

**privileg**

# Gas-Standherd

Gebrauchs- und  
Montageanleitung

**QUELLE.**

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere technischen Geräte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihres Gerätes aufmerksam durch. Dann werden Sie gleich erkennen, daß es ganz einfach ist, damit umzugehen.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gasstandherd

Ihre Quelle

# Inhaltsverzeichnis

<b>Allgemein</b> .....	<b>4</b>
<b>Entsorgung von Verpackung und Altgerät</b> .....	<b>5</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
<b>Wichtige Hinweise</b> .....	<b>6</b>
Bei Gasgeruch sofort... ..	6
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>7</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>8</b>
<b>Energiespartips</b> .....	<b>10</b>
<b>Kochstellen</b> .....	<b>11</b>
Elektrische Taktfunkenzündung .....	11
Wichtige Hinweise zu Kochstellen .....	11
Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner .....	12
<b>Backofen</b> .....	<b>13</b>
Hinweise zum Backofen .....	13
Zünden und Betrieb des Backofenbrenners .....	14
Zünden und Betrieb des Grillbrenners .....	15
<b>Backen</b> .....	<b>16</b>
<b>Backtabelle</b> .....	<b>17</b>
<b>Braten</b> .....	<b>18</b>
<b>Brattabelle</b> .....	<b>19</b>
<b>Grillen und Überbacken</b> .....	<b>20</b>
<b>Grilltabelle</b> .....	<b>21</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>22</b>
Frontgehäuse .....	22
Kochstellen .....	22
Backofen .....	23
Backofentür reinigen .....	24
Kochmuldendeckel abnehmen .....	25
Zubehör .....	25
<b>Austausch von Geräteteilen</b> .....	<b>26</b>
Backofenlampe .....	26
Sonstiges Zubehör .....	26
<b>Was tun bei Problemen ?</b> .....	<b>27</b>
<b>Montageanleitung</b> .....	<b>29</b>
Wichtige Hinweise für den Installateur .....	29
Werkseitige Einstellung .....	29
Elektroanschluß .....	30
Inbetriebnahme (Funktionsprüfung) .....	32
Umstellung auf eine andere Gasart .....	32
Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung, Tabelle 1 .....	38
Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart, Tabelle 2, 3 und 4 .....	38
Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart, Tabelle 5, 6 und 7 .....	40
<b>Technische Daten</b> .....	<b>42</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>43</b>
<b>Garantie-Information</b> .....	<b>44</b>

## Allgemein

### **Ein Gasstandherd ist kein Spielzeug...**

Der Herd, vor allem die Kochstellen, der Rippenrost und die Backofentür werden bei Betrieb heiß !

Vor allem Kleinkinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Gas-/ Elektrogeräten 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 -Erdgas oder Flüssiggas- geliefert. Die Umstellung auf eine andere Gasart ist möglich. Informieren Sie sich beim Quelle Kundendienst.

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

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Der Gasstandherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!



**Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:**

- 73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 89/336/EWG EMV-Richtlinie
- 90/396/EWG Gasgeräte richtlinie

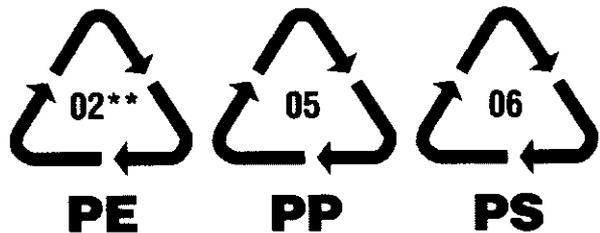
## Entsorgung von Verpackung und Altgerät

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 unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

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

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in 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

### Entsorgung der Altgeräte

Das Altgerät vor der Verschrottung funktionsunfähig machen. Bitte erfragen Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Auf besonderen Wunsch nehmen wir bei der Anlieferung des Neugerätes das Altgerät gegen eine geringe Gebühr sofort zurück.

## Sicherheitshinweise



- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder dem Quelle Kundendienst angeschlossen 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 „Montageanleitung“.
  - Bei Arbeiten mit geöffneter Blende oder bei Reparaturarbeiten muß das Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz getrennt und spannungslos sein.
  - **Reparaturen am Gerät -insbesondere an gas- oder stromführenden Teilen- dürfen nur von zugelassenen Fachkräften vorgenommen werden.**
- **Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!**
  - Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

### Bei Gasgeruch sofort...

- den Gashahn der Zuleitung schließen bzw. die Gasflasche zudrehen
- alle Flammen und Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte (auch kein Licht) einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Quelle-Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen

## Wichtige Hinweise

- **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.**
  - 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 und die Kochstellen nicht mit leerem Geschirr betreiben.
- Achten Sie auf den exakten Sitz von Brennerdeckel und Brennerkopf.
  - Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
  - 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.

# Inbetriebnahme

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

## Backofen

- 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!
- Heizen Sie den Backofen bei maximaler Temperaturreglerstellung für einige Minuten auf. Betreiben Sie den Grillheizkörper danach ebenfalls für einige

Minuten. Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

- Den Backofen anschließend abkühlen lassen, noch mal feucht auswischen und trocknen.

## Kochstellen

Zur Inbetriebnahmen der Gas-Kochstellen sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

# Gerätebeschreibung

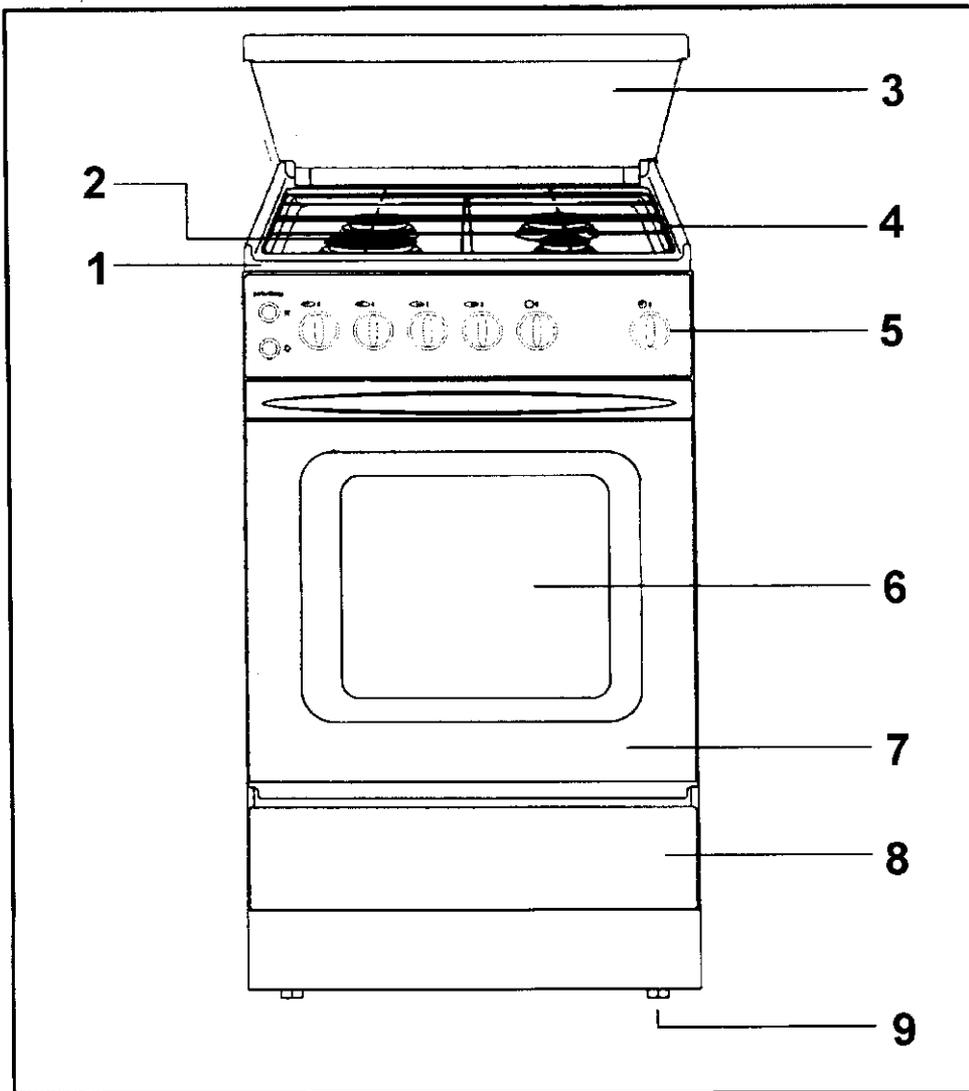


Abb. 1

- |   |                    |   |                              |
|---|--------------------|---|------------------------------|
| 1 | Gaskochmulde       | 6 | Backofen                     |
| 2 | Kochstellenbrenner | 7 | Backofentür mit Sichtfenster |
| 3 | Kochmuldendeckel   | 8 | Geschirrwagen                |
| 4 | Rippenrost         | 9 | Höhenverstellbare Füße       |
| 5 | Bedienungsblende   |   |                              |

# Gerätebeschreibung

## Bedienungsblende

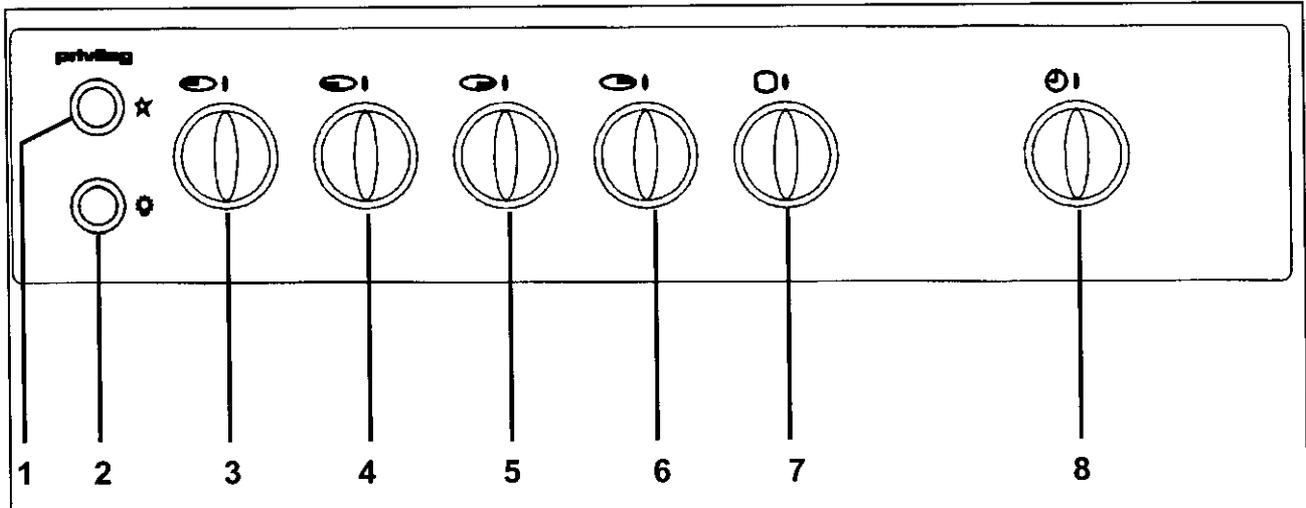


Abb. 2

- |  |   |
|--|---|
| 1 Drucktaste für Elektrische Taktfunkenzündung       | 5 Knebel für Kochstelle, vorne rechts, Hilfsbrenner             |
| 2 Drucktaste für Backofenbeleuchtung                 | 6 Knebel für Kochstelle, hinten rechts, Normalbrenner           |
| 3 Knebel für Kochstelle, hinten links, Normalbrenner | 7 Knebel für Backofenbrenner (Grill bzw. Temperatureinstellung) |
| 4 Knebel für Kochstelle, vorne links, Starkbrenner   | 8 Knebel für Kurzzeitmesser                                     |

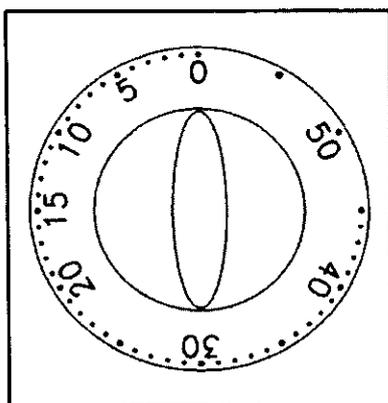


Abb. 3

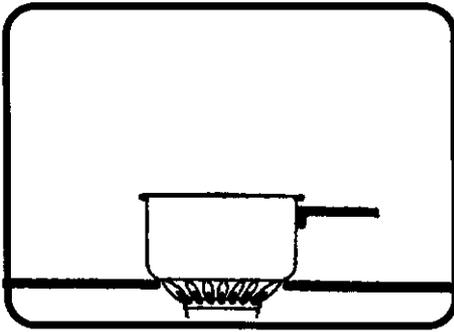
### Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser hat keine Schaltfunktion, sondern lediglich eine Signalfunktion. Sie können Zeiten bis zu 60 Minuten einstellen.

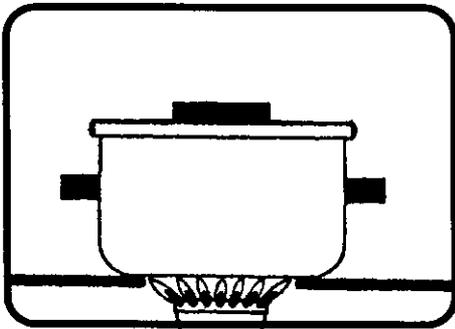
Beim Einstellen den Knebel für den Kurzzeitmesser zunächst nach rechts auf 60 Minuten drehen und dann die gewünschte Zeit einstellen. Danach kann die Zeit beliebig verlängert oder verkürzt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

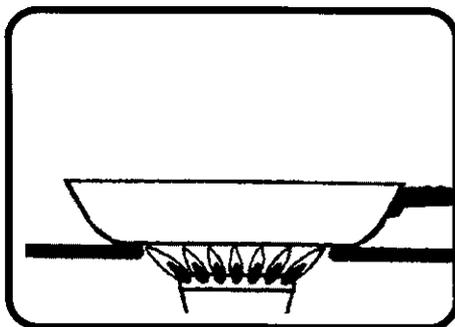
## Energiespartips



Hilfsbrenner: Töpfe, Pfannen mindestens 18 cm Ø



Normalbrenner: Töpfe, Pfannen mindestens 20 cm Ø



Starkbrenner: Töpfe, Pfannen mindestens 24 cm Ø

Mit Ihrem Privileg Gasstandherd 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 hinausschlagen. Verwenden Sie folgende Mindesttopfgrößen auf den verschiedenen Brennern:
- 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 (Gemüse, Reis, Kartoffeln...) vorgesehen.
- Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochstellen auf den Rippenrost.
- Verwenden Sie Töpfe mit gut schließendem Deckel. Dadurch entweicht weniger Wasserdampf und Sie sparen deutlich Energie. Nach dem Ankochen zum Weitergaren des Kochgutes die Gasflamme auf die kleinste Stufe stellen.
- Die Verwendung eines Schnellkochtopfes kann ebenfalls deutlich Energie sparen, 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.

# Kochstellen

## Elektrische Taktfunkenzündung

Das Zünden der Brennstellen erfolgt mittels einer bei jeder Brennstelle eingebauten elektrischen Zündkerze. Wenn die Drucktaste für die elektrische Zündung auf der Bedienblende betätigt wird und gleichzeitig an einer Brennstelle Gas ausströmt, erfolgt durch elektrische Funken die Zündung.

Die Elektrische Taktfunkenzündung funktioniert nur, wenn der Stecker der Netzanschlußleitung an eine ordnungsgemäße Steckdose angeschlossen ist.

Falls die elektrische Zündung nicht funktioniert, weil Stromausfall ist oder Zündkerzen feucht sind, kann ausströmendes Gas auch durch einen Gaszünder bzw. durch ein brennendes Streichholz entzündet werden.

Dann erfolgt das Anzünden bei den Kochstellen am Rande des Brennerdeckels, beim Backofenbrenner durch das mittige Rohr im Backofenboden und beim Grillbrenner an der Vorderseite des Brenners.

## Wichtige Hinweise zu 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.
- 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.
- 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.

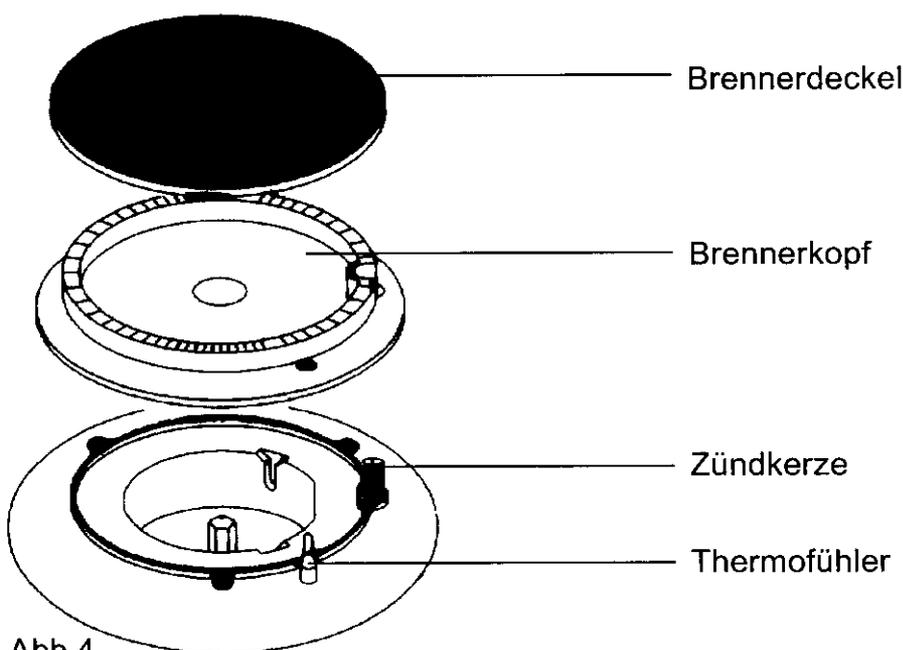
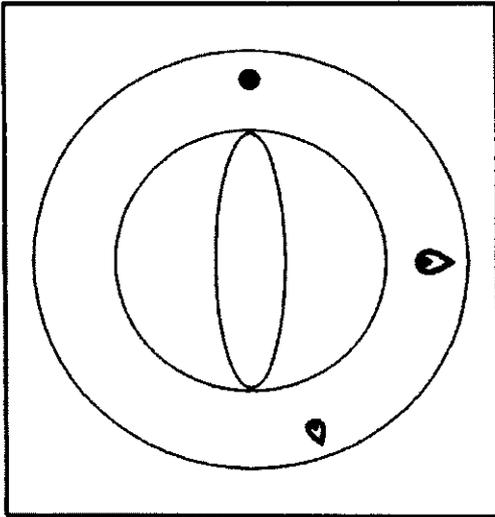


Abb.4

# Kochstellen



*Knebel für Kochstellenbrenner*

•	Aus-Stellung
🔥	Vollbrand
🔥	Kleinbrand

## Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner

- Zum Anzünden den entsprechenden Kochstellenknebel eindrücken, auf Vollbrand 🔥 drehen und anschließend das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste „Elektrische Zündung“ zünden.
- Nach erfolgter Zündung den Knebel für die Kochstelle noch etwa 10 Sekunden gedrückt werden, bis ausreichende Erwärmung der Thermofühler stattgefunden hat und die Flamme standfest bleibt.
- Danach kann die Flammengröße zwischen Vollbrand 🔥 und Kleinbrand 🔥 reguliert werden. Außerhalb dieses Bereichs ist die Flamme nicht standfest.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf Position • (Aus) drehen.

# Backofen

## Hinweise zum Backofen

- Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise in dem entsprechenden Kapitel.
- Bei Backofenbetrieb stets den Kochmuldendeckel hochklappen, damit hinten der Wrasen austreten kann.
- 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 eingesetzt sein.
- Die Fettpfanne und das Backblech stets bis an die Rückwand einschieben. Die Schlitze zur Wärmeverteilung müssen sich dabei seitlich und hinten befinden.
- Lassen Sie Brat- und Backgut nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden!

## Backofenbeleuchtung

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

## Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, der Rost und die Fettpfanne in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

**Der Backofenboden muß beim Betrieb stets eingelegt sein.**

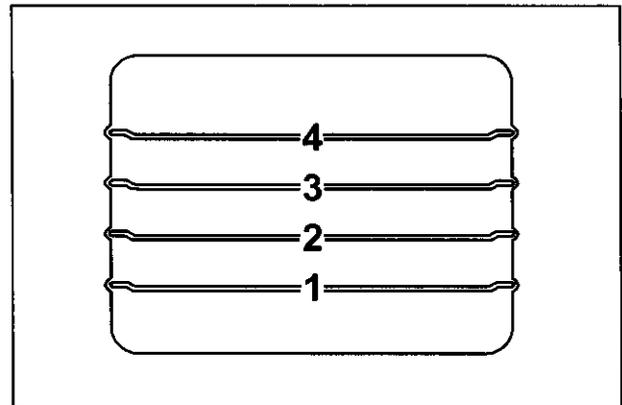
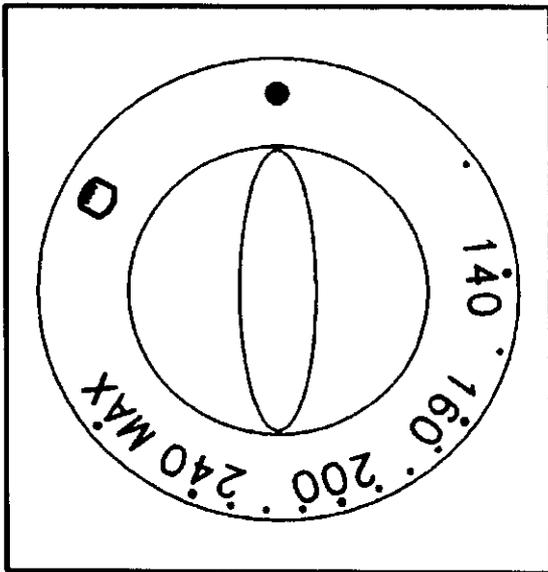


Abb. 5

# Backofen



Knebel für Backofenbrenner

•	Aus-Stellung
140 - MAX	Backofentemperatur in °C (z.B. 140°C)
	Stellung für Grillbetrieb

## Zünden und Betrieb des Backofenbrenners

- Den Knebel für den Backofenbrenner eindrücken, auf Position „max.“ drehen und anschließend das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste „Elektrische Zündung“ zünden.
- Nach erfolgter Zündung den Knebel 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 zwischen „140“ und „MAX“ eingestellt werden. Die Ziffern auf dem Knebel geben die Backofentemperatur an, z.B. 200°C.
- 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 Backofenbrenners den Knebel auf Position • (Aus) drehen.

# Backofen

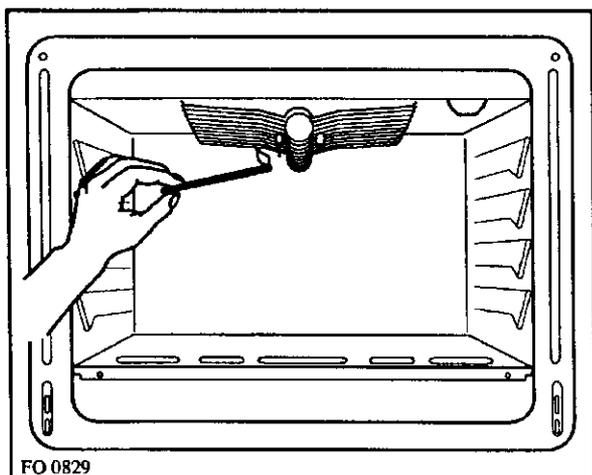


Abb..6: Manuelle Zündung

## Zünden und Betrieb des Grillbrenners



**Beim Grillen ist erhöhte Vorsicht geboten! Gerät erreicht hohe Temperaturen. Kinder fernhalten!**

**Der Grillbrenner darf nur bei geöffneter Backofentür betrieben werden. Grillabstrahlblech anbringen.**

**Dieser arbeitet stets mit voller Leistung, ohne Thermostat-Regelung.**

- Den Knebel für den Backofenbrenner eindrücken und nach rechts auf Position  (Grillbetrieb) drehen und anschließend das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste „Elektrische Zündung“ zünden.
- Nach erfolgter Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden eingedrückt halten, bis der Thermofühler genügend erwärmt ist und die Flamme standfest bleibt.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach links auf Position • (Aus) drehen.

# Backen

In der folgenden Backtabellen finden Sie Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen sind nicht empfehlenswert, da sie die Hitze des Backofenbrenners zu stark aufnehmen. Empfehlenswert sind deshalb helle Backformen.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.

## Hinweise zu den Tabellen

- Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte, die je nach Rezept variieren können.
- Für das Backen auf mehreren Ebenen sind die Einschubebenen in Klammern angegeben.
- Bei Gebäckarten, die mit \* gekennzeichnet sind empfiehlt sich ein Vorheizen des Backofens.
- Die **fettgedruckten** Angaben sind die jeweils für die Gebäckart günstigere Beheizungsart.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal die kürzere Backzeit zu verwenden und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.

# Backtabelle

Gebäckart	Ebene	Temperatur	Backzeit Minuten
<b>Süße Kuchen</b>			
Napf- und Rodonkuchen	2	170 - 180°C	60-70
Kastenkuchen	2	170 - 180°C	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170 - 180°C	45-60
Käsekuchen, Springform	2	160°C	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	170 - 180°C	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170 - 180°C	60-70
Biskuittorte*	2	170 - 180°C	30-40
Streuselkuchen	2	170 - 180°C	25-35
Obstkuchen	2	170 - 180°C	40-60
Zwetschgenkuchen	2	170 - 180°C	30-50
Biskuitrolle*	2	170 - 180°C	10-15
Hefezopf, -kranz*	2	170 - 180°C	25-35
Stollen*	2	170 - 180°C	40-60
Apfelstrudel	2	170 - 180°C	35-55
<b>Pikantes Gebäck</b>			
Quiche	2	170 - 180°C	45-60
Pizza*	2	190°C	30-45
Brot*	2	170 - 180°C	50-60
Brötchen*	2	170 - 180°C	30-40
<b>Kleingebäck</b>			
Mürbeteigplätzchen	2	160°C	10-20
Spritzgebäck	2	160°C	10-15
Eiweißgebäck	2	125°C	60-120
Hefekleingebäck	2	160°C	20-35
Blätterteiggebäck	2	170 - 180°C	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	170 - 180°C	25-45
<b>Tiefgefrorenes Gebäck</b>			
Apfel-, Quarkstrudel	2	170 - 180°C	45-60
Käsekuchen	2	160°C	60-75
Pizza	2	190°C	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	170 - 180°C	20-30
Backofenkroketten	2	170 - 180°C	20-30

# Braten

In der folgenden Brattabelle finden Sie Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

## Geschirr

Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf), Gußeisen oder Edelstahl verwenden. Keine Brattöpfe mit Kunststoffgriffen verwenden!

Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt das Fleisch saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

## Hinweise

- Fleisch, Geflügel und Fisch sollten erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit 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 im Brattopf 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 Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten Tür und Sichtfenster trockenwischen.
- Beim Braten auf dem Rost, die Fettpfanne zum Auffangen des Bratensaftes einsetzen.
- Lassen Sie den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen!
- Um die Kruste des Bratens oder die Haut von Geflügel zu bräunen, kann nach Abschluß des Bratens der Grill kurzzeitig eingeschaltet werden.

# Brattabelle

Fleischart	Menge Gramm	Ebene von unten	Temperatur	Bratzeit Minuten
<b>Rindfleisch</b>				
Rinderbraten	1000	2	170 - 180°C	90-120
Rinderbraten	1500	2	170 - 180°C	120-150
Roastbeef,rot	1000	2	190°C	25-35
Roastbeef,rosa	1000	2	190°C	30-40
Roastbeef,durch	1000	2	190°C	35-45
<b>Schweinefleisch</b>				
Schweinebauch	1500	2	170 - 180°C	150-160
Schweinebauch	2000	2	170 - 180°C	170-190
Schweineschulter	1500	2	170 - 180°C	120-140
Rollbraten	1500	2	170 - 180°C	120-140
Kassler	1500	2	170 - 180°C	90-120
Hackbraten	1500	2	170 - 180°C	60-70
<b>Kalbfleisch</b>				
Kalbsrollbraten	1500	2	170 - 180°C	90-120
Kalbshaxen	1750	2	170 - 180°C	120-130
<b>Lammfleisch</b>				
Lammrücken	150	2	170 - 180°C	90-120
Hammelkeule	150	2	170 - 180°C	120-130
<b>Wild</b>				
Hasenrücken	1500	2	170 - 180°C	90-120
Rehkeule	1500	2	170 - 180°C	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	170 - 180°C	90-120
<b>Geflügel</b>				
Hähnchen	1200	2	170 - 180°C	60-70
Poularde	1500	2	170 - 180°C	70-90
Ente	1700	2	170 - 180°C	120-150
Gans	4000	2	170 - 180°C	180-210
Pute,Truthahn	5000	2	170 - 180°C	180-240
<b>Fisch</b>				
Ganzer Fisch	1000	2	170 - 180°C	45-60
Fischauflauf	1500	2	170 - 180°C	45-60

# Grillen und Überbacken

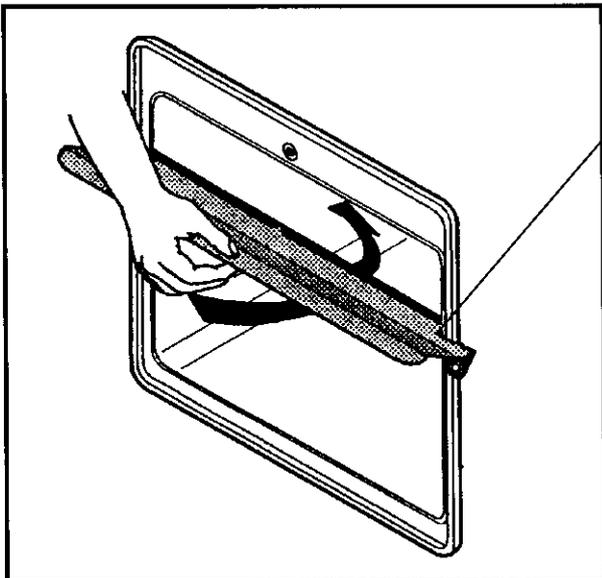


**Achtung! Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden.**

## Hinweise

Inbetriebnahme Grillbrenner: siehe Kapitel „Backofen“

- Gegrillt wird bei halb bzw. ganz geöffneter Backofentür.
  - In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
  - Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes Ebene einschieben.
  - Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
  - Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
  - Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

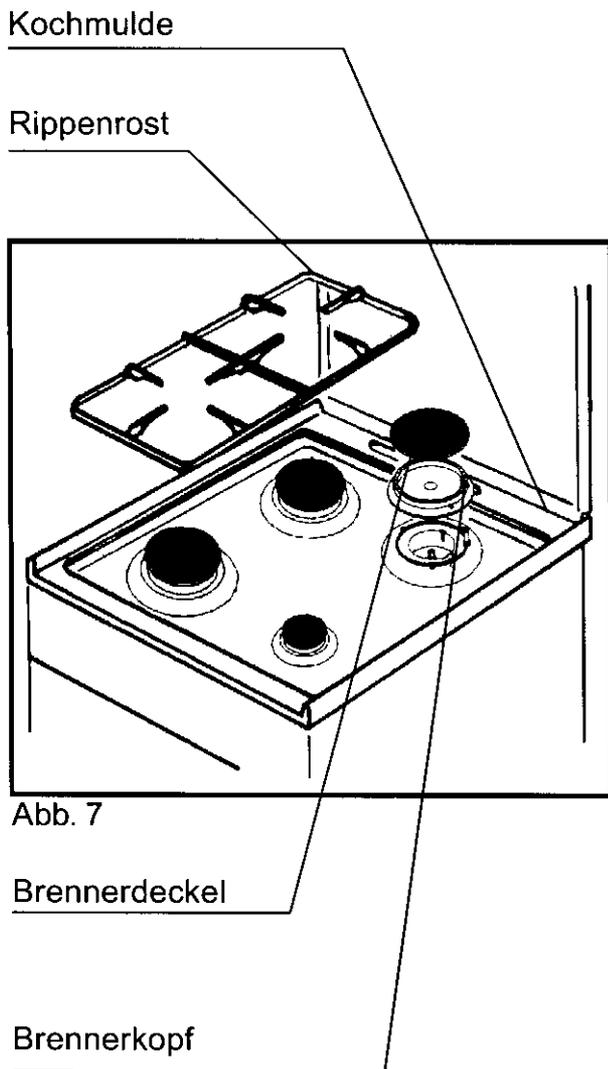


**Grillabstrahlblech: an der oberen vorderen Kante des Backofens einhängen**

# Grilltabelle

Grillgut	Gewicht Gramm	Ebene	Grillzeit Minuten
<b>Fleisch und Wurstwaren</b>			
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	10-12
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	12-16
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	16-20
2 Schweinenackensteaks	350	4	20-22
2 Koteletts	400	4	20-22
2 Kalbsschnitzel	700	4	18-20
4 Lammkoteletts	750	4	14-16
4 Grillwürste	400	4	15-18
2 Leberkäsescheiben	400	4	10-16
<b>Fisch</b>			
Lachsscheiben	400	3	10-12
Fisch in Alufolie	500	3	8-12
<b>Toasts</b>			
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-2
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3
Belegte Brote	1000	3	5-7
<b>Geflügel</b>			
Hähnchenhälften	1000	3	50-60
2 Hähnchenbrüste	750	3	40-50
Entenbrust	600	3	30-40

# Reinigung und Pflege



**Achtung:** Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

**Netzstecker zum Reinigen immer ziehen!**

- Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.
- 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-Brennerteile heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden.
- Den Thermofühler mit einer weichen Bürste reinigen.
- Brennerkopf und -deckel reinigen. Besonders darauf achten, daß die Schlitzze des Brennerkopfes frei sind.
- Nach der Reinigung alle Teile trocknen.

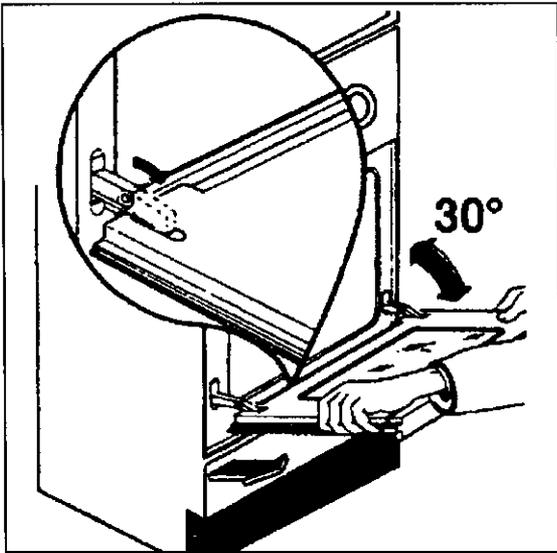
**Hinweis:** Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Aufgrund der hohen Wärmebelastung lassen sich geringe Farbveränderungen der Brennerteile auf Dauer nicht vermeiden. Dies hat keinen Einfluß auf die Funktion.

# Reinigung und Pflege

## Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung 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 Backofenrückseite dürfen nicht mit Backofenreinigungsmitteln in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können.
- Ein verschmutzter Backofenboden muß gründlich gereinigt werden. Dazu Boden herausziehen und nach der Reinigung wieder vollständig einsetzen
- 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.

# Reinigung und Pflege

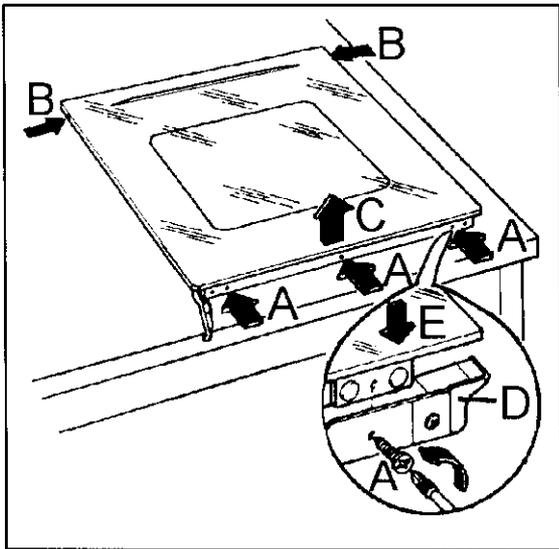


## Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

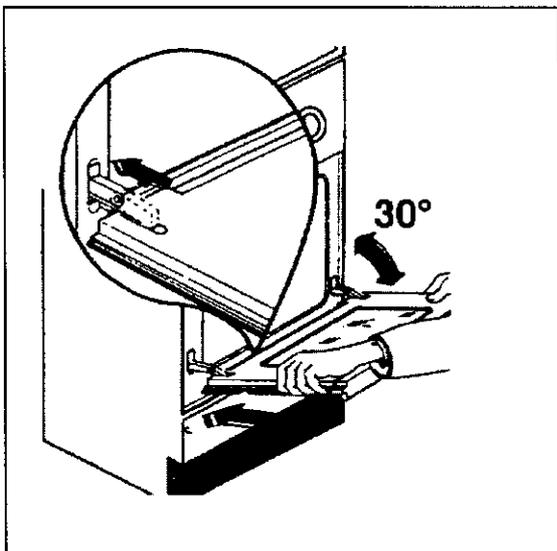
## Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.
- Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
- Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.



## Glasscheibe abnehmen

- Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
- Drei innere Schrauben (A) lösen und Leiste (D) entnehmen. Zwei obere Schrauben (B) lösen und Glasscheibe nach oben entnehmen (C).
- Nach der Reinigung Glasscheibe wieder einsetzen (E). Zwei obere Schrauben (B) ansetzen, aber nicht festziehen. Leiste (D) wieder einsetzen und Schrauben (B) einsetzen. Zuletzt alle Schrauben festziehen.



## Backofentür einsetzen

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

# Reinigung und Pflege

## Kochmuldendeckel abnehmen

Der Kochmuldendeckel kann zum besseren Reinigen abgenommen werden.

- Den Deckel hochklappen und nach oben entnehmen.

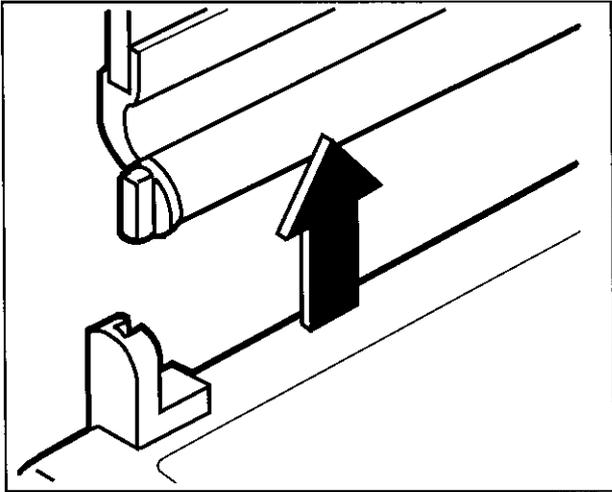


Abb. 8

## Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

**Backbleche aus Aluminium** sollten nicht mit scheuernden oder kratzenden Reinigungsmitteln behandelt werden. Sie verlieren mit häufiger Reinigung die glänzende Oberfläche. Dieser Vorgang läßt sich nicht vermeiden und hat keinen Einfluß auf Backergebnisse.

# Austausch von Geräteteilen

## Wichtige Hinweise:

- Im Schadensfall 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.

## Sonstiges Zubehör

Die Fettpfanne, die Backbleche usw. können unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

## Backofenlampe

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

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus (Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C). Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

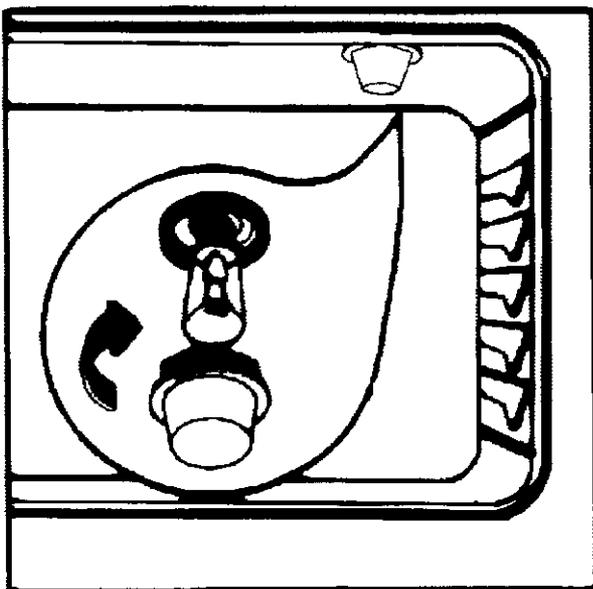


Abb. 9

## Was tun bei Problemen ?

Bevor Sie den Kundendienst rufen, schauen Sie in den beiden folgenden Tabellen nach, ob Sie selbst für Abhilfe sorgen können.

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.**

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Der Kuchen wird zu trocken:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu lange Backzeit</li> <li>• zu niedrige Temperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ kürzere Backzeit wählen</li> <li>☞ höhere Temperatur wählen</li> </ul>
Der Kuchen wird innen klitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu hohe Temperatur</li> <li>• zu kurze Back- oder Bratzeit</li> <li>• zu viel Flüssigkeit im Kuchenteig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Temperatur niedriger einstellen. Back- oder Bratzeit können durch höhere Temperaturen nicht verkürzt werden !</li> <li>☞ längere Zeiten wählen. Kuchenteig länger gehen lassen</li> <li>☞ weniger Flüssigkeit in den Kuchenteig geben</li> </ul>
Beim Braten entsteht Qualm:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu hohe Brattemperatur</li> <li>• zu geringer Abstand zwischen Grill u. Grillgut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ niedrige Brattemperatur einstellen</li> <li>☞ Abstand zwischen Grill und Grillgut vergrößern</li> </ul>
Der Backofen verschmutzt beim Braten stark:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu hohe Brattemperatur</li> <li>• Rost und/oder Fettpfanne in der falschen Einschubebene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Temperatur niedriger einstellen</li> <li>☞ Rost über Fettpfanne legen und zusammen in eine Einschubebene schieben</li> </ul>
Die Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilen sich stark einseitig:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Gerät ausrichten</li> </ul>

## Was tun bei Problemen ?

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Die Kochstellenbrenner brennen nach dem Aufstellen des Gerätes ungleichmäßig:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Einstellung der Düsen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen</li> </ul>
Das Flammenbild der Kochstellenbrenner verändert sich plötzlich:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brennerteile falsch aufgelegt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Die Brennerteile richtig auflegen</li> </ul>
Der Backofenbrenner erlischt nach dem Aufstellen des Gerätes laufend:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Gaseinstellung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen</li> </ul>
Der Backofenbrenner erlischt plötzlich:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu schnelles Schließen der Backofentür verursacht erhöhten Luftdruck</li> <li>• Abgasöffnung verdeckt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Backofentür während des Betriebes langsamer schließen</li> <li>☞ Die Abgasöffnung hinten in der Mulde nicht durch Töpfe, Topflappen etc. verdecken</li> </ul>
Das Sichtfenster in der Backofentür beschlägt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies ist eine normale Erscheinung und rührt von Temperaturunterschieden her.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Keine, die Funktion wird nicht beeinträchtigt. Bei Erwärmung verschwindet das Kondensat.</li> </ul>
Nach dem Zünden der Brenner und Loslassen der Schalter erlischt die Flamme wieder:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Knebel wurde nicht lange genug gedrückt. Die Thermosicherung spricht an und sperrt die Gaszufuhr.</li> <li>• Knebel zu leicht eingedrückt</li> <li>• Thermofühler wird zu wenig erwärmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Knebel länger gedrückt halten</li> <li>☞ Kräftiger auf den Knebel drücken</li> <li>☞ Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen</li> </ul>
Der Kuchen oder das Gebäck werden unten dunkel:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Einschubebene oder zu hohe Temperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Backgut höher in den Backofen schieben. Richtige Temperatur einstellen. Helle Backformen verwenden!</li> </ul>
Der Kuchen wird unten zu hell:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Einschubebene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Kuchen tiefer einschieben</li> </ul>

# Montageanleitung

## 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/ÖGVW 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 Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

## Werkseitige Einstellung

- Der Gasherd wird in der Einstellung Erdgas oder Flüssiggas 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.
- Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.
- Die Wärmebelastung 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 in den Tabellen 2 bis 7 zu entnehmen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart, bei Reparaturen oder wenn die Versiegelung beschädigt ist, müssen die Funktionsteile gemäß der Anleitung überprüft und neu versiegelt werden. Funktionsteile sind Vollbranddüse Kleinbranddüse und beim Backofen zusätzlich die Erstluft-Einstellhülse.

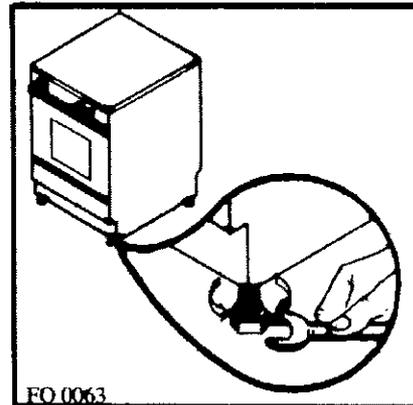
# Montageanleitung

## Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Steckdose ist zweckmäßiger Weise hinter einem Unterschrank links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes, anzuordnen. Sie darf sich nicht hinter dem Backofen befinden und muß gut zugänglich sein!
- Die Netzanschlußleitung darf nicht an der Backofenrückwand anliegen.
- Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlußleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muß vorschriftsmäßig installiert sein und mit 10 Ampere abgesichert sein.
- Eine Leitungsverlängerung oder ein Festanschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder vom Quelle Kundendienst ausgeführt werden.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Gerätes dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störfall wenden Sie sich bitte an den Quelle Kundendienst.
- Bei der Installation des Gerätes ist ein Fehlerstromschutzschalter, geeignet für Fehlerwechselströme und pulsierende Fehlergleichströme, zu verwenden.

## Herdaufstellung

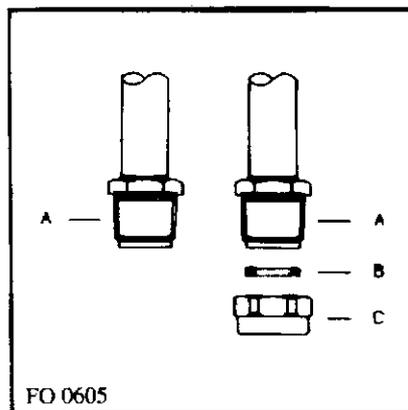
- Den Gasherd waagrecht mit den im Sockel montierten Stellschrauben ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.



# Montageanleitung

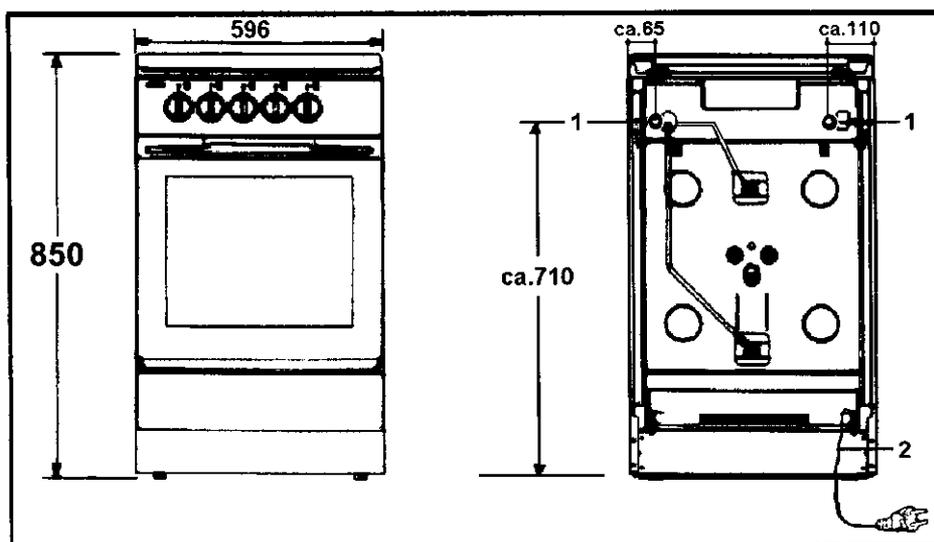
## Gasanschluß

- Der Gasherd ist auf der Rückseite mit zwei Gasanschlüssen R 1/2" links und rechts 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.
- Sollte der Gasanschluß nicht an der dafür vorbereiteten, sondern an der gegenüberliegenden Seite erfolgen, so muß die Verschlusskappe gelöst und auf der anderen Seite wieder angebracht werden (Dichtungsring nicht vergessen).
- Bei Verwendung des Sicherheitsschlauches darauf achten, daß dieser frei verlegt wird und nicht durch heiße Zonen geführt wird.
- Nach dem Anschluß müssen alle Anschlüsse auf Dichtigkeit geprüft werden.



- A Anschlußgewinde
- B Dichtring
- C Verschlusskappe

- Bei der Verwendung von **Flüssiggas** muß auf den R 1/2 " Gasanschluß ein metallisch dichtendes Anschlußstück 8 x 1 mm angebracht werden. Dabei auf die Dichtigkeit achten.



- 1 Gasanschlüsse
- 2 Netzanschlußleitung

# Montageanleitung

## Inbetriebnahme (Funktionsprüfung)

Nach dem Anschluß des Gasherdes wie folgt vorgehen:

- Jeden Kochstellenbrenner zünden und die Brennstabilität bei Groß- und Klein-einstellung prüfen.
- Den Backofenbrenner zünden und bei geschlossener Backofentür mindestens 10 Minuten bei höchster Temperaturstufe betreiben. Anschließend den Temperaturregler auf kleinste Stufe stellen. Der Brenner muß dann mit kleiner, standhafter Flamme brennen.
- Den Grillbrenner zünden und prüfen ob das Gas mit standfester und etwas weniger scharfer Flamme brennt.
- Nach dem Überprüfen den Benutzer anweisen, die Funktionen und die Bedienung erklären sowie die Gebrauchsanleitung übergeben.



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

## Umstellung auf eine andere Gasart

Immer den entsprechenden kompletten Düsensatz bestellen. Für die bei der Umstellung auf eine andere Gasart erforderlichen Einstellungen oder Wechsel der Kleinbranddüsen muß die Bedienungsblende abgenommen werden.

### Abnehmen der Bedienungsblende

- Zum Abnehmen der Bedienungsblende sämtliche Bedienungsknebel abziehen, an den Drucktastern die Überwurfmutter abschrauben und dann kurz ziehen (Druckknopf ist aufgesteckt).
- Schraube links und rechts an der Unterkante der Blende entfernen und Blende abnehmen.

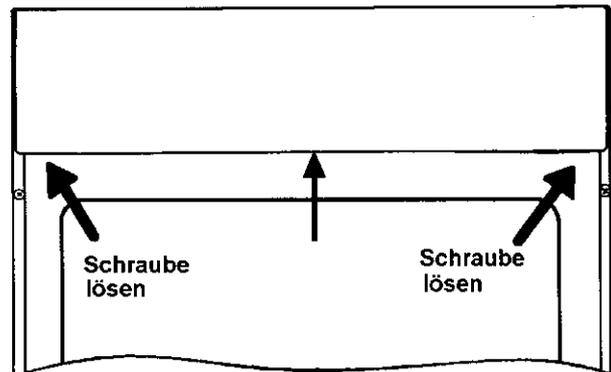


Abb. 10: Bedienungsblende abnehmen

# Montageanleitung

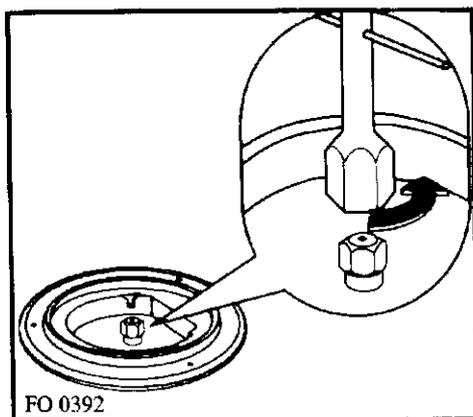


Abb. 11

## Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen

- Rippenrost, Brennerkopf und -deckel abnehmen.
- Mit einem 7 mm Steckschlüssel die Vollbranddüsen auswechseln.

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

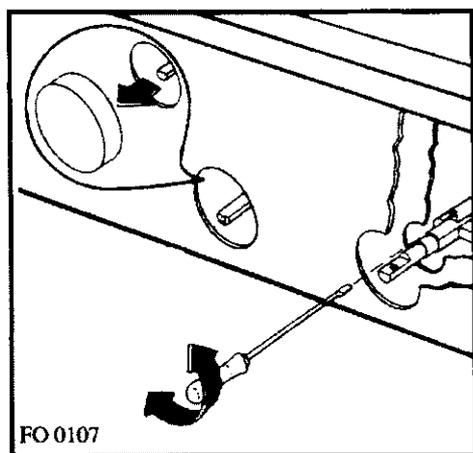


Abb. 12

## Kochstellen-Kleinbranddüse umstellen oder austauschen

Die Kochstellen-Kleinbranddüse ist nach der Abnahme der Bedienungsblende zugänglich.

Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen 1 bis 7 einstellen bzw. wechseln.

Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

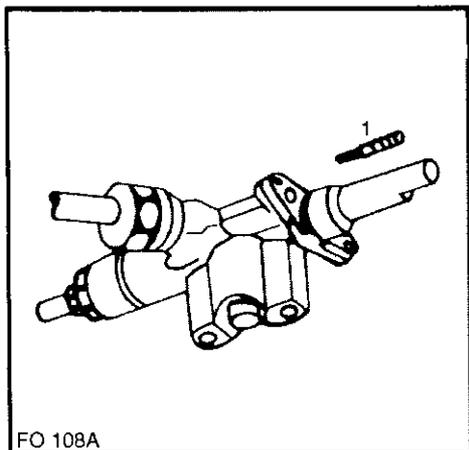


Abb. 13

# Montageanleitung

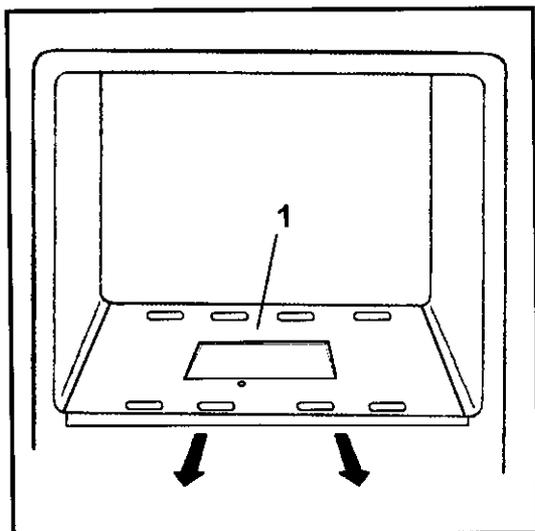


Abb. 14

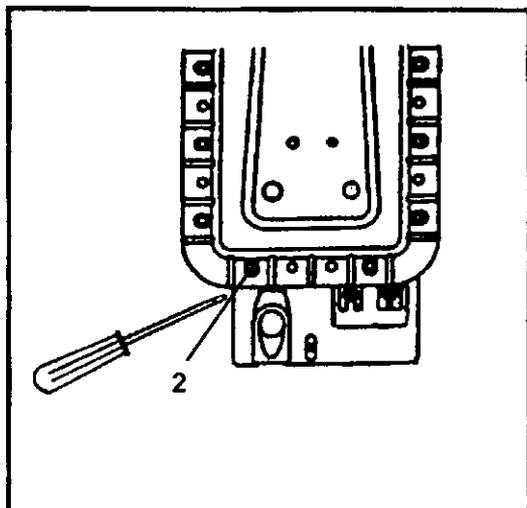


Abb.15

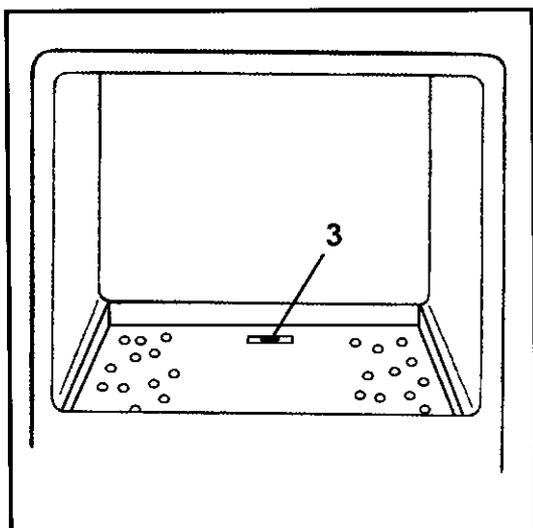


Abb. 16

## Backofen Vollbranddüse wechseln

- Backofenboden (1) nach vorne herausziehen
- Die Befestigungsschraube am Backofenbrenner (2) abnehmen und Brenner herausnehmen.
- Die jetzt zugängliche Brennerdüse (3) herausdrehen und die für die neue Gasart geeignete Düse gemäß Tabellen 1 bis 7 einsetzen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

## Montageanleitung

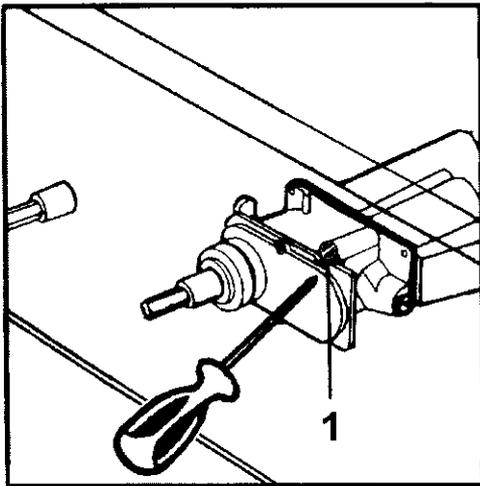


Abb. 17

1 Kleinbranddüse

### Backofen Kleinbranddüse umstellen oder austauschen

Die Kleinbranddüse des Backofen- Temperaturreglers ist nach Abnahme der Bedienungsblende zugänglich.

- Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen 1 bis 7 einstellen bzw. wechseln.
- Zuletzt prüfen, ob es bei schnellem Wechsel von maximaler zu minimaler Flamme diese stabil bleibt.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

# Montageanleitung

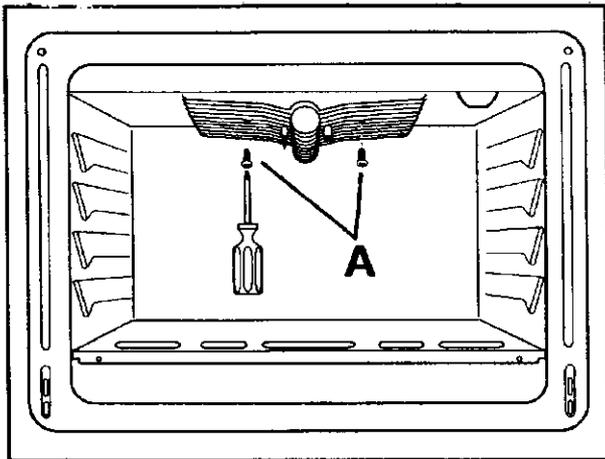


Abb. 18

## Grillbrenner- Düse einstellen oder wechseln

Die zwei Befestigungsschrauben (A) des Brenners heraus-schrauben und Grillbrenner herausnehmen.

- Die jetzt zugängliche Brennerdüse (1) herausdrehen und die für die neue Gasart geeignete Düse gemäß Tabellen 1 bis 7 einsetzen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

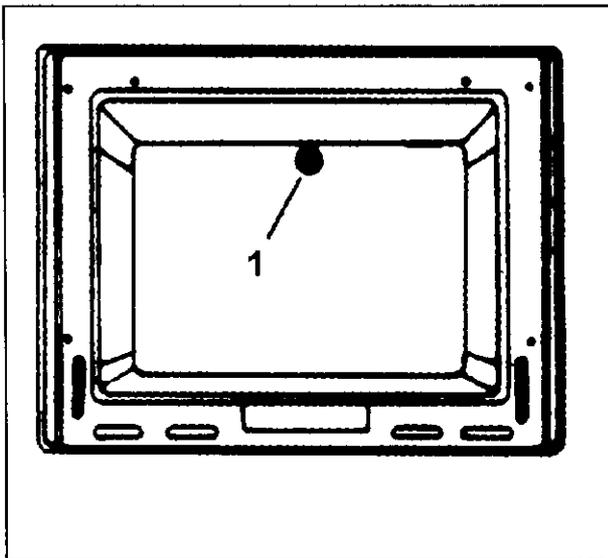


Abb.19

## Erstluft beim Grillbrenner einstellen

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

**Luftspalt A vergrößern**  
-> mehr Erstluft - Auf

**Luftspalt A verkürzen**  
-> weniger Erstluft - Zu

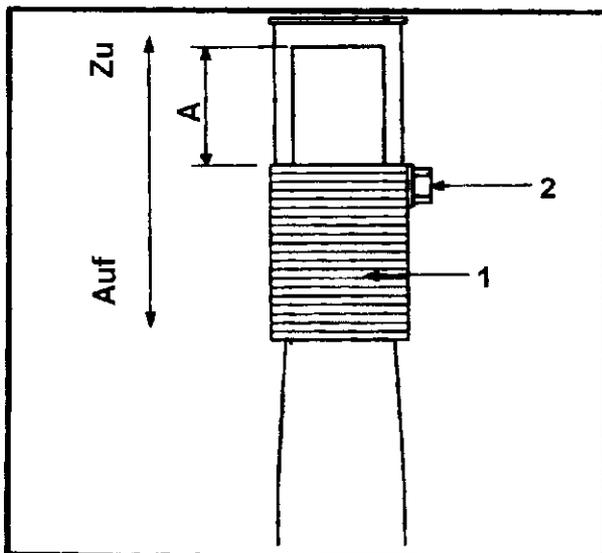


Abb. 20

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

Beim Kleinbrand muß die Flammenstandfestigkeit auch während dem Öffnen und Schließen der Backofentür sichergestellt werden.

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

# Montageanleitung

## 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-, Backofen- und Grillbrenner prüfen.
- Den Backofen zur Kontrolle ca. 10 Minuten lang auf höchster Stufe aufheizen. Zuletzt wird überprüft, ob bei schnellem Wechsel von maximaler zu minimaler Flamme diese stabil bleibt.

## 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 Hahnküken herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett darf nur hauchdünn aufgetragen werden.

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

# Montageanleitung

## Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

**Tabelle 1**

Herdeinstellung	Brennstelle	Hilfsbrenner		Normalbrenn.		Starkbrenner		Backofenbr.		Grillbr.
		voll	klein	voll	klein	voll	klein	voll	klein	
<b>Erdgas E</b>										
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	3	0,85	2,7
Hs=37,78 MJ/m <sup>3</sup>	Gasdurchgang l/h	95	31	190	43	286	81	286	81	257
Ws=50,72 MJ/m <sup>3</sup>	Düsenkennzeichnung*	70	E	96	E	119	E	116	E	111
<b>Erdgas LL</b>										
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	3	0,85	2,7
Hs=32,49 MJ/m <sup>3</sup>	Gasdurchgang l/h	111	36	221	50	332	72	332	94	299
Ws=41,52 MJ/m <sup>3</sup>	Düsenkennzeichnung*	74	E	106	E	133	E	128	E	123
<b>Flüssiggas</b>										
50 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	3	0,85	2,7
Hs=49,47 MJ/kg	Gasdurchgang g/h	73	24	145	33	218	47	218	62	196
Ws=87,33 MJ/m <sup>3</sup>	Düsenkennzeichnung*	43	23	60	28	75	35	76	40	71

\* Unter Düsenkennzeichnung versteht man Düsendurchmesser in Hundertstel mm. Bei Düsen, die mit 'E' in der Tabelle gekennzeichnet sind, werden die Wärmebelastungen und die Gasdurchflüsse mit der Düseneinstellung erreicht.

## Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart

**Tabelle 2**

	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
<b>Erdgas LL</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Keine Umstellung.
<b>Flüssiggas</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Flüssiggas nach Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse austauschen und Düse für Flüssiggas nach Tabelle 1 bis zum Anschlag einschrauben.

# Montageanleitung

## Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart

Tabelle 3

	<b>Backofenbrenner</b>		
	<b>Vollbrand</b>	<b>Kleinbrand</b>	<b>Erstluft</b>
<b>Erdgas LL</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Keine Umstellung	Keine Umstellung
<b>Flüssiggas</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Flüssiggas nach Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse herausschrauben und Düse für Flüssiggas nach Tabelle 1 bis zum Anschlag einschrauben.	Keine Umstellung

## Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart

Tabelle 4

	<b>Grillbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Erstluft</b>
<b>Erdgas LL</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Keine Umstellung
<b>Flüssiggas</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Flüssiggas nach Tabelle 1 einschrauben.	Erstluft einstellen

# Montageanleitung

## Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart

Tabelle 5

	<b>Kochstellenbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Kleinbrand</b>
<b>Erdgas E</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas E nach Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas E nach Tabelle 1 bis zum Anschlag einschrauben.
<b>Erdgas LL</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL bis zum Anschlag nach Tabelle 1 einschrauben.

## Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart

Tabelle 6

	<b>Backofenbrenner</b>		
	<b>Vollbrand</b>	<b>Kleinbrand</b>	<b>Erstluft</b>
<b>Erdgas E</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas E nach Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas E nach Tabelle 1 bis zum Anschlag einschrauben.	Keine Umstellung
<b>Erdgas LL</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 bis zum Anschlag einschrauben.	Keine Umstellung

# Montageanleitung

## Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart

Tabelle 7

	<b>Grillbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Erstluft</b>
<b>Erdgas E</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas E nach Tabelle 1 einschrauben.	Größte Öffnung
<b>Erdgas LL</b>	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Größte Öffnung

# Technische Daten

<b>Bestell-Nr.</b>	<b>029.255 7 Erdgas Weiß</b>	
	<b>029.282 1 Erdgas Edelstahl</b>	
	<b>029.258 1 Flüssiggas Weiß</b>	
	<b>029.283 9 Flüssiggas Edelstahl</b>	
<b>Abmessungen</b>		
Herdkörper (H x B x T)	mm	850 x 600 x 600
<b>Leistungsaufnahme</b>		
Kochstelle vorne links, (Starkbr.)	W	3000
Kochstelle hinten links, (Normalbr.)	W	2000
Kochstelle hinten rechts, (Normalbr.)	W	2000
Kochstelle vorne rechts, (Hilfsbr.)	W	1000
Backofenbrenner	W	3000
Grillbrenner	W	2700
Beleuchtung	W	25
<b>Gesamtanschlußwert</b>		
Elektro	W	25
Gas	W	11000
<b>Backofen-Temperaturregelung</b>	° C	ca. 145 - 265
<b>Werkseitige Einstellung...</b>		
...bei Best. Nr. 029.255 7		Erdgas E 20 mbar
...bei Best. Nr. 029.282 1		Erdgas E 20 mbar
...bei Best. Nr. 029.258 1		Flüssiggas
...bei Best. Nr. 029.283 9		Flüssiggas
<b>Gasanschluß</b>		R 1/2 "
<b>Nennspannung</b>	V	230 V ~, 50 Hz
<b>Ausstattung</b>		
Backblech (Aluminium)	Anz.	1
Fettpfanne	Anz.	1
Rost	Anz.	1
Kurzzeitmesser	Anz.	1
Steckerfertige Netzanschlußleitung	Anz.	1

**Kategorie: II2ELL3B/P**

## Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Gasherd 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 seitlich sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im Quelle-Katalog.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung. Die Anschrift lautet:

**QUELLE Aktiengesellschaft  
Kundenbetreuung  
90762 Fürth**

**Best. Nr.** \_\_\_\_\_

**Privileg Nr.** \_\_\_\_\_

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

# Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

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 abgedruckt.

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

# QUELLE.

35669-3805

11/00

Gas-Standherd Einstellung: Erdgas

Bestell-Nr. 029.255 7 Weiß

029.282 1 Edelstahl

Gas-Standherd Einstellung: Flüssiggas

Bestell-Nr. 029.258 1 Weiß

029.283 9 Edelstahl