

# privileg

## Garantie- Information

Für unsere technischen Geräte 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 Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Kaufhaus zu wenden.

**Quelle** Quelle Brennkraft AG & Co.  
80730 Fellm.

## Gasherd

Bestell-Nr. 024.892-2 (Erdgas)

024.929-2 (Flüssiggas)

024.947-4 (Stadtgas)

Gebrauchs- und  
Montageanweisung

## Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	2
Allgemeines .....	3
Entsorgung der Verpackung .....	4
Sicherheitshinweise .....	5
Gerätebeschreibung .....	6
Geräteaufbau .....	6
Bedienungsblende .....	7
Energie sparen .....	8
Kochstellen .....	9
Zünden der Kochstellenbrenner .....	9
Backofen .....	10
Erste Inbetriebnahme des Backofens .....	10
Backofenbeleuchtung .....	10
Bedienung .....	11
Backen .....	13
Braten .....	13
Einkochen .....	15
Austausch von Geräteteilen .....	17
Backofenlampe .....	17
Bedienungsknebel .....	17
Sonstiges Zubehör .....	17
Reinigung und Pflege .....	18
Frontgehäuse .....	18
Kochstellen .....	18
Backofen .....	19
Kochmüldendeckel .....	20
Was tun bei Problemen ? .....	21
Montageanweisung .....	23
Wichtige Hinweise für den Installateur .....	23
Werkseitige Einstellung .....	23
Herdanschluß und -aufstellung .....	24
Inbetriebnahme .....	26
Umstellung auf andere Gasart .....	26
Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung .....	32
Umstellung der Kochstellen von Erdgas EE auf andere Gasart .....	33
Umstellung des Backofens von Erdgas EE auf andere Gasart .....	34
Umstellung der Kochstellen von Flüssiggas auf andere Gasart .....	35
Umstellung des Backofens von Flüssiggas auf andere Gasart .....	36
Umstellung der Kochstellen von Stadtgas TGL 28049 auf andere Gasart .....	37
Umstellung des Backofens von Stadtgas TGL 28049 auf andere Gasart .....	38
Technische Daten .....	39
Kundendienst .....	40
Kundendienst-Anschriften .....	41
Notizen .....	42
Stichwortverzeichnis .....	43
Garantieinformation .....	44

## Stichwortverzeichnis

<b>B</b>	Backen Tabelle 12 Backformen 13 Backofen umstellen Erdgas auf.. 34 Flüssiggas auf.. 36 Stadtgas auf.. 38 Backofenlampe Auswechseln 17 Bedienungsknebel auswechseln 17 Braten Geschirr 13 Tabelle 14
<b>D</b>	Düsen Backofen Brennerdüse wechseln 29 Kochstellen Kleinbranddüse wechseln 28 Vollbranddüse wechseln 27 Tabelle 32
<b>E</b>	Einkochen 15 Tabelle 16 Einschubebenen 11 Elektroanschluß 24 Erstluft Backofen einstellen 30
<b>G</b>	Gasanschluß 25 Gasgeruch 5 Geschirr 13
<b>H</b>	Hahn Einfetten 31
<b>K</b>	Kochstellen umstellen Erdgas auf.. 33 Flüssiggas auf.. 35 Stadtgas auf.. 37 Kombiblech 13, 15
<b>L</b>	Luftregler 19 montieren 27
<b>P</b>	Privileg-Nummer 17, 40
<b>R</b>	Reinigung Backofen 19 Backofentür 20 Frontgehäuse 18 Kochmüldendeckel 20
<b>S</b>	Schnellkochtöpfe 9
<b>T</b>	Temperatur Regler 11 Tabelle 11 Typschild 40
<b>Z</b>	Zünden Backofenbrenner 11 Kochstellenbrenner 9

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein. Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle Verkaufsniederlassung oder an das Regionallager, das Ihr Gerät geliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf den Kaufbelegen bzw. auf dem Lieferschein.

#### **Ein Gasherd ist kein Spielzeug...**

Der Herd, vor allem die Kochstellen, der Wrasenabzug und die Backofentür werden beim Betrieb heiß!

Vor allem Kleinkinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Gasgeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

Der Gasherd wird in der von Ihnen bestellten Gasart geliefert. Die Umstellung auf eine andere Gasart -Erdgas, Flüssiggas oder Stadtgas - ist möglich. Informieren Sie sich beim Quelle Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 89/336 EG, sowie der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555.

Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die **Sicherheitshinweise** in dem entsprechenden Kapitel beachten.

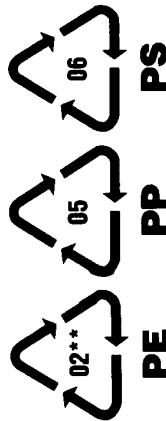
## Entsorgung der Verpackung

Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Großgeräten sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden. Die Verpackung können Sie bei der Anlieferung der Geräte unse- ren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

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

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in den 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

## Kundendienst-Anschriften

### Region OST

13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 2  
12105 Berlin-Süd, Ringstr. 42  
12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53  
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33  
09224 Grüna bei Chemnitz, Pleißaer Str. 2  
02684 Gutttau b. Bautzen, Am Bahnhof  
06126 Halle-Neustadt, Teutschenthaler Landstr.  
01809 Heidenau bei Dresden, Hauptstr.44  
14482 Potsdam, Gartenstr. 42  
04155 Leipzig, Bothenstr. 17-19  
06842 Dessau-Mildensee, Am Schollitzer Acker 8  
39124 Magdeburg, Lübecker Str. 23 a  
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2c  
01471 Radeburg b. Dresden, Barwalder Str. 2  
18069 Rostock, Kfischanweg 9

### Region NORD

28219 Bremen, Bayernstr. 173  
27576 Briemnaven, Schiachtholstr. 23  
26723 Emden, Zweiter Foiderweg 14  
38114 Braunschweig, Aussigstr. 2  
29223 Celle, Sprengerstr. 42  
24941 Flensburg, Boschr. 2  
38644 Goslar, Pracherstieg 2A  
22041 Hamburg, Effingstr. 19  
31789 Hameln-Afede, Langes Feld 25  
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6  
31137 Hildesheim, Cheruskerweg 47  
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23  
24113 Kiel, Flimbeker Str. 5  
23554 Lübeck, Schwartau Landstr. 2  
21339 Lüneburg, In der Marsch 17  
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45  
26127 Oldenburg, Baumshulenberg 34  
21682 Stade, Bremenvörder Str. 102  
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

### Region WEST

59755 Arnsberg, Lange Wende 24  
33607 Bielefeld, Holstr. 16 - 22  
44791 Bochum, Harpenerstr. 62  
44145 Dortmund, Eisenstr. 44  
40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58  
47059 Duisburg, Paul-Rücker-Str. 16  
45356 Essen, Heegstr. 55 c  
58099 Hagen, Kabeier Str. 70  
59067 Hamm, Spenglerstr. 15  
32429 Minden, Tippeldamm 8  
41238 Mönchengladbach, Erfstr. 20  
48163 Münster, Borkstr. 20  
49084 Osnabrück, Karmannstr. 7  
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17  
48432 Rheine, Niemannstr. 9  
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11  
42369 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

### Region MITTE

52078 Aachen, Neuenhofstr. 124  
63739 Aschaffenburg, Frohsinnstr. 24  
36251 Bad Hersfeld, Kolberger Str. 19  
53347 Bonn-Alfter OT Oedekoven, Schöntalweg 5  
64531 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9  
36043 Fulda, Donaust. 26  
34277 Fulda/OT Berghausen,  
Crumbacher Str. 56  
35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10

37124 Göttingen-Rosdorf, Rilschenweg 5  
51643 Gummersbach, An der Schüttenhöhe 1a  
Kassel siehe Fulda/OT  
56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2 a  
50829 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35  
51730 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23  
35043 Marburg-Cappel, Im Ruedt 10  
63069 Offenbach, Schumannstr. 160  
57076 Siegen, Bismarckstr. 78  
97080 Würzburg, Max.-v.-Laue-Str. 20

### REGION SÜDWEST

55543 Bad Kreuznach, Industriestr. 3  
74321 Bleichheim, Gansäcker 13  
79108 Freiburg, Zinkmattestr. 24  
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1  
76189 Karlsruhe, Hansastr. 29  
07067 Ludwigslatten, Mecklenheimer Str. 10  
68199 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41  
74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27  
77656 Offenburg, Industriestr. 4a  
75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15  
88212 Ravensburg, Mühlbrückstr. 31  
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51  
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Reingrabenstr. 7  
Stuttgart siehe Bleichheim und Waiblingen  
54344 Trier-Kern, Im Gewerbegebiet  
89081 Ulm-Junglingen, Buchbrunnenweg 5  
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52  
71034 Waiblingen-Hegnach, Gottl.-Dalmier-Str. 5  
67547 Worms, Speyerer-Str. 126

### REGION SÜD

91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42  
86179 Augsburg, Unterer Talweg 40  
96052 Bamberg, An der Breitenau 9  
95445 Bayreuth, Peter-Heinlein-Str. 9  
99081 Erfurt, Mühlweg 18  
90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15  
07552 Gera-Bleibach-Ost, WH Altkauf Thüringer Str.  
85051 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberingerstr. 24  
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7  
87437 Kempten, Porschestra. 10  
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstr. 16  
80935 München, Waldmeisterstr. 35  
90451 Nürnberg, Werfachsstr. 35  
93059 Regensburg, Vilsstr. 26  
94315 Straubing, Schliesische Str. 148  
83278 Traunstein-Traunsdorf, Kreuzstr. 6  
92637 Weiden, Oskar-v. Miller-Str. 21

### ÖSTERREICH

6850 Dornbirn, Marktstr. 12  
8020 Graz, Asperngasse 2  
9020 Innsbruck Amraaser Seesstr. 56 a  
6020 Klagenfurt, Ankershoferstr. 41  
3500 Krems, Hohensteinstr. 17  
4016 Linz, Industriezeile 47  
8700 Leoben, Jügendofnerstr. 64  
7400 Oberwart, Wiener Str. 59  
5020 Salzburg, Ruperergasse 3  
9800 Spittal/Drau, 10. Oktober-Str. 22  
1110 Wien, Flimnböckstr. 50

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

## Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Bestell- und Privileg-Nummer.

**Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.**

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

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

**QUELLE Schickedanz AG & Co.  
Kundenbetreuung  
90750 Fürth**

Best. -Nr.
Priv. -Nr.

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

## Sicherheitshinweise

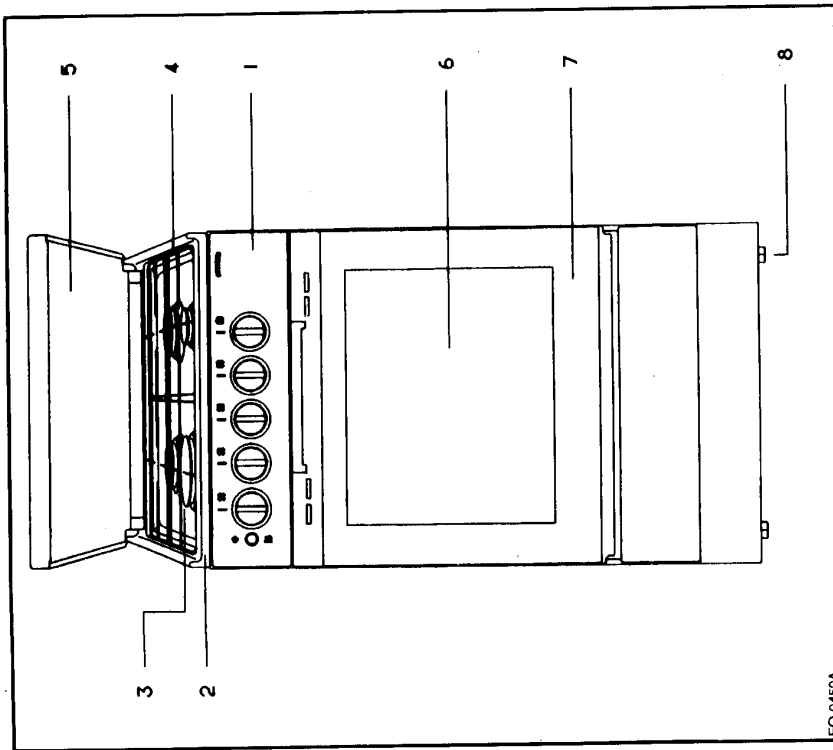
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder dem Quelle Kundendienst abgeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel Montageanweisung.
- Reparaturen am Gerät - insbesondere an gas- oder stromführenden Teilen - dürfen nur von zugelassenen Fachkräften vorgenommen werden.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- Kochmuldendeckel nur schließen, wenn alle Brennstellen ausgeschaltet sind.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.
- Die Kochstellen und den Backofen nicht zur Raumheizung verwenden.
- Kochstellen nicht mit leerem Geschirr betreiben.
- Beim Einlegen des Rippenrostes auf die Markierung achten.
- Achten Sie auf den exakten Sitz von Brennerdeckel und Brennerkopf.
- Vor allem Kleinkinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Gasgeräten entstehen können.
- Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.

### Bei Gasgeruch sofort

- den Gashahn der Zuleitung bzw. an der Gasflasche schließen
- alle Flammen und Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen

## Gerätebeschreibung

### Geräteaufbau



FO 0450A

- 1 Bedienungsblende
- 2 Gaskochmulde
- 3 Kochstellenbrenner
- 4 Rippenrost, abnehmbar
- 5 Kochmuldendeckel, abnehmbar
- 6 Backofen
- 7 Backofentür mit Sichtfenster
- 8 Höhenverstellbare FüÙe

## Technische Daten

Bestellnummer:	Einheit	024.892-2 Erdgas	024.929-2 Flüssiggas	024.947-4 Stadtgas
<b>Abmessungen</b>				
Herkörper (H x B x T)	mm	850 x 500 x 510		
Höhe mit geschlossenem Kochmuldendeckel	mm	870		
Höhe mit offenem Kochmuldendeckel	mm	1330		
Höhenverstellung	mm	15		
<b>Brennerleistungen</b>				
Kochstelle vorne links, Starkbrenner	W	2700		
Kochstelle hinten links, Normalbrenner	W	1800		
Kochstelle hinten rechts, Normalbrenner	W	1800		
Kochstelle vorne rechts, Hilfsbrenner	W	900		
Backofenbrenner	W	2700		
Gesamtanschlusswert		Erdgas EE 15.0 1,05 m³/h	Flüssiggas 770 g/h	Stadtgas 2,67 m³/h
Weitseitige Einstellung		Erdgas EE 15.0	Flüssiggas	Stadtgas
Gasanschluß		R 1/2 *		
Nenndruck *	mbar	20	50	8
Backofen-Temperaturregelung	°C	ca. 145 - 265		
Nennspannung	V	230 V ~, 50 Hz		
Elektrische Leistung Backofenbeleuchtung	W	25		
<b>Ausstattung</b>				
Kombiblech	Anz.	1 **		
Rost	Anz.	1		
Netzanschlußkabel	Anz	1		
Höhenverstellbare FüÙe	Anz.	4		

Die Gasherde sind nach DIN-DVGW registriert.

\* Kategorie III, zusätzlich für Stadtgas nach TGL 28049 geprüft

\*\* Das Kombiblech kann sowohl als Fettfanne als auch als Backblech verwendet werden

# Montageanweisung

## Umstellung des Backofens von Stadtgas TGL 28049 auf andere Gasart

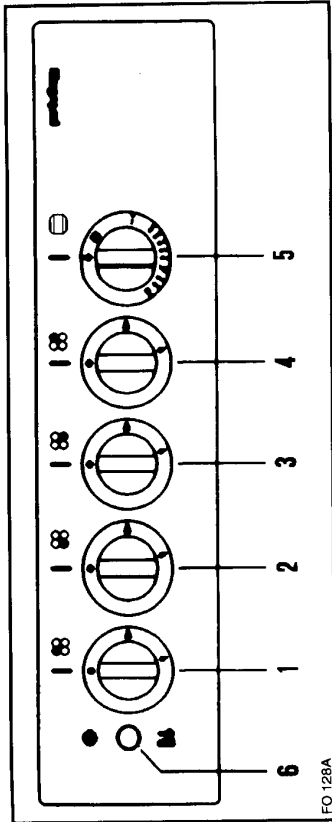
Tabelle 7	Backofenbrenner		
	Vollbrand	Kleinbrand	Erstluft
Erdgas EE	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) austauschen und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 bis zum Anschlag eindrehen	Auf größte Öffnung gemäß Abb. 25 einstellen
Stadtgas A	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 eindrehen	Keine Umstellung	Keine Umstellung
Stadtgas B	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 eindrehen	Keine Umstellung	Keine Umstellung
Erdgas H	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) eindrehen, bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Auf größte Öffnung gemäß Abb. 25 einstellen
Erdgas L	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) austauschen und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag eindrehen	Auf größte Öffnung gemäß Abb. 25 einstellen
Flüssiggas	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis zum Anschlag eindrehen	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein entsprechender Aufkleber anzubringen.

Bei Einstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbranddüse, die Kleinbranddüse sowie die Erstluft-Einstellhülse wieder versiegelt werden.

# Gerätebeschreibung

## Bedienungsblende



- 1 Knebel für Kochstelle, hinten links, Normalbrenner
- 2 Knebel für Kochstelle, vorne links, Starkbrenner
- 3 Knebel für Kochstelle, vorne rechts, Hilfsbrenner
- 4 Knebel für Kochstelle, hinten rechts, Normalbrenner
- 5 Temperaturregler für Backofen
- 6 Drucktaste für Backofenbeleuchtung

## Energie sparen

Mit Ihrem Privileg Gashernd können Sie sehr sparsam kochen, backen und braten. Die folgenden Tips sollen Ihnen dabei helfen:

- Die Topfgröße so wählen, daß die Flammen nicht über den Topfrand hinaus-schlagen. Beim Starkbrenner sollten Töpfe mit einem Durchmesser von minde-stens 240 mm, beim Normalbrenner Töpfe mit einem Durchmesser von minde-stens 200mm und beim Hilfsbrenner Töpfe mit mindestens 180 mm verwendet werden.
- Den Starkbrenner für das schnelle Erhitzen größerer Mengen wie z.B. Wasser verwenden. Der Hilfsbrenner eignet sich für das schonende Erhitzen z.B. von Soßen. Der Normalbrenner - ist für durchschnittliche Kochgutmengen (Gemü-se, Reis, Kartoffeln...) vorgesehen.
- Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochstellen.
- Verwenden Sie Töpfe mit gut schließendem Deckel. Dadurch entweicht weni-ger Wasserdampf und Sie sparen deutlich Energie. Nach den Ankoehen zum Weitergaren des Kochgutes die Gasflamme auf die kleinste Stufe stellen.
- Die Verwendung eines Schnellkochtopfes kann ebenfalls deutlich Energie spa-ren, da das Gargut bei höherer Temperatur gegart wird und damit schneller fertig ist.
- Den Backofen nur bei geschlossener Tür betreiben.
- Die Tür während des Back- oder Bratvorganges nicht unnötig öffnen, damit keine Wärme entweichen kann.
- Die zur Verfügung stehende Fläche im Backofen möglichst gut ausnutzen. Le-gen Sie z.B. beim Braten die Beilagen mit auf den Rost.

## Montageanweisung

### Umwstellung der Kochstellen von Stadtgas TGL 28049 auf andere Gasart

Tabelle 6	Kochstellenbrenner
	<b>Kleinbrand</b>
Erdgas EE	Vollbrand Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 eindrehen
Stadtgas A	Kleinbrand Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 eindrehen
Stadtgas B	Vollbrand Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen
Erdgas H	Vollbrand Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen
Erdgas L	Kleinbrand Kleinbranddüse (Abb. 19) austauschen und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 ein-drehen
Flüssiggas	Kleinbrand Kleinbranddüse (Abb. 19) bis zum Anschlag eindrehen

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein entsprechender Aufkleber anzubringen.

Bei Einstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbranddüse und die Kleinbranddüse wieder versiegt werden.



# Montageanweisung

## Umstellung des Backofens von Flüssiggas auf andere Gasart

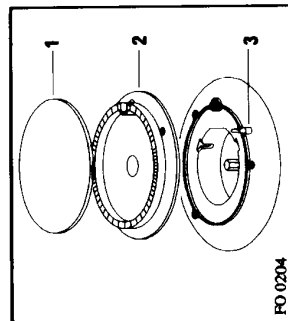
Tabelle 5		Backofenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand	Erstluft
Erdgas EE	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) austauschen und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 bis zum Anschlag eindrehen	Auf größte Öffnung gemäß Abb. 25 einstellen
Stadtgas TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Stadtgas TGL 28049 laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen
Stadtgas A	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Stadtgas A laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen
Stadtgas B	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Stadtgas B laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen
Erdgas H	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Auf größte Öffnung gemäß Abb. 25 einstellen
Erdgas L	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) austauschen und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag eindrehen	Auf größte Öffnung gemäß Abb. 25 einstellen

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein entsprechender Aufkleber anzubringen.

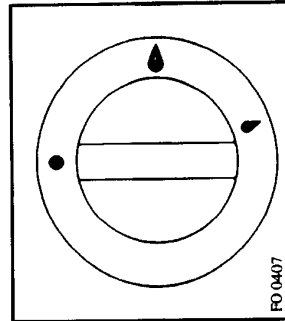
Bei Einstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbranddüse, die Kleinbrandeinzeldüse sowie die Erstluft-Einstellhülse wieder versiegelt werden.

# Kochstellen

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Zum Ankochen/Anbraten zunächst mit großer Flamme beginnen. Zum Fortkochen auf kleinere Flamme zurückstellen.
- Die Topfgröße soll so gewählt werden, daß die Flammen nicht über den Topfrand hinaus schlagen. Beim Starkbrenner sollten Töpfe mit einem Durchmesser von mindestens 240 mm, beim Normalbrenner Töpfe mit einem Durchmesser von mindestens 200 mm und beim Hilfsbrenner Töpfe mit mindestens 180 mm verwendet werden.
- Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte der Kochstellen.
- Achten Sie bei der Verwendung von Schnellkochtöpfen darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten kann der Topfboden durch Überhitzung beschädigt werden.



- 1 Brennerdeckel
- 2 Brennerkopf
- 3 Thermofühler



- Aus
- Vollbrand
- Kleinbrand

## Zünden der Kochstellenbrenner

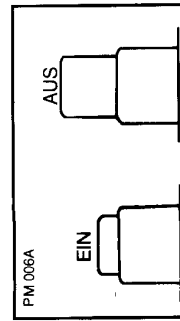
- Die Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert, so daß beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- Die Brennerdeckel stets exakt auf den Brennerkopf auflegen. Darauf achten, daß die Schlitze am Brennerkopf stets frei sind.
- Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Zum Anzünden Knebel auf Vollbrand stellen, bis zum Anschlag eindrücken und das ausströmende Gas mit einem brennenden Streichholz oder einem Gasanzünder entzünden.
- Nach der Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt halten, bis der Thermofühler ausreichend erwärmt ist. Danach kann die Flammengröße reguliert werden. Dabei darauf achten, daß der Knebel zwischen Vollbrand und Kleinbrand bleibt. Außerhalb dieses Bereichs ist die Flamme nicht standfest.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel auf Position • (Aus) drehen.

## Backofen

- Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise in dem entsprechenden Kapitel.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Der Backofenbrenner ist thermoelektrisch gesichert, so daß beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- Die Backofentemperatur wird thermostatisch geregelt. Die Regelung erfolgt nur bei geschlossener Backofentür.
- Der Backofenboden muß beim Betrieb immer eingeschoben sein.
- Das Kombiblech kann sowohl als Fettfanne als auch als Backblech verwendet werden. Das Kombiblech stets bis an die Rückwand einschieben. Die Schlitz müssen sich dabei hinten befinden.
- Lassen Sie Brat- und Backgut nicht im geschlossenen Backofen abkühlen!

### Erste Inbetriebnahme des Backofens

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese sowie die Glas- und Emailflächen mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Nehmen Sie den Backofen für ca. 1 Stunde bei maximaler Temperatureinstellung in Betrieb. Der dabei entstehende typische Neugeruch ist unbedenklich, wenn der Raum gut belüftet wird.
- Den Backofen anschließend abkühlen lassen, noch mal feucht auswischen und trocknen.



### Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann mit der Drucktaste auf der Bedienungsblende ein- und ausgeschaltet werden.

## Montageanweisung

### Umstellung der Kochstellen von Flüssiggas auf andere Gasart

Tabelle 4	Kochstellenbrenner
	Vollbrand Kleinbrand
Erdgas EE	Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Erdgas EE laut Tab. 1 eindrehen Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen und Düse für Erdgas EE bis zum Anschlag laut Tab. 1 eindrehen
Stadtgas TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas TGL 28049 und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen Kleinbranddüse (Abb. 19) austauschen, bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
Stadtgas A	Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen Kleinbranddüse (Abb. 19) austauschen, bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
Stadtgas B	Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen Kleinbranddüse (Abb. 19) austauschen, bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
Erdgas H	Vollbranddüse (Abb. 16) austauschen und Düse für Erdgas H laut Tab. 1 eindrehen Kleinbranddüse (Abb. 19) austauschen, bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
Erdgas L	Vollbranddüse (Abb. 16) austauschen und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 eindrehen Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen, und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 bis zum Anschlag eindrehen

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein entsprechender Aufkleber anzubringen.

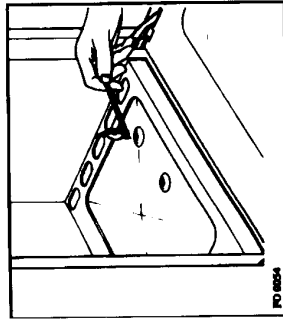
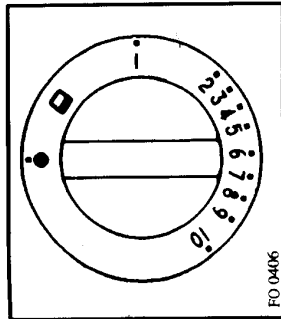
Bei Einstellung auf Erdgas EE müssen die Vollbranddüse und die Kleinbrandeinsteildüse wieder versiegelt werden.

# Montageanweisung

# Backofen

## Umstellung des Backofens von Erdgas EE auf andere Gasart

Backofenbrenner			
Tabelle 3	Vollbrand	Kleinbrand	Erstluft
Stadtgas TGL 28049	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Stadtgas TGL 28049 laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen
Stadtgas A	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Einstelldüse für Stadtgas A laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen
Stadtgas B	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Einstelldüse für Stadtgas B laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen
Erdgas H	Keine Umstellung	Kleinbranddüse (Abb. 26) austauschen und Einstelldüse für Flüssiggas einsetzen bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht ist.	Keine Umstellung
Erdgas L	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 eindrehen	Keine Umstellung	Keine Umstellung
Flüssiggas	Vollbranddüse (Abb. 21,22,23,24) austauschen und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 26) austauschen und Einstelldüse für Flüssiggas bis zum Anschlag laut Tab. 1 eindrehen	Erstluft gemäß Abb. 25 einstellen

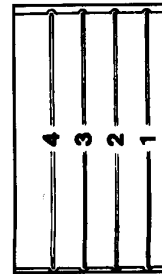


### Bedienung Zündung

- Den Backofenknebel bis zum Anschlag eindrücken, auf Position 10 drehen und das ausströmende Gas mit einem brennenden Streichholz oder einem Gasanzünder zünden.
- Nach der Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt halten, bis der Thermofühler ausreichend erwärmt ist. Danach den Knebel auf die gewünschte Position einstellen.
- Die Backofentemperatur wird thermostatisch geregelt. Nach dem Zünden arbeitet der Brenner zunächst mit voller Leistung, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dann verringert der Thermostat die Brennerleistung auf den Wert, der für die Einhaltung der eingestellten Temperatur erforderlich ist. Die Regelung erfolgt nur bei geschlossener Backofentür.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel auf Position • (Aus) drehen.

Temperaturtabelle

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



### Einschubebenen

In den Backofen können das Kombiblech und der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Back- und Brattabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.  
**Der Backofenboden muß beim Betrieb stets eingeschoben sein.**

# Backofen

## Backtabelle

Gebäckart	Vorheizen	Einschub u. unten	Temperaturstufe	Backzeit in Minuten
<b>Süße Kuchen</b>				
Napf- und Rondonkuchen	ja	3	3 (175 °C)	60 bis 70
Kastenkuchen	ja	2 oder 3	3 (175 °C)	60 bis 70
Schlußkuchen, Springform	ja	3	4 (185 °C)	45 bis 60
Käsekuchen, Springform	ja	3	3 (175 °C)	60 bis 90
Obstkuchen, Mürbeteig	ja	3	3 (175 °C)	50 bis 70
Obstkuchen mit Guß	ja	3	3 (175 °C)	60 bis 70
Biskuitorte	ja	3	3 (175 °C)	30 bis 40
Streuselkuchen	ja	3	2 (160 °C)	25 bis 35
Obstkuchen	ja	3	3 (175 °C)	40 bis 60
Zwetschkuchen	ja	3	3 (175 °C)	30 bis 50
Biskuitrolle	ja	3	2 (160 °C)	10 bis 15
Hefezopf, -kranz	ja	3	3 (175 °C)	25 bis 35
Stollen	ja	3	3 (175 °C)	40 bis 60
Apfelstrudel	ja	3	3 (175 °C)	35 bis 55
<b>Pikantes Gebäck</b>				
Quiche	ja	3	3 (175 °C)	45 bis 60
Pizza	ja	3	3 (175 °C)	30 bis 45
Brot	ja	2	5 (200 °C)	60 bis 70
Brötchen	ja	3	4 (185 °C)	30 bis 40
<b>Kleingebäck</b>				
Mürbeteigplätzchen	ja	3	2 (160 °C)	10 bis 20
Spritzgebäck	ja	4	2 (160 °C)	10 bis 25
Eiweißgebäck	nein	3	1 (145 °C)	60 bis 120
Hefekleingebäck	ja	3	2 (160 °C)	20 bis 35
Blättengebäck	ja	3	2 (160 °C)	15 bis 30
Windbeutel/Eclairs	ja	3	4 (185 °C)	20 bis 30
<b>Tiefgefrorenes Gebäck</b>				
Apfel-, Quarkstrudel	ja	3	3 (175 °C)	45 bis 60
Käsekuchen	ja	3	3 (175 °C)	60 bis 75
Pizza	ja	3	3 (175 °C)	15 bis 25
Backofnuten,	ja	3	5 (200 °C)	20 bis 30
Ofenkrouten	ja	3	5 (200 °C)	20 bis 30

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.

# Montageanweisung

## Umstellung der Kochstellen von Erdgas EE auf andere Gasart

Tabelle 2	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
<b>Stadtgas TGL 28049</b>	Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas TGL 28049 und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
<b>Stadtgas A</b>	Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas A und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
<b>Stadtgas B</b>	Vollbranddüse (Abb. 16, 17) austauschen und Düse für Stadtgas B und Luftregler laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
<b>Erdgas H</b>	Keine Umstellung	Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen und Einstelldüse für Flüssiggas einsetzen, bis minimale Wärmebelastung laut Tab. 1 erreicht wird.
<b>Erdgas L</b>	Vollbranddüse (Abb. 16) austauschen und Düse für Erdgas L laut Tab. 1 eindrehen	Keine Umstellung
<b>Flüssiggas</b>	Vollbranddüse (Abb. 16) austauschen und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 eindrehen	Kleinbranddüse (Abb. 19, 20) austauschen und Düse für Flüssiggas laut Tab. 1 bis zum Anschlag eindrehen

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein entsprechender Aufkleber anzubringen.

# Montageanweisung

# Backofen

## Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

Tabelle 1	Brennstelle	Hilfsbrenner		Normalbrenner		Starkbrenner		Backofenbrenner	
		voll	klein	voll	klein	voll	klein	voll	klein
Herdeinstellung Stadigas TGL 28049 8 mbar Wo=23,4 MJ/m³ HuB=14,1 MJ/m³	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
Stadigas A 8 mbar Wo=26,1 MJ/m³ HuB=14,7 MJ/m³	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
Stadigas B 8 mbar Wo=29,3 MJ/m³ HuB=17,2 MJ/m³	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/m³ HuB=35,9 MJ/m³	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/m³ HuB=30,9 MJ/m³	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=43,9 MJ/m³ HuB=35,9 MJ/m³	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
Erdgas EE 15.0 20 mbar Wo=43,9 MJ/m³ HuB=30,9 MJ/m³	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=92,3 MJ/m³ HuB=116,4 MJ/m³	Wärmebelastung kW	0,9	0,26	1,8	0,31	2,7	0,54	2,7	0,72
	Gasdurchgang l/h	70	20,2	140	24	210	42	210	56
	Düsenkennzeichnung	43	23	60	26	73	35	71	40

Unter "Düsenkennzeichnung" wird der Düsendurchmesser in Hundertstel mm verstanden. Bei Düsen, die mit "E" gekennzeichnet sind, werden die Sollwerte der Wärmebelastung und des Gasdurchflusses mit der DüsenEinstellung erreicht.

**Backen**  
Die für die jeweilige Gebäckart sinnvollen Einstellungen können der Backtabelle entnommen werden. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach den individuellen Gegebenheiten variieren können. Zum Backen sind vor allem helle Backformen zu empfehlen. Beachten Sie auch die Angaben des Geschirrfabrikanten.

**Braten Geschirr**  
Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden. Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich das Kombiblech.

**Hinweise:**

- Fleisch, Geflügel und Fisch sollten erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.
- Es ist soviel Wasser zuzugeben, daß abtropfendes Fett in der Pfanne nicht anbrennen kann. Bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und gegebenenfalls warmes Wasser nachgegossen werden.
- In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Da die Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Bratopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampf- bildung und zu Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vor- gang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Bra- ten Tür und Sichtfenster trockenwischen.
- Bei Braten auf dem Rost kann das Kombiblech zum Auffangen des abtropfen- den Fettes eine Ebene tiefer oder auch in der gleichen Einschubebene mit dem Rost eingesetzt werden.

# Backofen

# Montageanweisung

## Brattabelle

Fleischart	Menge in g	Einschub v. unten	Temperaturstufe	Bratzeit in Minuten
<b>Rindfleisch</b>				
Rinderbraten	1500	2	5 (200 °C)	90 bis 120
Rinderbraten	1000	2	4 (185 °C)	120 bis 150
Roastbeef, rot	1000	2	7 (225 °C)	25 bis 35
Roastbeef, rosa	1000	2	7 (225 °C)	30 bis 40
Roastbeef, durch	1000	2	7 (225 °C)	35 bis 45
<b>Schweinefleisch</b>				
Schweinebraten, fett	1500	2	5 (200 °C)	150 bis 160
Schweinebraten, fett	2000	2	4 (185 °C)	170 bis 190
Schweinebraten, mager	1500	2	5 (200 °C)	120 bis 140
Rollbraten	1500	2	5 (200 °C)	120 bis 140
Kasseler	1500	2	4 (185 °C)	90 bis 120
Hackbraten	1500	2	6 (210 °C)	60 bis 90
<b>Kalbfleisch</b>				
Kalbsrollbraten	1500	2	5 (200 °C)	90 bis 120
Kalbsaxen	1750	2	4 (185 °C)	120 bis 130
<b>Lamm-/Hammelfleisch</b>				
Lammrücken	1500	2	5 (200 °C)	60 bis 90
Hammelkeule	1500	2	5 (200 °C)	120 bis 130
<b>Wild</b>				
Hasenrücken	1500	2	4 (185 °C)	60 bis 90
Rehkeule	1500	2	5 (200 °C)	90 bis 120
Wildschweinkeule	1500	2	5 (200 °C)	90 bis 120
<b>Geflügel</b>				
Hähnchen	1200	2	4 (185 °C)	60 bis 70
Poularde	1500	2	5 (200 °C)	70 bis 90
Ente	1700	2	5 (200 °C)	120 bis 180
Gans	4000	2	5 (200 °C)	180 bis 210
Pute, Truthahn	5000	1	3 (175 °C)	180 bis 240
<b>Fisch</b>				
Ganzer Fisch	1000	2	4 (185 °C)	40 bis 50
Fischauflauf	1500	2	4 (185 °C)	45 bis 60

## Funktionskontrolle

Nach der Umstellung/Einstellung der Düsen sowie nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen:

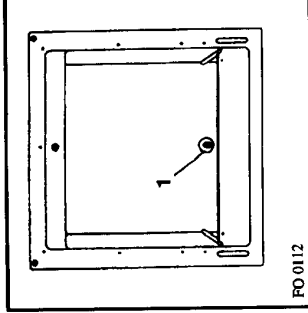
- Dichtheitsprüfung nach DVGW-TRGI bzw. TRF vornehmen.
- Die Brennsicherheit der Kochstellen- und Backofenbrenner prüfen.

## Einfetten der Hähne

- Sollten sich nach längerem Gebrauch die Hähne schwer betätigen lassen, müssen die Gleitflächen gefettet werden. Dazu wie folgt vorgehen:
- Gaszufuhr schließen und Netzstecker ziehen.
- Bedienungsknebel in Aus-Stellung bringen und abziehen.
- Bedienungsblende abnehmen.
- Druckplatte demontieren und Hahnkücken herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett darf nur hauchdünn aufgetragen werden.

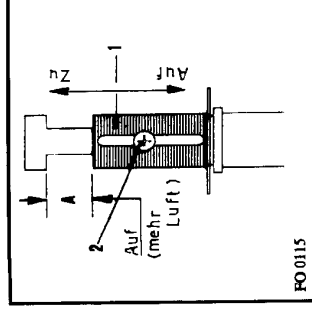
**Hahngewölbe und Küken niemals vertauschen, da sonst die Dichtigkeit nicht mehr gesichert ist.**

## Montageanweisung



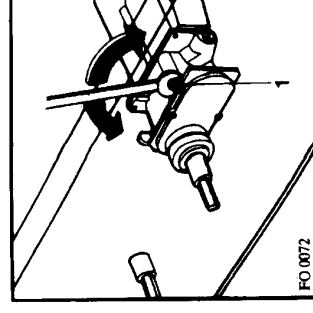
FO 0112

Abb. 24  
1 Düse



FO 0115

Abb. 25  
1 Einstellhülse  
2 Befestigungsschraube



FO 0072

Abb. 26  
1 Kleinbranddüse

- Die Brennerdüse herausdrehen und die für die neue Gasart geeignete Gasart geeignete Düse gemäß den Tabellen 1 - 7 einsetzen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

### Erstluft beim Backofenbrenner einstellen

- Die Erstlufterstellung wird mit Hilfe der Einstellhülse am Eingang des Gasrohrs am Backofenboden vorgenommen.

**Luftspalt „A“ vergrößern = mehr Erstluft = Auf**  
**Luftspalt „A“ verkleinern = weniger Erstluft = Zu**

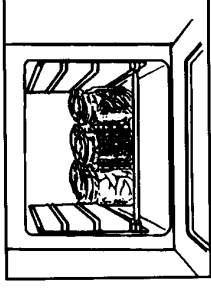
- Die Erstluft ist richtig eingestellt, wenn das Gas mit standfester und weicher Flamme brennt.

- Bei kleiner Flamme muß die Flammenstandfestigkeit auch während des Öffnens und Schließens der Backofentür sichergestellt sein. Die Einstellung ist richtig, wenn im kalten Zustand kein Abheben und im heißen Zustand kein Rückschlagen der Flammen erfolgt.

### Backofentemperaturregler einstellen oder wechseln

- Die Kleinbrandeinstellung wird in der Stufe 1 des Temperaturreglers gemäß den Tabellen 1-7 vorgenommen.
- Die Einstellung jedoch erst vornehmen, wenn der Backofenbrenner vorher 10 Minuten bei voller Leistung und geschlossener Backofentür in Betrieb war.

## Backofen



### Einkochen

- Verwenden Sie nur frische, einwandfreie Nahrungsmittel.
- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonnettverschluß sowie Metall-dosen dürfen nicht verwendet werden.
- Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zu geklammert sein. Sie können bis zu 4 Gläser mit 1,5 l Inhalt gleichzeitig einkochen.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in das Kombiblech, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Das Kombiblech mit den Gläsern in die 1. Einschubebene einschieben. Den Temperaturregler auf Position 2 oder 3 einstellen.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.
- Gummiringe für das Einkochen im Backofen nur einmal verwenden.

# Backofen

## Einkochtablelle

Einkochgut	Menge	Temperatur / Dauer bis zum Perlen	Temperatur / Dauer nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
<b>Obst</b>				
Beeren	4 x 1,5 Liter	Stufe 2 ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	4 x 1,5 Liter	Stufe 2 ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Äpfel, Birnen	4 x 1,5 Liter	Stufe 2 ca. 40 Min.	Stufe 2 ca. 15 Min.	35 Min.
<b>Gemüse</b>				
Gewürzgurken	4 x 1,5 Liter	Stufe 3 30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	4 x 1,5 Liter	Stufe 3 30 bis 40 Min.	Stufe 2 ca. 60 bis 90 Min.	30 Min.

Breiarziges Einkochgut wie Fleisch, Wurst, Pastetenmassen eignen sich weniger für das Einkochen im Backofen, da bei diesem Einkochgut aufsteigende Luftbläschen, - das sogenannte Perlen- des Einkochgutes nur schwer erkennbar sind bzw. nicht auftreten.

# Montageanweisung

- Backofen Brennerdüsen austauschen**
- Den Backofenboden herausziehen.
  - Die Befestigungsschrauben am Fühlerhalter lösen und beide Teile abnehmen.
  - Die Flügelmutter lösen
  - Den Backofenbrenner anheben und herausziehen.

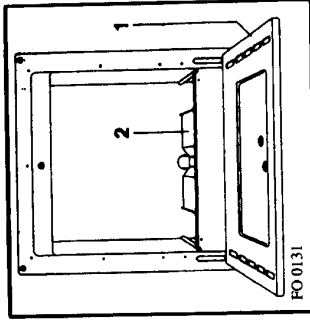


Abb. 21  
1 Backofenboden  
2 Brenner

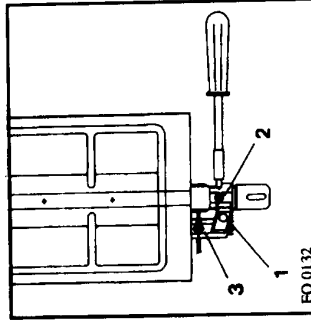


Abb. 22  
1 Fühlerhalter  
2 Schraube  
3 Thermofühler

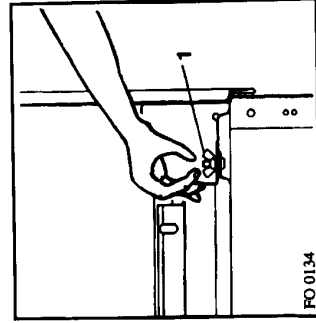


Abb. 23  
1 Flügelmutter



## Montageanweisung

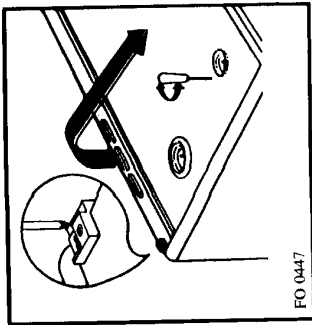


Abb. 18

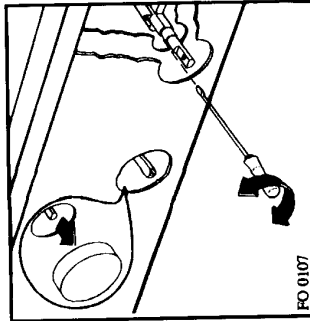


Abb. 19

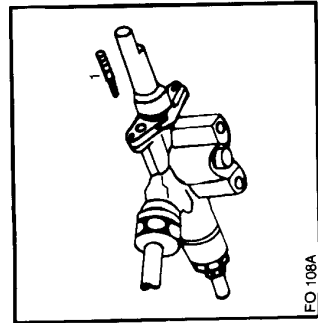


Abb. 20  
1 Kleinbranddüse

### Kochstellen-Kleinbranddüse umstellen oder austauschen

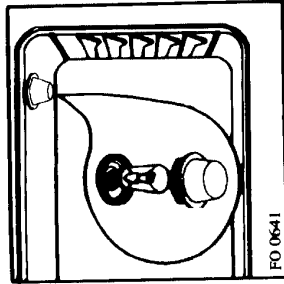
- Rippenrost, Brennerdeckel, Brennerkopf und Kochmüldendeckel abnehmen.
- Die 2 Befestigungsschrauben der Kochmulde lösen.
- die Befestigungsschrauben der Kochstellen (je 3 Stück) lösen und anschließend die Kochmulde abnehmen.
- Die Bedienungsknebel nach vorne abziehen.
- Die Befestigungsschrauben der Bedienungsblende herausdrehen und Blende abnehmen.
- Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen 1- 7 einstellen bzw. austauschen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

## Austausch von Geräteteilen

Im Schadenfall dürfen vom Kunden nur die ohne Werkzeuge abnehmbaren Teile ausgetauscht werden. Ersatzteile erhalten Sie unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst.

### Backofenlampe

**Vor dem Auswechseln muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden !**



Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus (Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C). Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein. Der Austausch der Backofenlampe ist von der Garantie ausgeschlossen.

### Bedienungsknebel

Die Bedienungsknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgetauscht werden.

### Sonstiges Zubehör

Das Kombiblech kann unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

## Reinigung und Pflege

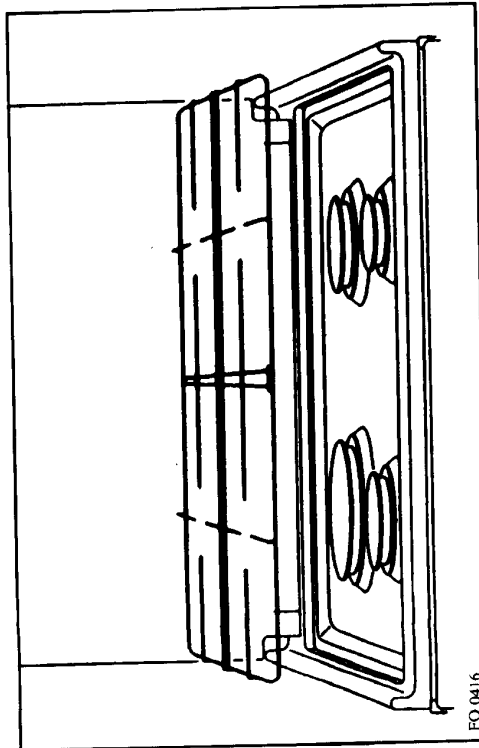
- Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder harte Gegenstände verwenden.
- Eingebraunte Speisereste nicht abkratzen, sondern mit feuchtem Tuch aufweichen. bzw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz entfernen.

### Frontgehäuse

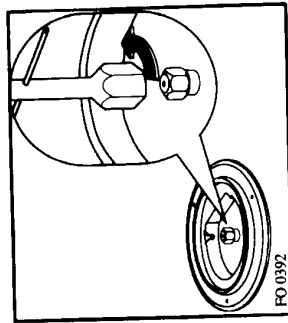
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel. Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

### Kochstellen

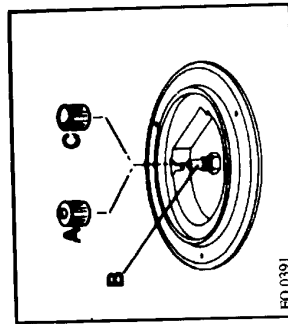
- Zur Reinigung des Rippenrostes, der Kochmulde sowie der Kochstellen Brenner- teile heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden.
- Den Thermofühler mit einer weichen Bürste reinigen.
- Brennerkopf und -deckel reinigen. Besonders darauf achten, daß die Schlitz- e des Brennerkopfes frei sind.
- Nach der Reinigung alle Teile trocknen.



## Montageanweisung



- ### Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen
- Rippenrost, Brennerdeckel und Brennerkopf abnehmen.
  - Mit einem Steckschlüssel die Vollbranddüse gemäß den Angaben und der Beschreibung in den Tabellen 1 - 7 austauschen.



Beim Umstellen auf **Stadtgas zusätzlich** die jeweiligen Luftregler auf den Düsen (B) mit festschrauben.  
Für Normal- und Hilfsbrenner den Luftregler A 10 mit kleinem Durchmesser, für den Starkbrenner den Luftregler C16 mit großem Durchmesser verwenden.

## Montageanweisung

### Inbetriebnahme

Nach dem Anschluß des Gasherdes wie folgt vorgehen:  
Jeden Kochstellenbrenner zünden und die Brennstabilität bei Groß- und Kleineinstellung prüfen.

Den Backofenbrenner zünden und bei geschlossener Backofentür mindestens 10 Minuten bei höchster Temperaturstufe betreiben. Anschließend den Temperaturregler auf Stufe 1 stellen. Der Brenner muß dann mit kleiner, standhafter Flamme brennen.

Nach dem Überprüfen den Benutzer anweisen, die Funktionen und die Bedienung erklären sowie die Gebrauchsanweisung übergeben.

**Den Benutzer darauf hinweisen, daß jegliche Änderungen an der Gasinstallation und am Gasherd nur durch einen Fachmann durchgeführt werden dürfen !**

### Umstellung auf andere Gasart

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart sind eine Einstellung der Gasmenge vorzunehmen und gegebenenfalls die Düsen auszutauschen. Die geeigneten Gasarten und die zugehörigen Düsen sind in Tabelle 1 aufgeführt. Die Vorgehensweise für die Umstellung findet sich in den Tabellen 2-7 auf den folgenden Seiten.  
Nach der Umstellung muß eine entsprechende Kennzeichnung am Gasherd vorgenommen werden.

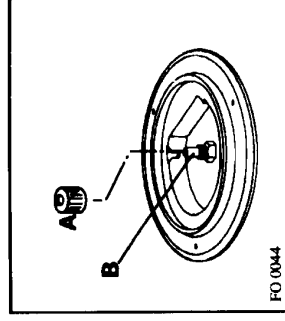
### Betrieb mit Stadtgas nach TGL 28049

Der Gasherd ist auch für den Betrieb mit Stadtgas der Gasfamilie nach TGL 28049 und einem Wobbe-Indexbereich  $W_o=21,2$  bis  $23,8 \text{ MJ/m}^3$  bei einem Anschlußdruck von 8 mbar geeignet. Bei nachträglicher Umstellung die Vollbranddüse für  $W_o=23,8 \text{ MJ/m}^3$  einsetzen und die Kleinbrandeinstellung vornehmen.

### Betrieb mit Erdgas

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

## Reinigung und Pflege



A Luftregler  
B Düse

Beim Betrieb mit **Stadtgas** ist auf der Düse unterhalb des Brennerkopfs ein **Luftregler (A)** aufgesetzt. Dieser ist zum Reinigen der Düse linksdrehend abzuschrauben. Achten Sie beim Wiedereinsetzen auf die richtige Zuordnung, denn die Luftregler unterscheiden sich in der Größe nach den verschiedenen Kochstellenbrennern.

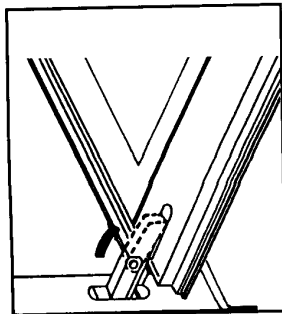
## Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile sowie der Temperaturfühler an der Backofendecke dürfen nicht mit Backofenreinigungsmitteln in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können.
- Den Backofenbrenner niemals selbst reinigen. Dies darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Eine Reinigung ist nur erforderlich, wenn die Flamme nicht aus allen Austrittsöffnungen brennt.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.
- Der Backofenboden kann leicht herausgezogen und dann gereinigt werden. Danach den Backofenboden wieder richtig einsetzen.

## Reinigung und Pflege

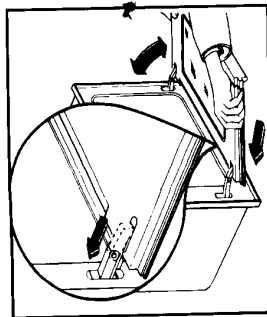
### Backofentür

Zum gründlichen Reinigen kann die Tür abgenommen werden.



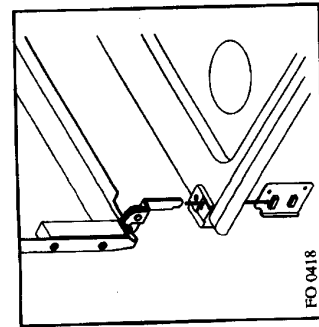
### Backofentür aushängen

- Die Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.
- Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder schließen.
- Die Tür weiter schließen und dabei anheben, bis die Scharniere ausrasten.



### Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.
- Die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die Funktion der Tür überprüfen.



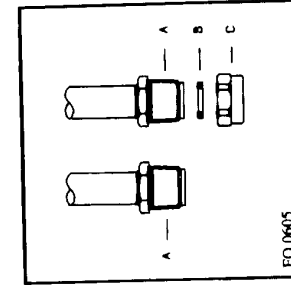
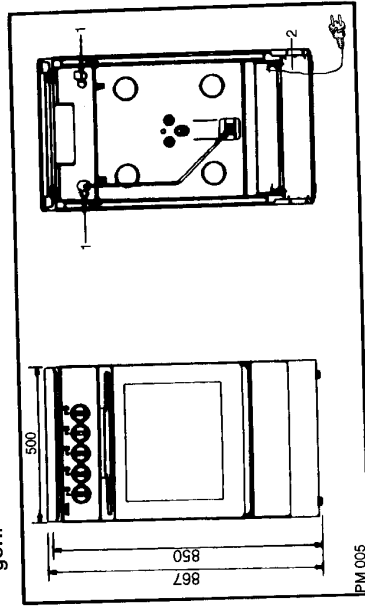
### Kochmuldendeckel

- Der Deckel kann zum Reinigen abgenommen werden. Hierzu den Deckel hochklappen und senkrecht nach oben abziehen.
- Zum Einsetzen des Deckels die Scharnierzapfen senkrecht nach unten in die Führung einsetzen.

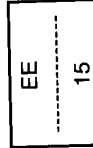
## Montageanweisung

### Gasanschluß

- Der Gasherd ist auf der Rückseite mit 2 Gasanschlüssen R 1/2" ausgestaltet. Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben, die leicht zugänglich ist. Eine Sicherheitsgassteckdose ist empfehlenswert. Diese muß rechts oder links außerhalb des Strahlungsfeldes des Herdes angebracht werden.
- Der Anschluß kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheitsschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen.



- A Anschlußgewinde
- B Dichtung
- C Verschlusskappe



- Sollte der Gasanschluß nicht an der dafür vorbereiteten Seite erfolgen, so muß die Verschlusskappe abgeschraubt und auf der anderen Seite angebracht werden.
- Bei Verwendung des Sicherheits-schlauches darauf achten, daß dieser frei verlegt wird und nicht durch heiße Zonen geführt wird.
- Bei der Verwendung von Flüssiggas muß auf den R 1/2" Gasanschluß ein metallisch dichtendes Anschlußstück 8 x 1 mm angebracht werden.
- Nach dem Anschluß müssen alle Anschlüsse auf Dichtigkeit geprüft werden: Auf Erdgas eingestellte Geräte haben die EE-Einstellung und sind mit dem nebenstehenden Schild gekennzeichnet.



## Was tun bei Problemen ?

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Die Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilen sich stark einseitig:	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Gerät mit Hilfe der höhenverstellbaren Füße ausrichten oder Einbau prüfen
Die Kochstellenbrenner brennen nach dem Aufstellen des Gerätes ungleichmäßig:	Falsche Einstellung der Düsen	Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen
Das Flammenbild der Kochstellenbrenner verändert sich plötzlich:	Brennerteile falsch aufgelegt	Die Brennerteile richtig auflegen
Der Backofenbrenner erlischt nach dem Aufstellen des Gerätes laufend:	Falsche Gaseinstellung	Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen
Der Backofenbrenner erlischt plötzlich:	zu schnelles Schließen der Backofentür verursacht erhöhten Luftdruck Abgasöffnung verdeckt	Backofentür während des Betriebes langsam schließen Die Abgasöffnung hinten in der Mulde nicht durch Topfle, Topflappen etc. verdecken
Das Sichtfenster in der Backofentür beschlägt beim Aufheizen :	Dies ist eine normale Erscheinung und rührt von Temperaturunterschieden her.	Keine, die Funktion wird nicht beeinträchtigt
Nach dem Zünden der Brenner und Loslassen der Schalter erlischt die Flamme wieder:	Der Knebel wurde nicht lange genug gedrückt. Die Thermoisicherung spricht an und sperrt die Gaszufuhr. Knebel zu leicht eingedrückt Thermofühler wird zu wenig erwärmt.	Knebel länger gedrückt halten Kräftiger auf den Knebel drücken Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen
Der Kuchen oder das Gebäck werden unten dunkel:	Falsche Einschubebene oder zu hohe Temperatur	Backgut höher in den Backofen schieben. Richtige Temperatur einstellen. Helle Backformen verwenden !
Der Kuchen wird unten zu hell:	Falsche Einschubebene	Kuchen tiefer eingeschoben

## Montageanweisung

### Wichtige Hinweise für den Installateur

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann oder dem Quelle Kundendienst an das Gasnetz angeschlossen werden. Dabei müssen die DVGW/ÖGVV Bestimmungen, die technischen Regeln der Landesbauordnungen, die Richtlinien und Bestimmungen der Gasversorgungsunternehmen beachtet werden:
- DVGW, Arbeitsblatt G600 DVGW-TRGI, 1986 - Technische Regeln für die 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, die zugänglich ist.
- Vor jedem Eingriff in den Gasherd muß die Gaszufuhr gesperrt und der Herd spannungslos geschaltet werden.
- Der Abstand zwischen Gasherd und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

### Werkseitige Einstellung

- Der Gasherd ist DIN-DVGW geprüft und registriert.
- Der Gasherd wird in der jeweiligen Einstellung -Erdgas, Flüssiggas oder Stadtgas - versiegelt geliefert und ist mit einem entsprechenden Aufkleber gekennzeichnet.
- Alle Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert. Dadurch wird beim Verlöschen der Flamme nach wenigen Sekunden die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Die Angaben sind auf dem Typschild des Gerätes enthalten. Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.
- Die Belastung und der Gasdurchgang der einzelnen Brenner ist aus der Tabelle 1 zu ersehen.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Düsentausch erforderlich. Die Vorgehensweise hierfür ist den Tabellen 2 bis 7 zu entnehmen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart, bei Reparaturen oder wenn die Versiegelung (nur bei Erdgas EE 15.0) beschädigt ist, müssen die Funktionsteile gemäß der Anleitung überprüft und neu versiegelt werden. Funktionsteile sind: Vollbranddüse, Kleinbranddüse und beim Backofen zusätzlich die Erschluff-Einstellhülse.