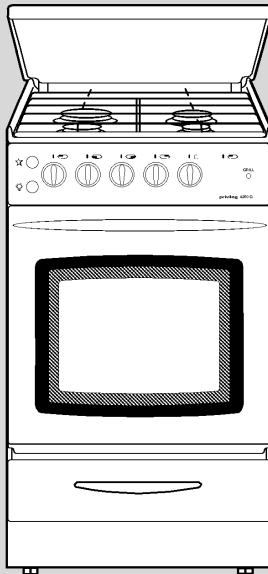


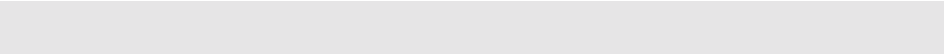
privileg

Gas-Standherd 4250 G



Gebrauchs- und
Montageanleitung

QUELLE.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, ha-
ben wir eine ausführliche Anleitung beige-
legt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ih-
rem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte
lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetrieb-
nahme aufmerksam durch. Sicherheits- hin-
weise finden Sie auf Seite 5.

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

Sicherheitshinweise	5
Bei Gasgeruch sofort... ..	5
Wichtige Hinweise	6
Gerätebeschreibung	7
Gasstandherd	7
Bedienungsblende	8
Geschirrwagen	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Backofen	9
Energiespartips	10
Kochstellen	11
Elektrische Taktfunkenzündung	11
Wichtige Hinweise zu Kochstellen	11
Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner	12
Backofen	13
Hinweise zum Backofen	13
Backofenbeleuchtung	13
Einschubebenen	13
Zünden und Betrieb des Backofenbrenners	14
Elektrischer Grill	15
Backen	16
Tips zum Backen	16
Backtabelle	17
Braten	18
Brattabelle	19
Grillen und Überbacken	20
Grilltabelle	21

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege	22
Frontgehäuse	22
Kochstellen	22
Backofen	23
Backofentür reinigen	24
Kochmuldendeckel	24
Zubehör	24
Austausch von Geräteteilen	25
Backofenlampe	25
Sonstiges Zubehör	25
Was tun bei Problemen ?	26
Montageanleitung	28
Wichtige Hinweise für den Installateur	28
Werkseitige Einstellung	28
Elektroanschluß	29
Herdaufstellung	29
Gasanschluß	30
Inbetriebnahme (Funktionsprüfung)	31
Umstellung auf eine andere Gasart	31
Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen	32
Kochstellen-Kleinbranddüse umstellen oder austauschen	32
Backofen Vollbranddüse wechseln	33
Backofen Kleinbranddüse umstellen oder austauschen	34
Funktionskontrolle	34
Einfetten der Hähne	34
Tabelle 1: Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung	35
Tabelle 2: Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart	35
Tabelle 3: Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart	36
Tabelle 4: Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart	36
Tabelle 5: Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart	37
Technische Daten	38
Kundendienst	39
Garantie-Information	40



- 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“.
- Reparaturen am Gerät -insbesondere an gas- oder stromführenden Teilen- dürfen nur von zugelassenen Fachkräften vorgenommen werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Bei Arbeiten mit geöffneter Blende oder bei Reparaturarbeiten muß das Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz getrennt und spannungslos sein.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehöerteile (Grillabstahlblech, Backblech usw.) verwenden.

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

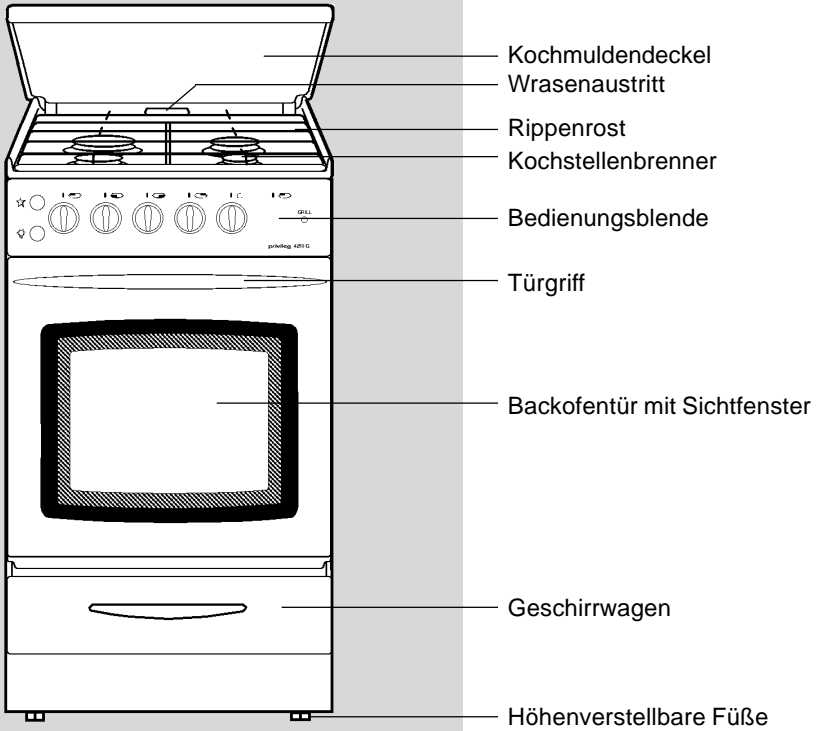
- Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen 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 Backofenemalle 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.
- Der Kochmuldendeckel muß bei jedem Gebrauch des Backofens und der Kochstellen geöffnet sein!
Den Kochmuldendeckel nicht schließen bevor die Brennstellen abgekühlt sind!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

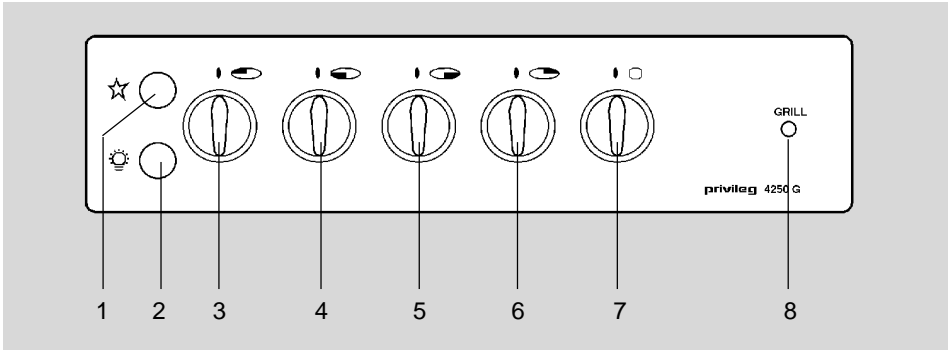
Gerätebeschreibung

Gasstandherd



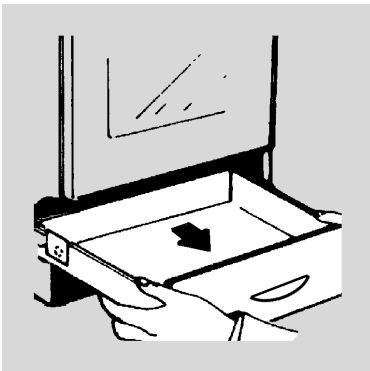
Gerätebeschreibung

Bedienungsblende



- 1 Drucktaste für Elektrische Taktfunktion-zündung
- 2 Drucktaste für Backofenbeleuchtung
- 3 Knebel für Kochstelle, hinten links, Starkbrenner
- 4 Knebel für Kochstelle, vorne links, Normalbrenner

- 5 Knebel für Kochstelle, vorne rechts, Hilfsbrenner
- 6 Knebel für Kochstelle, hinten rechts, Normalbrenner
- 7 Knebel für Backofenbrenner (Temperatureinstellung bzw. Grill)
- 8 Grillkontrolllampe



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

Wichtig: 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!

- Zum Öffnen den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

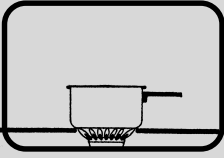
Vor dem ersten Gebrauch

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

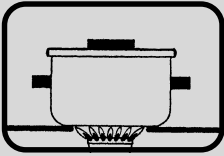
Backofen

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und dem Geschirrwagen 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.

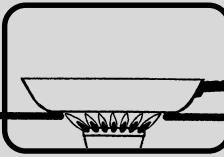
Energiespartips



Hilfsbrenner: Töpfe,
Pfannen min. 18 cm Ø



Normalbrenner: Töpfe,
Pfannen min. 20 cm Ø



Starkbrenner: Töpfe,
Pfannen min. 24 cm Ø

Mit Ihrer Privileg Gasstandherd können Sie sehr sparsam kochen.

Die folgenden Tips sollen Ihnen dabei helfen:

- Die Topfgröße so wählen, daß die Flammen nicht über den Topfrand hinaus-schlagen. Beachten Sie die Mindesttopf-größen der Abbildungen links.
- 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 zum Backen und Braten 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.

Elektrische Taktfunkenzündung

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

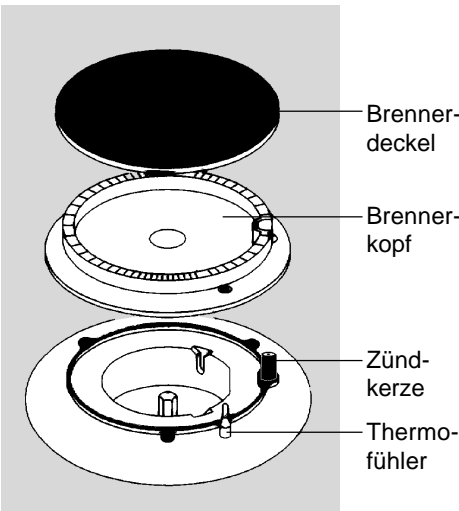
Die Elektrische Taktfunkenzündung funktioniert nur, wenn der Stecker der Netzanschlußleitung an eine ordnungsgemäße Steckdose angeschlossen ist.

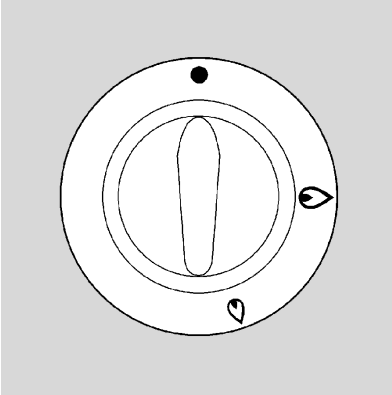
Falls die elektrische Zündung nicht funktioniert, weil Stromausfall ist oder Zündkerzen feucht sind, kann ausströmendes Gas auch durch einen Gaszünder bzw. durch ein brennendes Streichholz entzündet werden.

Dann erfolgt das Anzünden bei den Kochstellen am Rande des Brennerdeckels und beim Backofenbrenner durch das mittige Rohr vorne im Backofenboden.

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.





Knebel für Kochstellenbrenner

●	Aus
🔥	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.



Bei Backofenbetrieb stets den Kochmuldendeckel hochklappen, damit hinten an der Kochmulde der Wrasen frei austreten kann.

Hinweise zum Backofen

- 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!

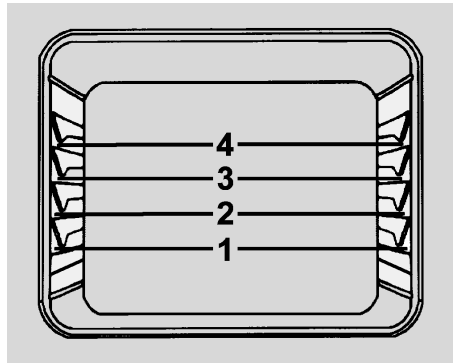
Backofenbeleuchtung

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

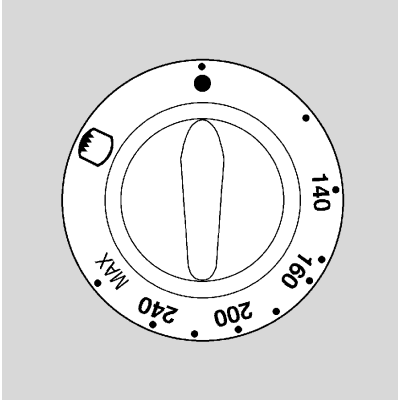
Einschubebenen

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

- Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen **von unten nach oben!**



Einschubebenen

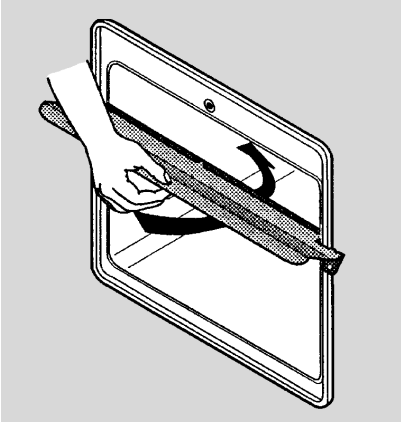


Knebel für Backofenbrenner

•	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.



Grillabstrahlblech anbringen



Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden.

Elektrischer Grill

Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen gewendelten Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Zum Einschalten den Knebel für den Backofenbrenner eindrücken und nach rechts auf das Grillsymbol drehen. Die Grillkontrollampe auf der Bedienungsblende leuchtet dann. Beim Grillen findet keine Temperaturregelung statt.

Zum Ausschalten des Grillheizkörpers den Knebel auf Position • (Aus) drehen.

Wichtig:

- Gegrillt wird bei halb bzw. ganz geöffneter Backofentür.
- Zum Schutz der Schalterknebel muß das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Abb.).

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.

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal dunkle Backformen, setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zu den Tabellen

- Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte, die je nach Rezept variieren können.
- Bei Gebäckarten, die mit *) gekennzeichnet sind empfiehlt sich ein Vorheizen des Backofens.
- 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	Einschub von unten	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
Süße Kuchen			
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
Pikantes Gebäck			
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
Kleingebäck			
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
Tiefgefrorenes Gebäck			
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

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- 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 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 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 eine Ebene tiefer einsetzen, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden!
- Um die Kruste des Bratens oder die Haut von Geflügel zu bräunen, kann nach Abschluß des Bratens der Grill kurzzeitig eingeschaltet werden.

Brattabelle

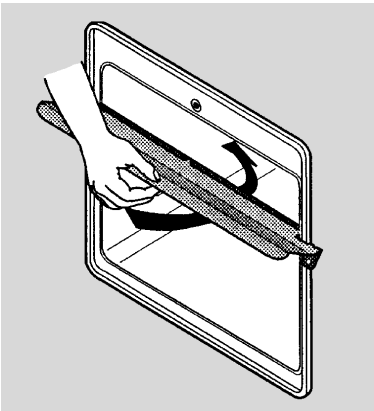
Fleischart	Menge Gramm	Einschub von unten	Temperatur	Bratzeit Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1000	2	170 - 180°C	90-120
Rinderbraten	1500	2	170 - 180°C	120-150
Roastbeef,rot	1000	2	190°C	25-35
Roastbeef,rosa	1000	2	190°C	30-40
Roastbeef,durch	1000	2	190°C	35-45
Schweinefleisch				
Schweinebauch	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
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2	170 - 180°C	90-120
Kalbshaxen	1750	2	170 - 180°C	120-130
Lammfleisch				
Lammrücken	1500	2	170 - 180°C	90-120
Hammelkeule	1500	2	170 - 180°C	120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	170 - 180°C	90-120
Rehkeule	1500	2	170 - 180°C	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	170 - 180°C	90-120
Geflügel				
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
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	170 - 180°C	45-60
Fischauflauf	1500	2	170 - 180°C	45-60

Grillen und Überbacken



Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.



Grillabstrahlblech anbringen

Hinweise

- Gegrillt wird bei halb (Raststellung) bzw. ganz geöffneter Backofentür. Zum Schutz der Bedienungsknebel muß das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Abb.).
- 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.
- Flachgrillladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer 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.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht in Gramm	Einschub von unten	Grillzeit in Minuten
Fleisch und Wurstwaren			
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
Fisch			
Lachsscheiben	400	3	10-12
Fisch in Alufolie	500	3	8-12
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-2
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3
Belegte Brote	1000	3	5-7
Geflügel			
Hähnchenhälften	1000	3	50-60
2 Hähnchenbrüste	750	3	40-50
Entenbrust	600	3	30-40

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiner gereinigt werden. Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder harte Gegenstände verwenden.

Frontgehäuse

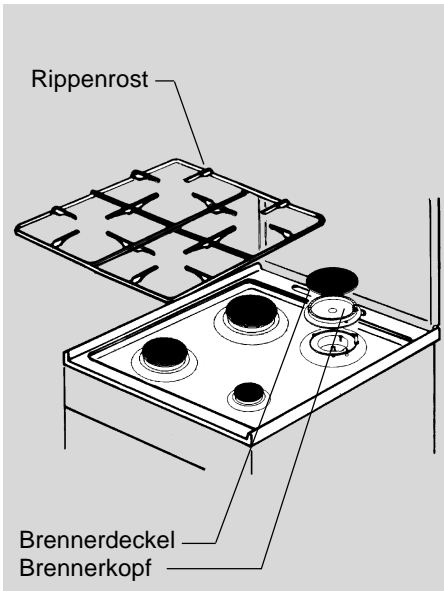
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel. Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

Die Geschirrwagenfront aus Kunststoff nicht mit groben Scheuermittel oder kratzenden Topfreinigern behandeln.

Kochstellen

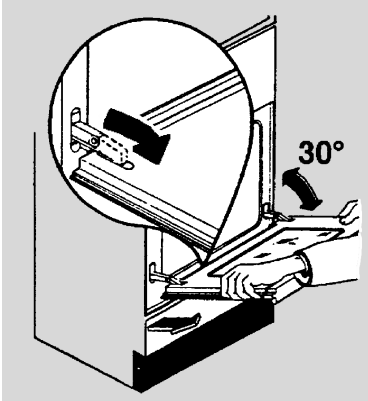
- Eingebrennte Speisereste nicht abkratzen, sondern mit einem feuchtem Tuch aufweichen bzw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz entfernen.
- Zur Reinigung des Rippenrostes, der Kochmulde sowie der Kochstellen-Brennererteile heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden. Besonders darauf achten, daß die Löcher des Brennerkopfes frei sind.
- Zündkerze und Thermofühler mit einer kleinen weichen Bürste reinigen. Sie müssen unbedingt sauber gehalten werden. Verschmutzte Zündkerzen arbeiten nicht.
- Nach der Reinigung alle Teile trocknen. Brennerkopf und -deckel unbedingt richtig auflegen, weil schief aufliegende Teile den Zündvorgang erschweren oder zu einem ungleichmäßigen Flammenbild führen.

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.



Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen 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 oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können.
- Der Backofenboden kann zur Reinigung herausgezogen werden. Danach unbedingt den Backofenboden wieder 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.

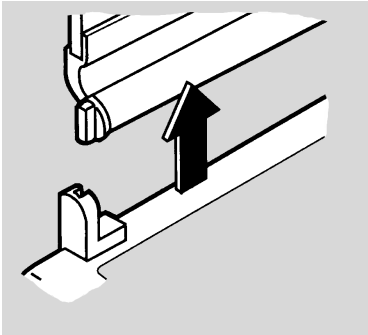


Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen kann die Tür 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.



Kochmuldendeckel

Der Kochmuldendeckel kann zum besseren Reinigen abgenommen werden.

- Kochmuldendeckel hochklappen und einfach nach oben entnehmen.

Zum Reinigen nur Glasreiniger oder heißem Wasser und etwas Spülmittel verwenden. Zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Zubehör

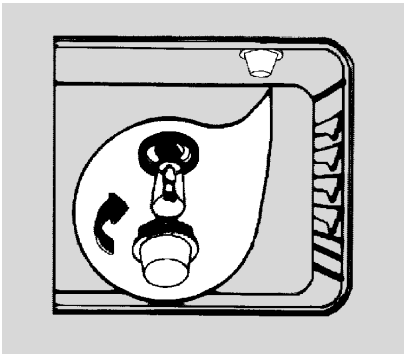
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

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



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



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.

Sonstiges Zubehör

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

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Was tun bei Problemen ?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gasstandherd sind gefährlich, weil Explosions-, Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Quelle Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung und der Tabelle, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet. Sollten die Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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

Was tun bei Problemen ?

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

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 5 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 und Kleinbranddüse.

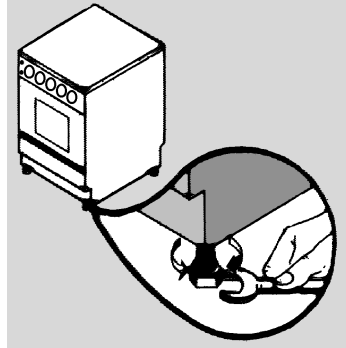
Montageanleitung

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 Herd befinden und muß gut zugänglich sein!
- Die Netzanschlußleitung darf nicht an der Herdrückwand 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.

Herdaufstellung

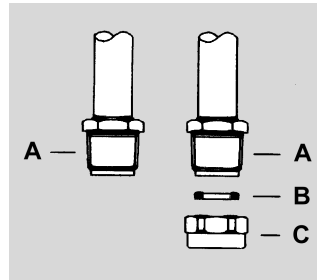
- Den Gasherd waagrecht mit den im Sockel montierten Stellschrauben ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.



Gasanschluß

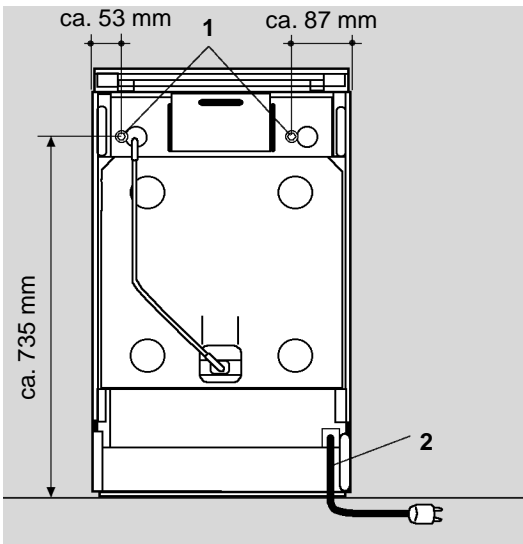
- Der Gasherd ist auf der Rückseite mit zwei Gasanschlüssen R 1/2" links und rechts ausgestattet. Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben, die leicht zugänglich ist. Eine Sicherheitsgassteckdose ist empfehlenswert. Diese muß rechts oder links außerhalb des Strahlungsfeldes des Herdes angebracht 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

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

Wichtig:

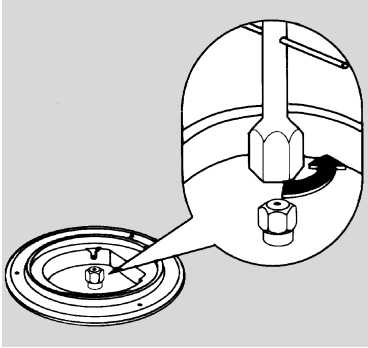
- **Den Benutzer darauf hinweisen, daß jegliche Änderungen an der Gasinstallation und am Gasherd nur durch einen Fachmann durchgeführt werden dürfen !**

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

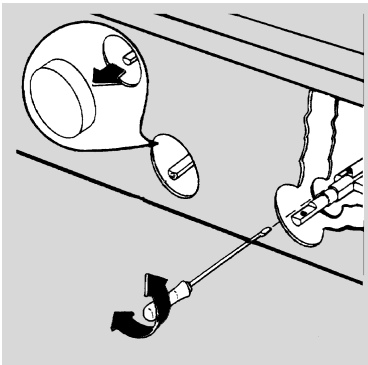
- Zum Abnehmen der Bedienungsblende sämtliche Bedienungsknebel abziehen.
- Schrauben an der Unterkante der Blende entfernen und Blende abnehmen.



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.

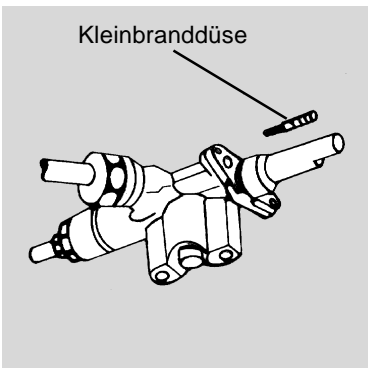


Kochstellen-Kleinbranddüse umstellen oder austauschen

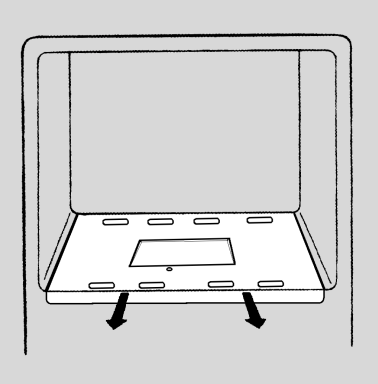
Die Kochstellen-Kleinbranddüse ist nach der Abnahme der Bedienungsblende zugänglich.

Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen bis 5 einstellen bzw. wechseln.

Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

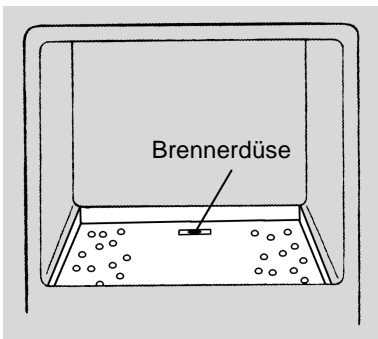
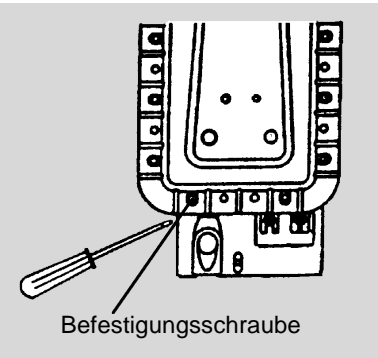


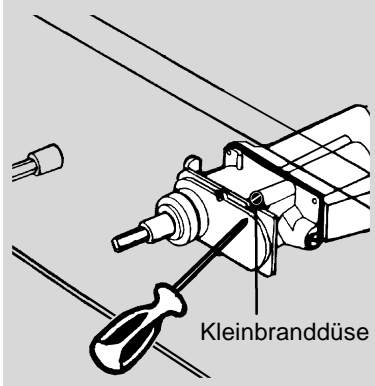
Montageanleitung



Backofen Vollbranddüse wechseln

- Backofenboden nach vorne herausziehen
- Die Befestigungsschraube am Backofenbrenner abnehmen und Brenner herausnehmen.
- Die jetzt zugängliche Brennerdüse herausdrehen und die für die neue Gasart geeignete Düse gemäß Tabellen 1 bis 5 einsetzen.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.





Backofen Kleinbranddüse umstellen oder austauschen

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

- Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen 1 bis 5 einstellen bzw. wechseln.
- Zuletzt prüfen, ob es bei schnellem Wechsel von maximaler zu minimaler Flamme diese stabil bleibt.
- Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

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.
- 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.

Achtung:
Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gasherd dürfen nur vom Quelle Kundendienst oder von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden!

Tabelle 1: Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

Herdeinstellung	Brennstelle	Hilfsbrenner		Normalbrenn.		Starkbrenner		Backofenbr.		
		voll	klein	voll	klein	voll	klein	voll	klein	
Erdgas E										
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	3	0,85	
Hs=37,78 MJ/m ³	Gasdurchgang l/h	95	31	190	43	286	81	286	81	
Ws=50,72 MJ/m ³	Düsenkennzeichnung*	70	E	96	E	119	E	116	E	
Erdgas LL										
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65	3	0,85	
Hs=32,49 MJ/m ³	Gasdurchgang l/h	111	36	221	50	332	72	332	94	
Ws=41,52 MJ/m ³	Düsenkennzeichnung*	74	E	106	E	133	E	128	E	
Flüssiggas										
50 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,85	2,5	0,95	
Hs=49,47 MJ/kg	Gasdurchgang g/h	73	24	145	33	218	47	218	62	
Ws=87,33 MJ/m ³	Düsenkennzeichnung*	43	23	60	28	75	35	76	40	

* 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.

Tabelle 2: Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart

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

Montageanleitung

Tabelle 3: Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart

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

Tabelle 4: Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart

	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
Erdgas E	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.
Erdgas LL	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.

Tabelle 5: Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart

	Backofenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
Erdgas E	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.
Erdgas LL	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.

Technische Daten

Gas-Standherd 4250 G	Produkt-Nr.	007.718 / 007.817 271.689 / 905.567
Abmessungen		
Herdkörper (H x B x T)	mm	850 x 500 x 600
Leistungsaufnahme		
Kochstelle vorne links, (Normalbr.)	kW	2,0
Kochstelle hinten links, (Starkbr.)	kW	3,0
Kochstelle hinten rechts, (Normalbr.)	kW	2,0
Kochstelle vorne rechts, (Hilfsbr.)	kW	1,0
Backofenbrenner	kW	3,0 (Erdgas) 2,5 (Flüssigas)
Grillheizkörper	kW	1,8
Beleuchtung	W	25
Gesamtanschlußwert		
Elektro	kW	1,8
Gas	kW	11,0
Backofen-Temperaturregelung	° C	ca. 145 - 265
Werkseitige Einstellung...		
...bei Prod. Nr. 007.718		Erdgas E 20 mbar
...bei Prod. Nr. 271.689		Erdgas E 20 mbar
...bei Prod. Nr. 007.817		Flüssigas 50 mbar
...bei Prod. Nr. 905.567		Flüssigas 50 mbar
Gasanschluß		R 1/2 "
Nennspannung	V	230 V ~, 50 Hz
Ausstattung		
Backblech (Aluminium)	Anz.	1
Fettpfanne	Anz.	1
Rost	Anz.	1



Dieses Gerät entspricht den folgenden

EG-Richtlinien:

-73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie

-89/336/EWG EMV-Richtlinie

-90/396/EWG Gasgeräte richtlinie

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Gas-herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienst-stelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Produkt- und Privileg-Num-mer.

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 unten bzw. seitlich sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Sollten Sie Fragen und Anregungen ha-ben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung.

Die Anschrift lautet:

**QUELLE Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth**

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

**Wichtig:
Die Gebrauchsanleitung griffbereit auf-
bewahren und bei Weitergabe des Ge-
rätes bitte mit übergeben.**

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge 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 Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Gas-Standherd Einstellung Erdgas
Produkt-Nr. 007.718

Gas-Standherd Einstellung Erdgas
Produkt-Nr. 271.689

Gas-Standherd Einstellung Flüssiggas
Produkt-Nr. 007.817

Gas-Standherd Einstellung Flüssiggas
Produkt-Nr. 905.567

QUELLE.