seite 15

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

Inbetriebnahme Seite 33

Einstellung der Kochstellenbrenner / Backofenbrenner Seite 34

Fetten der Hähne Seite 40

Wärmebelastung, Gasdurchgang und Düsenkennzeichnung der Seite 41

Umstellung auf andere Gasart (Tab. I bis VII) Seite 42

**Kundendienst** Seite 48

**Anschriften 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 Typschild 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.

**Das Typschild 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 von Großgeräten:

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. zur 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

## Technische Daten

Bestell-Nr.	005.784-4 024.969-8 025.009-2
<b>Abmessungen</b> Herdkörper (H x B x T) - mit Kochmuldendeckel - mit offenem Kochmuldendeckel - höhenverstellbar	850 x 500 x 510 870 1330 15
<b>Gas-Kochstellen</b> Kochstelle vorne links, Starkbrenner Kochstelle hinten links, Normalbrenner Kochstelle hinten rechts, Normalbrenner Kochstelle vorne rechts, Hilfsbrenner Backofenbrenner	2700 1800 1800 900 2700
Gesamt-Nennwärmebelastung	9900
Gesamt-Anschlußwert Flüssiggas	770
Gasanschluß	R 1/2"
Fabrikseitige Einstellung	Erdgas EE-15,0 Flüssiggas Stadtgas
Nenndruck*	Stadtgas 8 mbar Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Temperatur Regelung	145-265 °C
Nennspannung	220 - 230 Volt, ~50 Hz
<b>Ausstattung</b> Backofenbeleuchtung Aufstellfüße Fettpfanne / Backblech Rost	■ ■ ■ ■

Die Gasherde sind DIN-DVGW registriert.

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

## Montageanweisung

### Umstellung auf andere Gasart

Tabelle VII

### Umstellung von Stadtgas TGL 28049 auf ...

	Backofenbrenner		
	Vollbranddüse	Kleinbranddüse	Erstluft
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag, laut Tab. 1 einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 24)
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung	Keine Umstellung
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung	Keine Umstellung
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) einschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Größte Öffnung (Abb. 24)
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben und Düse für Erdgas L bis zum Anschlag einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 24)
FLUESSIGGAS	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) bis zum Anschlag einschrauben.	Erstluft: einstellen (Abb. 24)

## Montageanweisung

### Umstellung auf andere Gasart

Tabelle VI

#### Umstellung von Stadtgas TGL 28049 auf ...

	Kochstellenbrenner	
	Vollbranddüse	Kleinbranddüse
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 15, 16) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben.
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 15, 16) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben.
FLUESSIGAS	Vollbranddüse (Abb. 15, 16) ausschrauben und Düse für Flüssigas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18) bis zum Anschlag einschrauben.

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

Bei Einstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbrand-Festdüse, die Kleinbrand-Einstelldüse, sowie die Ersluft-Einstellhülse wieder versiegelt werden.

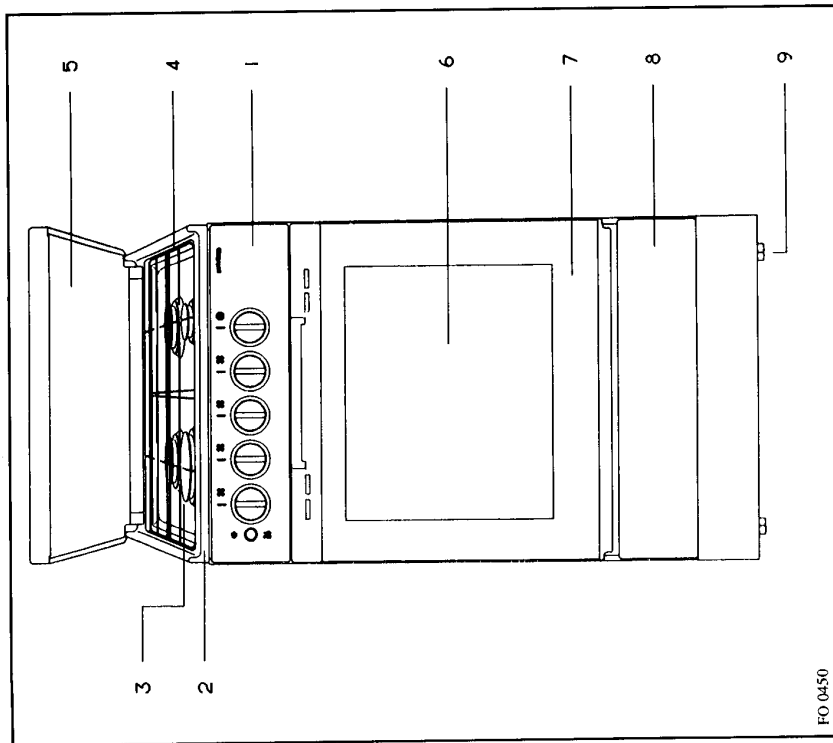
## Gebrauchsanweisung

### Wichtige Hinweise

- **Der Anschluß des Gasherdes darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur ausgeführt werden.**
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in 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 Emailschäden unterliegen nicht unseren Garantieleistungen.
- Die Gasbrenner nicht zur Raumheizung verwenden!
- Beim Backofenbetrieb stets den Kochmuldendeckel hochklappen.
- Das Typschild 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.**
- Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308 EG, sowie der Norm bezüglich Netzzückwirkung EN 60 555.

## Gebrauchsanweisung

### Geräteaufbau



FO 0450

Abb. 1

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

## Montageanweisung

### Umstellung auf andere Gasart

Tabelle V

#### Umstellung von Flüssiggas auf ...

		Backofenbrenner		
	Vollbrand	Kleinbrand	Erstluft	
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 24)	
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Erstluft einstellen (Abb. 24)	
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Erstluft einstellen (Abb. 24)	
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Erstluft einstellen (Abb. 24)	
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.	Größte Öffnung (Abb. 24)	
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22 n. 23) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben.	Größte Öffnung (Abb. 24)	

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein entsprechendes Aufklebschild 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

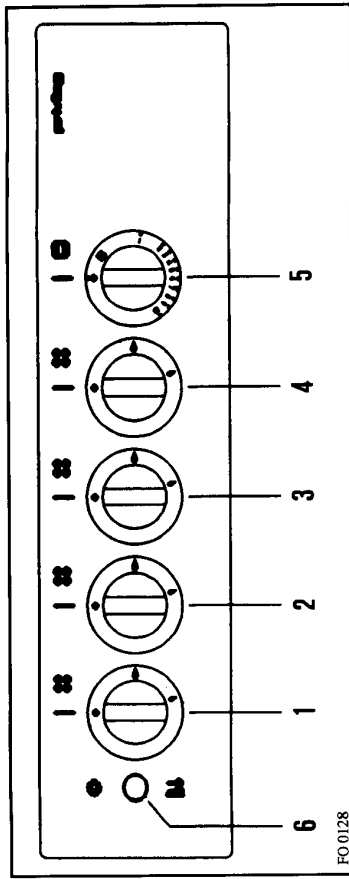
#### Umstellung von Flüssiggas auf ...

	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
ERDGAS EE	Vollbranddüse (Abb. 15) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 bis zum Anschlag einschrauben.
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049 und Lüftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas und Lüftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Lüftregler laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
ERDGAS H	Vollbranddüse (Abb. 15) ausschrauben und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18) ausschrauben bis min. Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 15) ausschrauben und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Düse für Erdgas L bis zum Anschlag laut Tab. 1 einschrauben.

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

## Gebrauchsanweisung

### Bedienungsblende



FO 0128

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. Drucktaste für Backofenbeleuchtung
6. Ein- und Ausschaltknopf für Backofenbeleuchtung

H8 6/12 91

### Backofenbeleuchtung

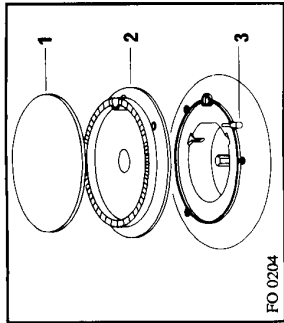
Die Backofenbeleuchtung kann mit der Drucktaste (Abb. 2, Pos. 6) ein- und ausgeschaltet werden.

### Manuelle Zündung

Das Zünden erfolgt bei den Kochstellen am Rande des Brennerdeckels, beim Backofenbrenner am Rande der rechten Öffnung im Backofen. Zum Zünden dann einen Gaszünder, bzw. ein Streichholz verwenden.

H8 S2/12 91

## Kochstellen



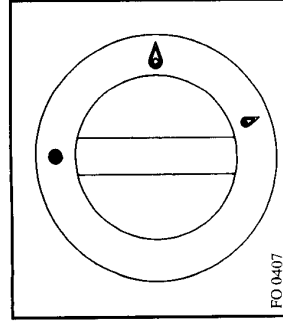
FO 0204

Abb. 3

- Kochstellenbrenner
- 1 Brennerdeckel
  - 2 Brennerkegel
  - 3 Thermofühler

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

## Inbetriebnahme der Kochstellenbrenner



FO 0407

Abb. 4

- 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 noch etwa 10 Sekunden eingedrückt halten, bis der Thermofühler genügend erwärmt ist und die Flamme standfest bleibt.

Danach darf die Flamengröße nur im Bereich zwischen den Flammensymbolen Vollbrand ☹ und Kleinbrand ☺ stufenlos eingestellt werden. Beim Einstellen im 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.

# Montageanweisung

## Umstellung auf andere Gasart

Tabelle III

### Umstellung von Erdgas EE auf ...

	Backofenbrenner		
	Vollbrand	Kleinbrand	Erstluft
STADTGAS TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22, n. 23) ausschrauben und Düse für Stadtgas D TGL 28049 laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).	Erstluft einstellen (Abb. 24)
STADTGAS A	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22, n. 23) ausschrauben und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).	Erstluft einstellen (Abb. 24)
STADTGAS B	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22, n. 23) ausschrauben und Einstellöse für Stadtgas B laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).	Erstluft einstellen (Abb. 24)
ERDGAS H	Keine Umstellung	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben und Einstellöse für Flüssiggas einsetzen bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1), einschrauben	Keine Umstellung
ERDGAS L	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22, n. 23) ausschrauben und Düse für Gas laut Tab. 1 einschrauben.	Keine Umstellung	Keine Umstellung
FLÜSSIGGAS	Vollbranddüse (Abb. 20, 21, 22, n. 23) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.	Kleinbranddüse (Abb. 25) ausschrauben und Einstellöse für Flüssiggas bis zum Anschlag, laut Tab. 1 einschrauben.	Erstluft einstellen (Abb. 24)

## Montageanweisung

### Umstellung auf andere Gasart

Tabelle II

#### Umstellung von Erdgas EE auf ...

	Kochstellenbrenner
	<p><b>Kleinbrand</b></p> <p>Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).</p> <p>Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).</p> <p>Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1).</p> <p>Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas einsetzen bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tab. 1), einschrauben.</p> <p>Keine Umstellung</p> <p>Kleinbranddüse (Abb. 18 u. 19) ausschrauben und Einstelldüse für Flüssiggas bis zum Anschlag, laut Tab. 1 einschrauben.</p>
STADTGAS TGL 28049	<p><b>Vollbrand</b></p> <p>Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas TGL 28049, und Luftregler, laut Tab. 1 einschrauben.</p>
STADTGAS A	<p>Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas laut Tab. 1 einschrauben.</p>
STADTGAS B	<p>Vollbranddüse (Abb. 15 u. 16) ausschrauben und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 einschrauben.</p>
ERDGAS H	<p>Keine Umstellung</p>
ERDGAS L	<p>Vollbranddüse (Abb. 15) ausschrauben und Düse für Gas L laut Tab. 1 einschrauben.</p>
FLÜSSIGGAS	<p>Vollbranddüse (Abb. 15) ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 einschrauben.</p>

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 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 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 Ankochezit 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.

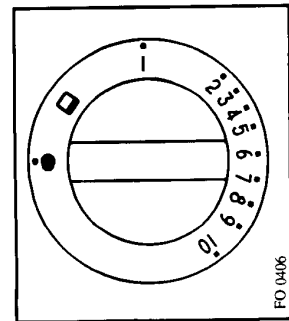
### Vor dem ersten Benutzen

- Alles Zubehör aus dem Backofen entnehmen.
- Email- und Glasflächen mit feuchtem Tuch reinigen.
- Den Backofen etwa 1 Stunde bei maximaler Temperatureinstellung in Betrieb nehmen (siehe Absatz: Inbetriebnahme des Backofenbrenners). Der dabei entstehende Rauch und 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 Backofenboden bis zum Anschlag eingeschoben sein.
- Der Backofenbrenner wird bei geöffneter Tür gezündet



FO 0406

Abb. 5

- Geschlossenstellung (Aus)

1-10 Betriebsstellung des Backofenbrenners

H9 2 S3/12.91

## Montageanweisung

### Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

Tabelle I

Herdenstellung	Brennstelle	Hilfsbrenner voll	Hilfsbrenner klein	Normalbrenner voll	Normalbrenner klein	Starkbrenner voll	Starkbrenner klein	Backofenbrenner voll	Backofenbrenner klein
STADTGAS D 8 mbar TGL 28049 Wo=23,4 MJ/m <sup>3</sup> HuB=14,1 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,9	0,26	1,8	0,3	2,7	0,45	2,7	0,72
	Gasdurchgang l/h	242	70	485	81	727	121	727	194
	Düsenkennzeichnung*	155	E	227	E	312	E	260	E
STADTGAS A 8 mbar Wo=26,1 MJ/m <sup>3</sup> HuB=14,7 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,9	0,26	1,8	0,3	2,7	0,45	2,7	0,72
	Gasdurchgang l/h	232	67	465	77,5	698	116	698	186
	Düsenkennzeichnung*	147	E	215	E	290	E	240	E
STADTGAS B 8 mbar Wo=28,3 MJ/m <sup>3</sup> HuB=17,2 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,9	0,26	1,8	0,3	2,7	0,45	2,7	0,72
	Gasdurchgang l/h	199	57	398	66,5	597	99,5	597	159
	Düsenkennzeichnung*	134	E	197	E	255	E	214	E
ERDGAS H 20 mbar Wo=53,6 MJ/m <sup>3</sup> HuB=35,9 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,9	0,26	1,8	0,3	2,7	0,45	2,7	0,72
	Gasdurchgang l/h	95,3	27,5	190,6	31,7	286	47,6	286	76,2
	Düsenkennzeichnung*	72	E	100	E	123	E	113	E
ERDGAS L 20 mbar Wo=43,9 MJ/m <sup>3</sup> HuB=30,9 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,9	0,26	1,8	0,3	2,7	0,45	2,7	0,67
	Gasdurchgang l/h	110,7	32	221	36,9	332	55,3	332	82,5
	Düsenkennzeichnung*	74	45	104	49	127	58	128	70
ERDGAS EE 15 0 20 mbar Wo=53,6 MJ/m <sup>3</sup> HuB=35,9 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,9	0,32	1,8	0,37	2,7	0,55	2,7	0,82
	Gasdurchgang l/h	95,3	33,9	190,6	39,2	286	58,2	286	87
	Düsenkennzeichnung*	72	45	100	49	123	58	113	70
20 mbar Wo=43,9 MJ/m <sup>3</sup> HuB=30,9 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,73	0,26	1,47	0,3	2,2	0,45	2,2	0,67
	Gasdurchgang l/h	90	32	181	36,9	270	55,3	270	82,5
	Düsenkennzeichnung*	72	45	100	49	123	58	113	70
FLÜSSIGGAS 50 mbar Wo=82,3 MJ/m <sup>3</sup> HuB=116,4 MJ/m <sup>3</sup>	Wärmebelastung kW	0,9	0,26	1,8	0,31	2,7	0,54	2,7	0,72
	Gasdurchgang g/h	70	20,2	140	24	210	42	210	56
	Düsenkennzeichnung*	43	23	60	26	73	35	71	40

\* 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 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.

### 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:

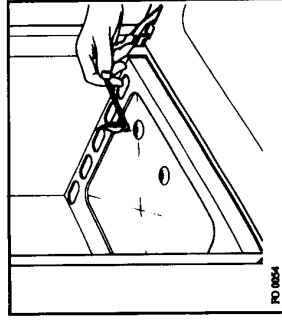
- Gaszufuhr schließen.
- Bedienungsknebel in 0-Stellung bringen und abziehen.
- Bedienungsblende abnehmen.
- Hahndeckel demontieren und Hahnküken herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett (ein Spezialfett der Firma La Micromeccanica, Typ Molkote 1102) darf nur hauchdünn aufgetragen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

### Achtung!

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

## 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.



Zünden des Backofenbrenners

Abb. 6

## Anwendung des Zubehörs

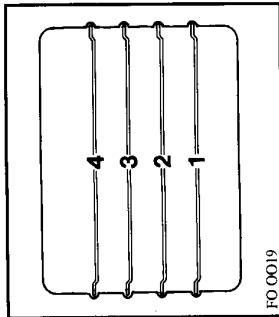
**Das Backofenbodenblech** muß beim Betrieb stets eingeschoben sein.

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

Die **Fettpfanne** stets bis an die Rückwand einschieben und dabei beachten, daß sich die Schlitzle hinten befinden.

## 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).

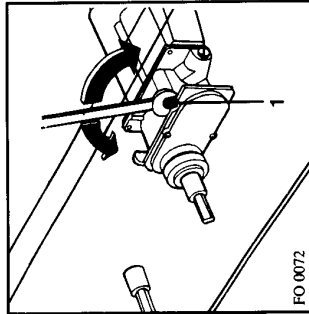
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
145°C	160°C	175°C	185°C	200°C	210°C	225°C	240°C	255°C	265°C

### Vorheizen

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

## Montageanweisung

### Backofen - Temperaturregler



FO.0072

Abb. 25

1. Kleinbranddüse

### Kleinbranddüse einstellen oder wechseln

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

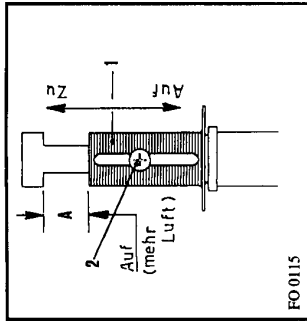


Abb. 24

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" verkleinern
- **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 sein.

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

### Backen im Backofen

Kuchen auf dem Backblech/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 Backofenboden 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.

Haftet 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.

## 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 auslösen. Dadurch wird die Bratzeit verkürzt und der Braten läßt sich besser aufschneiden. Erst kurz vor dem Einsetzen 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 der 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 Temperatureinstellwerte 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.

## Montageanweisung

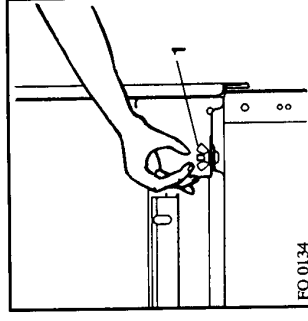


Abb. 22

1. Flügelmutter

- Die Flügelmutter in Verbindung mit einem Werkzeug lösen.
- Den Backofenbrenner anheben und herausziehen.
- Die Brennerdüse herausdrehen und die für die neue Gasart geeignete Düse gemäß den Tabellen I bis VII einsetzen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

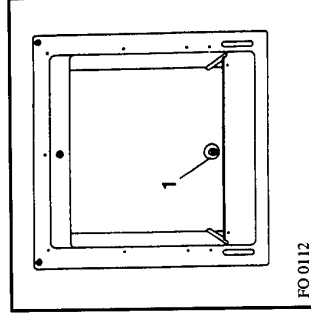


Abb. 23

1. Düse



## Montageanweisung

### Backofen Brennerdüse wechseln

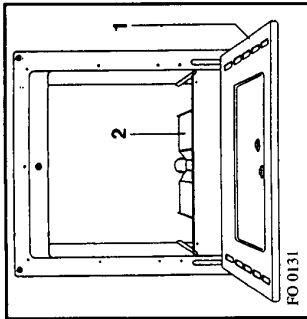


Abb. 20

1. Backofen-Bodenblech
2. Brenner

- Backofen-Bodenblech herausziehen

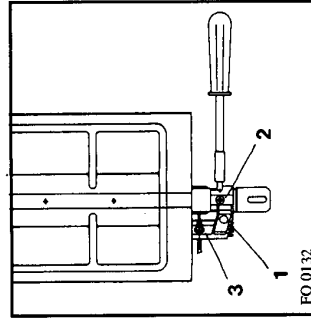


Abb. 21

1. Fühlerhalter
2. Schraube
3. Thermofühler

- Die Befestigungsschrauben am Thermofühlerhalter lösen und Fühlerhalter abnehmen.

## Gebrauchsanweisung

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

### Fleischbraten-Kerntemperatur

Braten	Kerntemperatur bei Garende in °C	Bemerkungen
Rinderfilet	45 - 55	englisch gebraten rosa gebraten durchgebraten
Rinderfilet	55 - 65	
Roastbeef	65 - 75	
Rinderbraten	80 - 90	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.
Schweinebraten	80 - 90	
Kasseler	70 - 80	
Hackbraten	80 - 90	
Kalbsbraten	70 - 90	
Lammbraten	70 - 85	zum Inneren gegart werden sollen.
Wildbraten	70 - 85	

### Geflügel

Geflügel hat einen hohen Nähr- und Geschmackswert. Es kann frisch, oder auch 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. 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 Haut 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 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 dann leicht trocken wird.

### Hinweis

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

## Montageanweisung

### Kleinbranddüse umstellen oder wechseln

#### Wichtig! Gerät spannungslos machen - Netzstecker ziehen!

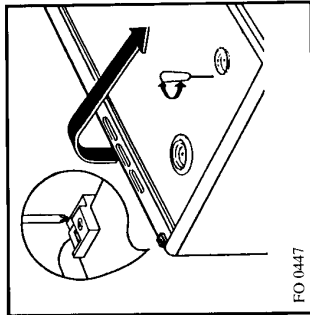


Abb. 17

- Rippenrost, Kochmuldendeckel und Kelche abnehmen.
- Die Befestigungsschrauben der Schamiere lösen und abnehmen.
- Die jeweils 3 sichtbaren Befestigungsschrauben der Kochstellen lösen. Mulde abnehmen.

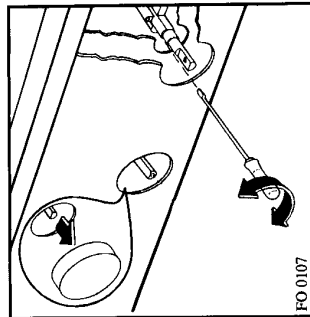


Abb. 18

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

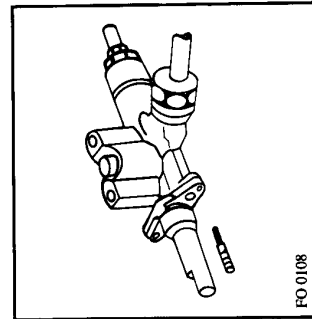


Abb. 19

- Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen I bis VII einstellen bzw. wechseln.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

1. Kleinbranddüse

## Montageanweisung

### Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen

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

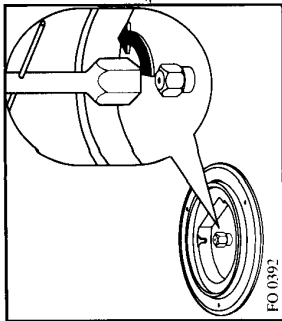


Abb. 15

**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.

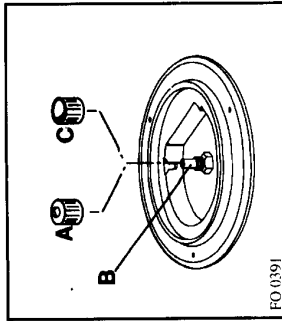


Abb. 16

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

## Gebrauchsanweisung

### Einkochen im Backofen

- Es können bis zu 4 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 Metallösen 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, lassen 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.
- 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.

## Gebrauchsanweisung

### Back- und Brattabelle

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene Höhe von unten	Vorheizen	Temperatur-Einstellung (Stufe)	Zeit (Min.)
<b>Backen</b>					
<b>Gebäck in Formen</b>					
Napf- und Rodonkuchen	1500 g	2	ja	175° (3)	60 - 70
Marmorkuchen	1500 g	2	ja	175° (3)	60 - 70
Kastenkuchen	1000 g	2	ja	160° (3)	60 - 80
Käsekuchen/Quarktorte	1000 g	2	ja	175° (3)	60 - 70
Biskuitorte	750 g	2	ja	175° (3)	35 - 45
Tortenboden Rührteig	750 g	2	ja	185° (4)	20 - 30
<b>Gebäck auf Backblechen</b>					
Roggenbrot	1000 g	2	ja	200° (5)	60 - 70
Hefezopf/kranz	1000 g	2	ja	185° (4)	35 - 45
Strudel	500 g	3	ja	175° (3)	50 - 60
Blechkuchen mit trockenem Belag	750 g	3 o 4	ja	160° (2)	30 - 35
Blechkuchen mit feuchtem Belag	1000 g	2	ja	175° (3)	45 - 50
Biskuitrolle	400 g	3	ja	175° (3)	10 - 15
Kleingebäck (Mürbeteig)	300 g	3 o 4	ja	160° (2)	12 - 18
Kleingebäck (Blätterteig)	500 g	3	ja	175° (3)	20 - 30
Brüchen	500 g	3	ja	185° (4)	15 - 25
Windbeutel/Eclairs	300 g	3	ja	185° (4)	20 - 30
<b>Braten</b>					
<b>Fleisch</b>					
Schweinebraten	1000 g	2	—	175° (3)	90 - 120
Rinderbraten (Roastbeef)	1000 g	2	ja	200° (5)	45 - 60
Kalbsbraten, ca. 1 kg	1000 g	2	—	200° (5)	60 - 90
<b>Geflügel</b>					
Hähnchen	1000 g	2	—	200° (5)	60 - 90
Ente	1700 g	2	—	200° (5)	120 - 180
Gans	3000 g	2	—	185° (4)	150 - 210
<b>Fisch</b>					
Ganze Fische (Makrelen etc.)	1000 g	2	—	185° (4)	40 - 50
<b>Aufläufe und Gratins</b>					
Gemüseauflauf	500 g	2	—	185° (4)	40 - 50
Nudelaufauf	1000 g	2	ja	210° (6)	40 - 50
Gemüse überbacken	500 g	2	ja	200° (5)	30 - 40

## Montageanweisung

### Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme gemäß Gebrauchsanweisung vornehmen.

Jeden Kochstellenbrenner zünden und Brennbarkeit der Groß- und Kleininstellung 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 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  $23,8$  MJ/m<sup>3</sup> 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/m<sup>3</sup> einsetzen und Kleinbrandeinstellung vornehmen (siehe Tabelle).

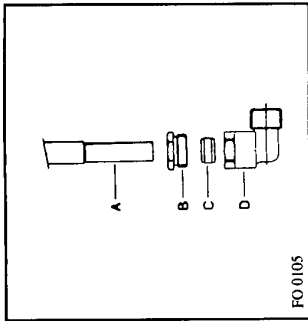
Nach dem Umstellen entsprechende Kennzeichnung anbringen.

### Betrieb mit Erdgas

Der Betrieb ist in einem Wobbe - Index - Bereich  $W_o = 43,9$  bis  $53,6$  MJ/m<sup>3</sup> ohne Nachstellung möglich.

## Montageanweisung

### Gasanschluß



FO 0105

Abb. 14

- A Gasrohr
- B Überwurfmutter
- C Metallichtung
- D Anschlußrohr

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

Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben und zugänglich sein. Empfehlenswert zu verwenden ist eine Sicherheitsgassteckdose. 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 Gasanschlusss-Winkelstück mit geeignetem Werkzeug in die gewünschte Richtung drehen und mit der Überwurfmutter sichern.

Bei Anwendung des Sicherheitsschlauches darauf achten, daß dieser nicht durch heiße Zonen, geführt wird und frei verlegt ist.

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

## Gebrauchsanweisung

### Reinigung und Pflege

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

### Kochstelle

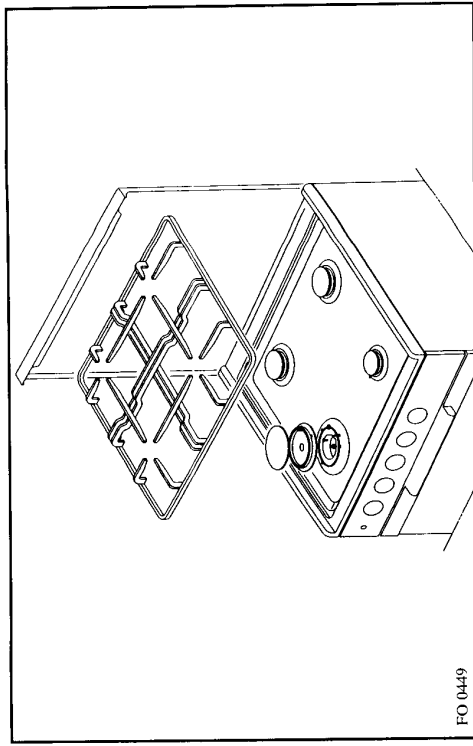


Abb. 8

Zur Reinigung vom Rippenrost, der Kochmulde sowie der Kochstellenbrennernteile kann heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden, darüberhinaus den Temperaturfühler mit einer kleinen weichen Bürste reinigen.

Ebenfalls müssen die Schlitzte im Brennerkelch saubergehalten werden. Die Brenner-teile richtig aufliegen. Schief aufliegende oder versetzte Brennerdeckel erschweren das Zünden.

Nach der Reinigung die Kochstelle gut abtrocknen.

## Gebrauchsanweisung

### Beim Betrieb mit Stadtgas

Auf der Düse ist unterhalb des Brennerdeckels ein Luftreglersieb (A) aufgesetzt. Zum Reinigen dieses linksdrehend von der Düse abschrauben.

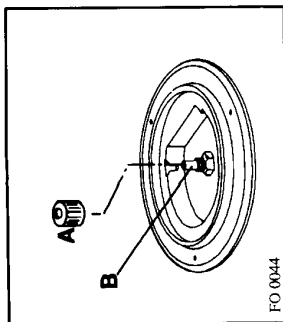


Abb. 9  
A. Luftreglersieb  
B. Düse

### Wichtig!

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

## Montageanweisung

### Montage

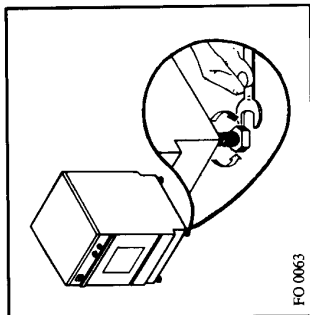


Abb. 13

Beim Aufstellen des Gasherds 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 mit den im Sockel montierten Stellschrauben waagrecht ausrichten und die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

## Elektroanschluß

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

Die Schutzkontaktsteckdose muß vorschriftsmäßig installiert und über einen 16 Ampere Sicherungsautomat abgesichert sein. Die Steckdose ist links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes anzuordnen.

Die 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, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte durchgeführt werden. Bitte, wenden Sie sich bei einem Störfall an unseren Kundendienst.

## Montageanweisung

### Werkseitige Einstellung

- Die Gasherde sind DIN-DVGW- geprüft und registriert.
- Die Gasherde werden mit der Gas-Einstellung Erdgas, Stadtgas, Flüssiggas geliefert und sind mit dem entsprechenden Aufkleberschild gekennzeichnet.
- Alle Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert; dadurch wird beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Die Angaben sind auf dem Typschild des Gerätes enthalten. Das Typschild 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 I bis VII zu entnehmen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart, bei Reparaturen oder wenn die Versiegelung beschädigt (nur bei Erdgas EE 15) ist, müssen die Funktionsteile gemäß Installationsanweisung überprüft und erneut versiegelt werden. Funktionsteile sind: Vollbranddüse, Kleinbranddüse und beim Backofen zusätzlich Erstluft-Einstellhülse.

## Gebrauchsanweisung

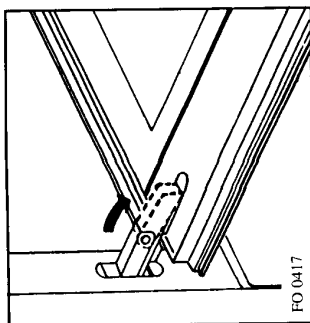
### Backofen

- Den noch warmem Backofen nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz reinigen.
- Zum besseren Reinigen des Backofens kann das Bodenblech herausgenommen werden.
- Bei der Reinigung des Backofens darauf achten, daß Spray nicht auf den an der Backofenrückwand befindlichen Thermofühler gesprüht wird.
- Den Backofenbrenner niemals selbst reinigen. Diese Arbeit soll nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Die Reinigungsarbeit ist nur dann erforderlich, wenn die Flammen nicht aus allen Gasaustrittsöffnungen brennen.

## Gebrauchsanweisung

### Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen kann die Tür abgenommen werden.



### 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.

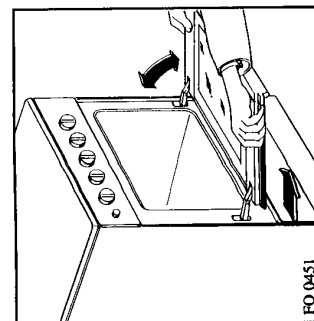


Abb. 10/a

### Backofentür einsetzen

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

## 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 (GVU), sowie folgende Normen beachtet werden:
  - DVGW, Arbeitsblatt G600 (DVGW-TRG, 1986) - Technische Regeln für Gasinstallation
  - TRF 1988 - Technische Regeln für Flüssiggas
  - DIN/VDE 0100 Teil 701, „Errichten von Starkstromanlagen mit Nennspannungen bis 1000 V, Räume mit Badewanne oder Dusche.“
- Vor der Installation 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 650 mm betragen.
- Der Gasherd muß vor dem Öffnen oder Freilegen von spannungsführenden Teilen spannungslos gemacht werden. Sicherungen herausnehmen bzw. Schutzkontaktstecker der Netzanschlußleitung ziehen.

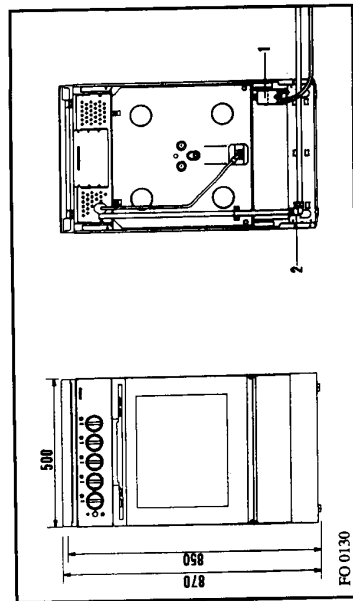


Abb. 12

- 1 Elektro - Netzanschlußleitung
- 2 Gasanschluß



## Gebrauchsanweisung

### Austausch von Geräteteilen

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

Der Austausch der mit Werkzeug abnehmbaren Teilen 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.

## Gebrauchsanweisung

### Kochmüldendeckel aus- und einhängen

Der Kochmüldendeckel kann zum besseren Reinigen abgenommen werden.

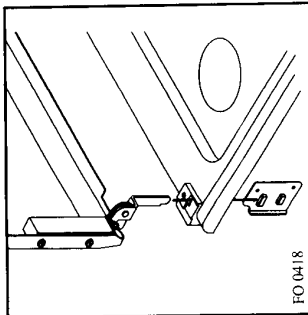


Abb. 11

- Den Deckel hochklappen und nach oben abnehmen.

## Gebrauchsanweisung

### Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?

Der Ruf nach dem Kundendienst ist nicht immer erforderlich. Sie können in einigen Fällen selbst für 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 angegebenen verstellbaren Füßen 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?	Dunkle Backformen, oder Backblech zu nah an dem Backofenboden, falsche Einschubhöhe oder zu hohe Temperatur gewählt.	Helle Backformen verwenden 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 hohe Brattemperatur.	Brattemperatur niedriger einstellen.
... wenn der Backofenbrenner nach dem Aufstellen des Gerätes laufend erlischt?	Falsche Gaseinstellung.	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?	Normale Erscheinung, beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Nicht möglich, Gebrauchs-tauglichkeit 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. <b>Merke:</b> Back- oder Bratzeiten können durch höhere Einstellung der Backofen-temperatur 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.