

# privileg

## Gas-Standherd 5365 G



Gebrauchs- und  
Montageanleitung

## 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, 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 aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.

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 Gerät.

Ihre Quelle

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Wichtige Hinweise</b> .....	<b>6</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>7</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>8</b>
<b>Kochstellen</b> .....	<b>9</b>
Energiespartipps .....	9
Elektrische Funkenzündung .....	10
Wichtige Hinweise zu Kochstellen .....	10
Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner .....	11
Wok-Auflagerost .....	11
<b>Backofen</b> .....	<b>12</b>
Hinweise zum Backofen .....	12
Backofenbeleuchtung .....	12
Einschubebenen .....	12
Zünden und Betrieb des Backofenbrenners .....	13
Zünden und Betrieb des Grillbrenners .....	15
Backbleche .....	16
<b>Backen</b> .....	<b>17</b>
Hinweise .....	17
Tipps zum Backen .....	17
<b>Backtabelle</b> .....	<b>18</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Braten</b> .....	<b>19</b>
Geschirr .....	19
Hinweise .....	19
<b>Brattabelle</b> .....	<b>20</b>
<b>Grillen und Überbacken</b> .....	<b>21</b>
Tipps zum Grillen .....	21
<b>Grilltabelle</b> .....	<b>22</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>23</b>
Frontgehäuse .....	23
Kochstellen .....	23
Backofen .....	24
Zubehör .....	25
Kochmuldendeckel .....	25
Einhängegitter .....	26
Backofentür aushängen .....	27
Backofentür einsetzen .....	27
Innenreinigung der Glasscheiben .....	28
<b>Austausch von Geräteteilen</b> .....	<b>29</b>
Backofenlampe .....	29
Sonstiges Zubehör .....	29
<b>Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>30</b>
<b>Montageanleitung</b> .....	<b>33</b>
Wichtige Hinweise für den Installateur .....	33
Werkseitige Einstellung .....	33
Elektroanschluss .....	34
Herdaufstellung .....	34
Gasanschluss .....	35
Inbetriebnahme (Funktionsprüfung) .....	36
Umstellung auf eine andere Gasart .....	37
Austausch der Brennerdüse des Backofens .....	38
Einstellung der kleinsten Stufe des Brenners des Gasbackofens .....	38
Austausch der Brennerdüse des Grills .....	40
Funktionskontrolle .....	41
Einfetten der Hähne .....	41
Tabellen 1 bis 7 zur Umstellung .....	42
<b>Hinweise zur Entsorgung</b> .....	<b>46</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>47</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>48</b>
Ersatzteile .....	48
<b>Gewährleistung</b> .....	<b>52</b>

# Sicherheitshinweise



- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder dem Technischen 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“.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät 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 Fachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten:  
Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten, oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe erforderlich machen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang.  
Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.

- 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 Zubehörteile (Backblech, Rost) verwenden.**
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Die Kochstellen und den Backofen nicht zur Raumheizung verwenden. Kochstellen nicht mit leerem Geschirr betreiben.
- Achten Sie auf den exakten Sitz der Brennerenteile.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Verwenden Sie keine scharfen scheuernenden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer, um die Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche so beschädigen, dass die Ofentür splittert und zerbricht.
- Legen Sie den Backofenboden und die Seitenwände 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.
- Beim Grillen und Braten muss stets in Ebene 1 ein Backblech eingesetzt werden, um zu verhindern, dass das Fett in die Zündöffnung oder Lüftungslöcher am Boden gelangt.
- Obstsaft, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.
- Der Kochmuldendeckel dient, wenn er heruntergeklappt ist, dem Schutz des Kochfelds vor Verschmutzung durch Staub, und, wenn er aufgeklappt ist, dem Auffangen von Fettspritzern. Ersollte nicht zu anderen Zwecken benutzt werden.
- Der Kochmuldendeckel muss bei jedem Gebrauch des Backofens und der Kochstellen geöffnet sein. Kochmuldendeckel erst nach Abkühlung schließen!

## Wichtige Hinweise

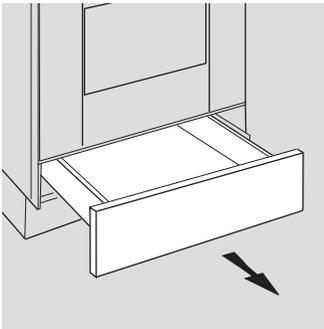
### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.

Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

### Bei Störungen im Gasbereich bzw. wenn Sie Gas im Raum riechen, dann sollen Sie 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 Technischen-Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen



### Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

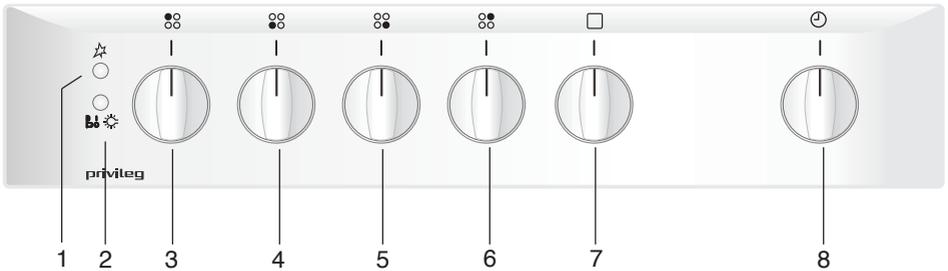
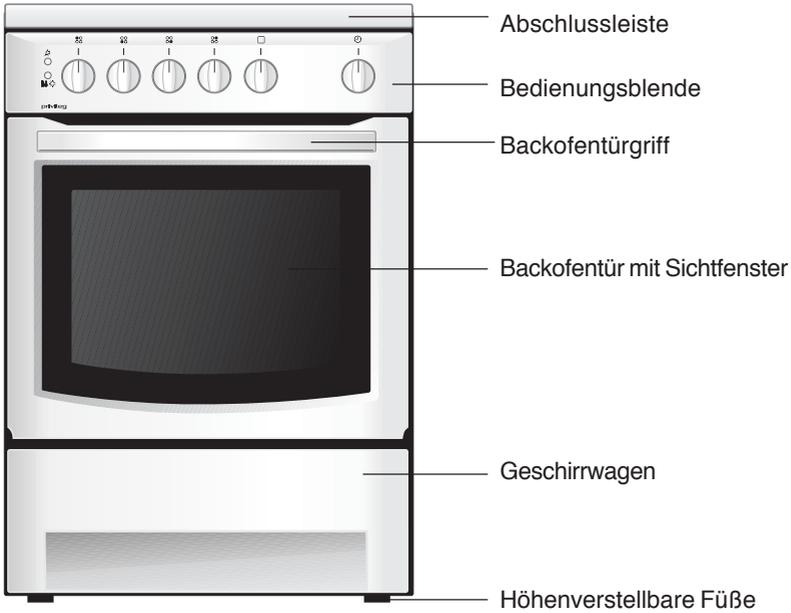
- Zum Öffnen den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

### Wichtig:

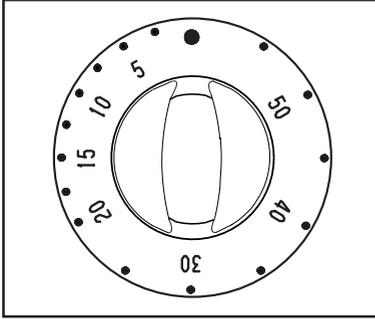
Im Geschirrwagen **kann** bei Benutzung des Backofens ein **Wärmestau entstehen**.

Es dürfen daher **keine brennbaren Materialien** wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

# Gerätebeschreibung



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Drucktaste für Elektrische Funkenzündung</li> <li>2 Drucktaste für Backofenbeleuchtung</li> <li>3 Knebel für Kochstelle, hinten links, Normalbrenner</li> <li>4 Knebel für Kochstelle, vorne links, Dreikreisbrenner</li> <li>5 Knebel für Kochstelle, vorne rechts, Hilfsbrenner</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6 Knebel für Kochstelle, hinten rechts, Normalbrenner</li> <li>7 Knebel für Backofenbrenner (Temperatureinstellung bzw. Grill)</li> <li>8 Kurzzeitmesser</li> </ul> |
|---|--|



## Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser hat nur **eine Signalfunktion**. Es können Zeiten bis zu 60 Minuten einstellen.

Zum Einstellen den Knebel 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.

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### Kochstellen

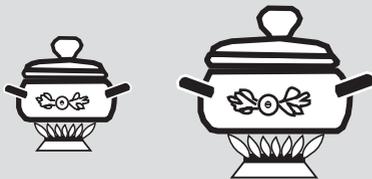
Zur Inbetriebnahme der Gas-Kochstellen sind keine besonderen Maßnahmen nötig.

### Backofen

Nehmen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Backofen. Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmem Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

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

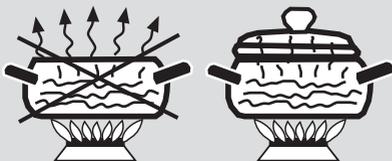
# Kochstellen



Kleine Töpfe - kleine Gas-Kochstelle,  
große Töpfe - große Gas-Kochstelle



Flammenspitzen sollen nicht über  
den Topfrand hinausragen



Durch das Kochen mit geschlossenem  
Topf ist der Wärmeverlust geringer



Breite, flache Töpfe sind geeigneter als  
schmale, hohe Töpfe. Sie lassen sich  
schneller aufheizen.

## Energiespartipps

- Der äußere Teil der Gasflamme ist viel heißer als der Flammkern. Deshalb sollten die Flammenspitzen den Topfboden berühren und nicht über ihn hinausragen. Die hinausragenden Flammenspitzen geben Wärme an die Luft ab.

Brenner	Topf- Mindestdurchmesser
Dreikreisbrenner	24 cm
Normalbrenner	20 cm
Hilfsbrenner	18 cm

- Den Dreikreisbrenner 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.
- Dünnwandige Topfböden geben die Wärme schneller an die Speisen ab als dickwandige. Da die Wärme nicht gleichmäßig verteilt ist, besteht die Gefahr, dass Speisen örtlich überhitzt werden. Deshalb sollte öfters umgerührt werden.

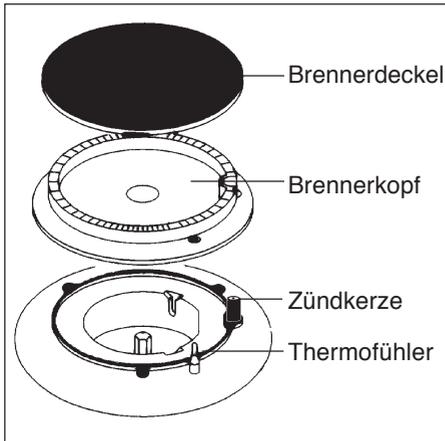
Dickwandige Topfböden mindern die Gefahr der örtlichen Überhitzung, da im Topfboden ein ausreichend guter Wärmeausgleich stattfinden kann.

- 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.

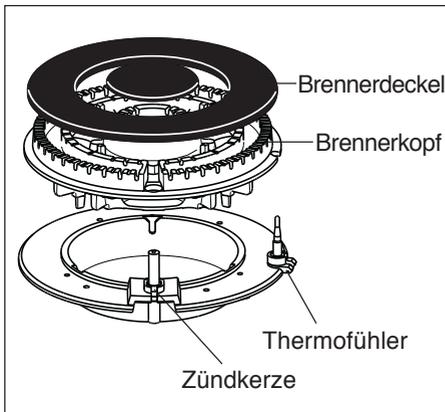
# Kochstellen

## Elektrische Funkenzündung

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



Normal- und Hilfbrenner (hinten links, hinten rechts und vorne rechts)



Dreikreisbrenner (vorne links)

Die Elektrische Funkenzündung funktioniert nur, wenn der Stecker der Netzanschlussleitung an eine ordnungsgemäße Steckdose angeschlossen ist.

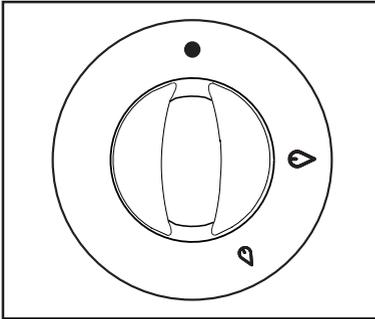
Falls die elektrische Zündung nicht funktioniert, weil Stromausfall ist oder Zündkerzen feucht sind, kann ausströmendes Gas auch durch einen Gaszünder bzw. durch ein brennendes Streichholz entzündet werden.

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

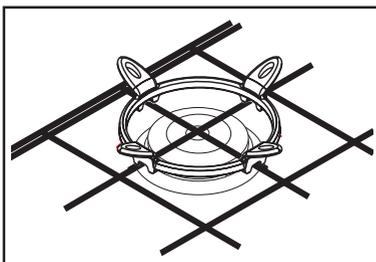
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Zum Ankochen/Anbraten zunächst mit großer Flamme beginnen. Zum Fortkochen auf kleinere Flamme zurückstellen.
- Die Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert, so dass beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- Die Brennerdeckel stets exakt auf den Brennerkopf auflegen. Darauf achten, dass die Schlitze am Brennerkopf stets frei sind.

## Kochstellen



Knebel für Kochstellenbrenner

•	<b>Aus</b>
🔥	<b>Vollbrand</b>
🔥	<b>Kleinbrand</b>



Wok-Auflagerost

## Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner

- Zum Anzünden den entsprechenden Kochstellenknebel eindrücken, langsam auf Vollbrand 🔥 drehen und gleichzeitig das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste ☆ ("Elektrische Funkenzündung") 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 der Brenner nach 15 Sekunden nicht gezündet hat oder die Flamme erlischt, den Zündvorgang nur folgendermaßen wiederholen:  
Den Knebel auf Position • (Aus) drehen und anschließend **1 Minute warten** (Gas verflüchtigt sich). Erst danach den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf Position • (Aus) drehen.

## Wok-Auflagerost

Bei Verwendung von einem Wok den Wok-Auflagerost vorne links auf die Gitterstäbe einsetzen. Dabei auf richtigen Sitz achten (siehe Abb.).

# Backofen



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

## Hinweise zum Backofen

- 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.
- Beim Grillen und Braten muss stets in Ebene 1 ein Backblech eingesetzt werden, um zu verhindern, dass das Fett in die Zündöffnung oder Lüftungslöcher am Boden gelangt.
- 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!

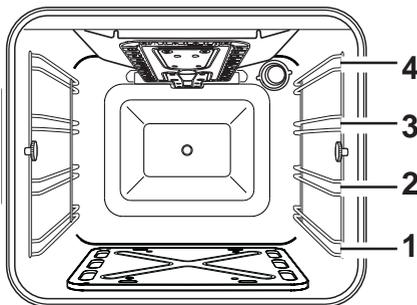
## Backofenbeleuchtung

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

## Einschubebenen

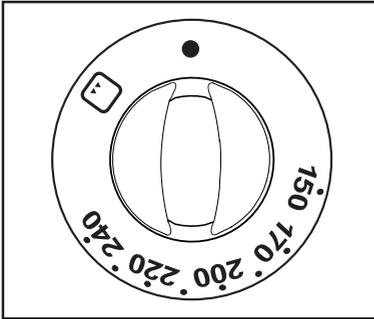
In den Backofen können das Backblech und der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

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



Einschubebenen

# Backofen

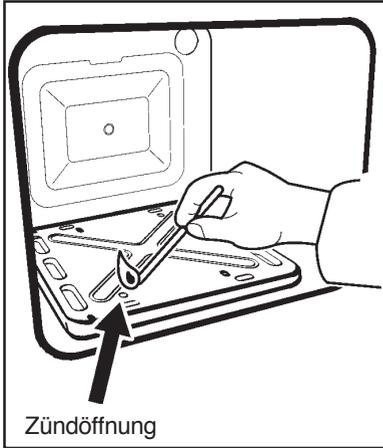


Knebel für Backofenbrenner

•	Aus-Stellung
150-240	Backofentemperatur in °C (z.B. 150°C)
	Stellung für Grillbetrieb

## Zünden und Betrieb des Backofenbrenners

- Den Knebel für den Backofenbrenner eindrücken, langsam auf Position „240“ drehen und gleichzeitig das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste ☆ ("Elektrische Funkenzündung") 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 „150“ und „240“ eingestellt werden.
- Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht gezündet hat oder die Flamme erlischt, den Zündvorgang nur folgendermaßen wiederholen:  
Den Knebel auf Position • (Aus) drehen und anschließend **1 Minute warten** (Gas verflüchtigt sich). Erst danach den Zündvorgang wiederholen.
- 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.
- Zum Ausschalten des Backofenbrenners den Knebel auf Position • (Aus) drehen.



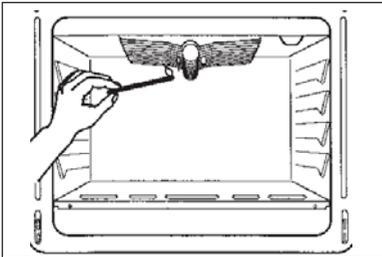
### Hinweis

Falls Stromausfall ist oder die Zündkerzen feucht sind (z.B. durch Reinigung oder feuchte Speisen im Backofen), kann das Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden.

Zum Entzünden öffnen Sie die Backofentür, halten Sie eine Flamme (Streichholz, Feuerzeug oder Zündgerät) an die links unten liegende Zündöffnung (siehe Abbildung) und drehen Sie den gedrückten Temperaturregler-Knebel langsam auf Position "**240**". Nach der Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt halten.



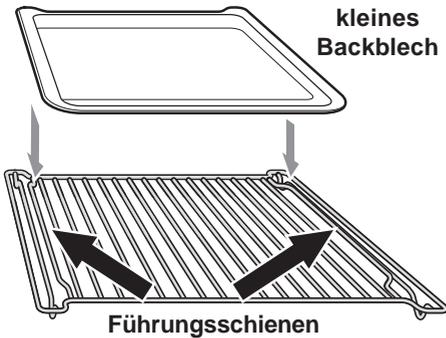
- Beim Grillen ist erhöhte Vorsicht geboten. Es besteht Verbrennungsgefahr! Kinder müssen ferngehalten werden.
- Der Grillbrenner darf nur bei geöffneter Backofentür betrieben werden. Grillabstrahlblech anbringen.



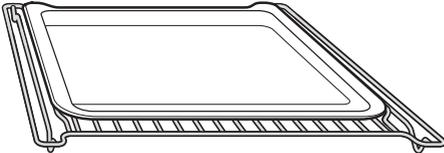
Manuelle Zündung (nur bei Versagen der Funkenzündung!)

### Zünden und Betrieb des Grillbrenners

- Den Knebel für den Backofenbrenner eindrücken und langsam rechts auf das Grill-symbol ☼ drehen und gleichzeitig das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste ☆ ("Elektrische Funkenzündung") zünden.
- Nach erfolgter Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden eingedrückt halten, bis der Thermofühler genügend erwärmt ist und die Flamme standfest bleibt. Der Brenner arbeitet stets mit voller Leistung ohne Thermostat-Regelung.
- Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht gezündet hat oder die Flamme erlischt, den Zündvorgang nur folgendermaßen wiederholen:  
Den Knebel auf Position • (Aus) drehen und anschließend **1 Minute warten** (Gas verflüchtigt sich). Erst danach den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Grillbrenners den Knebel auf Position • (Aus) drehen.



**Auflagegitter für das kleine Backblech**



## Backbleche

Ihr Gas-Einbaubackofen wird mit zwei Backblechen und zwei Auflagegittern geliefert. Das große Backblech muss in die Führungsschienen des Ofens eingeschoben werden.

Das kleine Backblech muss in die beiden Führungsschienen seines Auflagegitters eingeschoben werden. Dadurch wird es ordnungsgemäß fixiert (siehe Abbildung).

Dann ist das Auflagegitter in die Führungsschienen des Backofens einzuschieben.



Das kleine Backblech darf nicht direkt auf den Backofenboden gestellt werden.

## Hinweise

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen sind nicht empfehlenswert, da sie die Hitze des Backofenbrenners zu stark aufnehmen. Empfehlenswert sind deshalb helle Backformen.
- Nicht zu hohe Backformen verwenden, damit das Gebäck gleichmäßig bräunen kann.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Dabei darauf achten, dass diese nicht über den Rand des Rostes hinausragen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind für diesen Backofen ermittelt.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.
- Beim Backen muss stets in Ebene 1 ein Backblech oder die Fettpfanne eingesetzt werden, um zu verhindern, dass das Fett in die Zündöffnung oder Lüftungslöcher am Boden gelangt.

## Tipps 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 eine dunkle Backform oder 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.

### Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

### Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt

Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfstab in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

## Hinweise zur Tabelle

- 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 	Temperatur °C	Backzeit Minuten
<b>Kuchen in Formen</b>			
Sandkuchen	2	170 - 180	50-70
Kastenkuchen	2	170 - 180	60-70
Schlupfkuchen	2	170 - 180	45-60
Quarktorte/Käsekuchen	2	170 - 180	60-90
Biskuittorte	2	170 - 180	35-45
Streuselkuchen	2	180 - 200	25-35
Obstkuchen	2	170 - 180	40-60
Zwetschgenkuchen	2	170 - 180	30-50
Biskuitrolle	3	170 - 180	15-20
Hefezopf, -kranz	2	170 - 180	25-35
Stollen	2	170 - 180	40-60
Apfelstrudel	2	170 - 180	35-55
Rührkuchen	3	160 - 170	35-45
Hefebleichkuchen	3	170 - 180	50-60
<b>Pikantes Gebäck</b>			
Quiche	2	170 - 180	45-60
Pizza	2	200 - 220	30-45
Brot	2	190 - 210	50-60
Brötchen	2	180 - 200	15-30
<b>Kleingebäck</b>			
Mürbeteigplätzchen	2	170 - 180	10-20
Spritzgebäck	3	160	30-40
Hefekleinbäck	2	180 - 190	20-35
Blätterteiggebäck	2	180 - 200	15-35
Windbeutel/ Eclairs	2	180 - 190	25-45
<b>Tiefgefrorenes Gebäck</b>			
Apfel-, Quarkstrudel	2	170 - 180	45-60
Käsekuchen	2	170 - 180	60-75
Pizza	2	200 - 220	15-25
Backofen-Pommes frites	2	200 - 220	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 dem Backblech.

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



## 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.
- Beim Grillen muss stets in Ebene 1 ein Backblech eingesetzt werden, um zu verhindern, dass das Fett in die Zündöffnung oder Lüftungslöcher am Boden gelangt.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

## Tipps zum Grillen

- Inbetriebnahme Grillbrenner: siehe Kapitel „Zünden und Betrieb des Grillbrenners“.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Das Backblech 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.

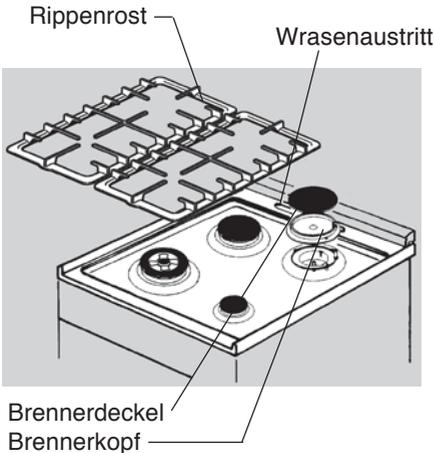
# Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub 	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



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

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

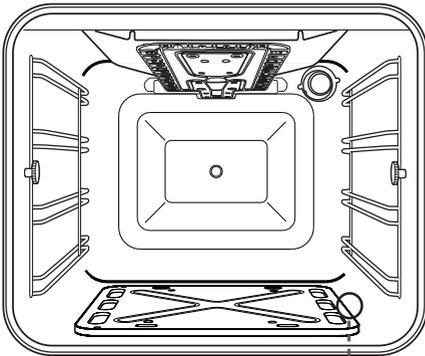
## Kochstellen

- Zur Reinigung des Rippenrostes, der Kochmulde sowie der Kochstellen-Brennernteile 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 nicht einbrennen können.
- 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.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Bei Verschmutzungen des Backofenbodens muss dieser gründlich gereinigt werden. Den Backofenboden zum Reinigen herausnehmen. Die Aufnahme-ritze (siehe Abb.) des Backofenbodens gründlich reinigen. Nach der Reinigung 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.



**Aufnahme-Ritze  
sauber halten!**



## Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, 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.

### Spezial Email:

Backofen und Türinnenseite sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

### Knebel

Die Knebel nach jedem Kochvorgang mit Spültuch und Handspülmittel reinigen. Bei starker Verschmutzung:

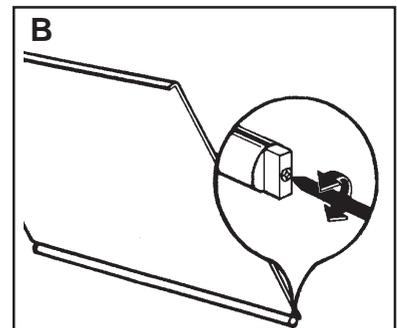
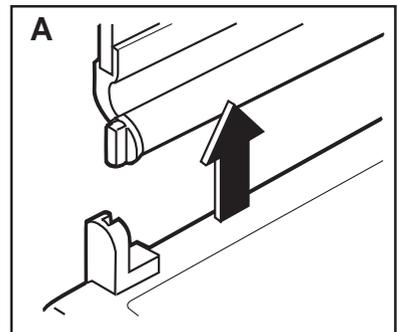
- Knebel abziehen und darauf achten, dass das Federblech nicht verloren geht.
- Knebel in Handspülwasser einweichen und reinigen.
- Knebel trocknen und wieder aufstecken.

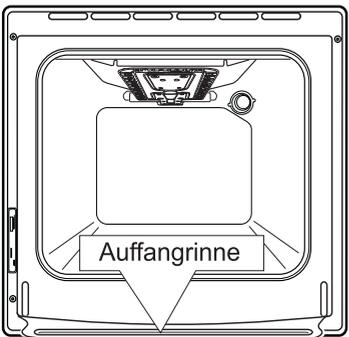
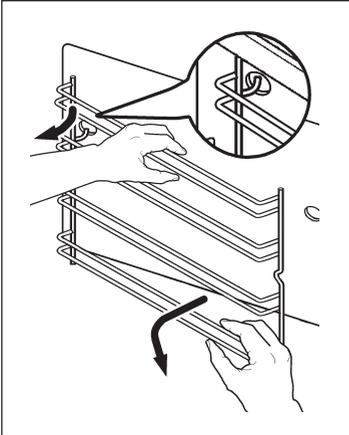
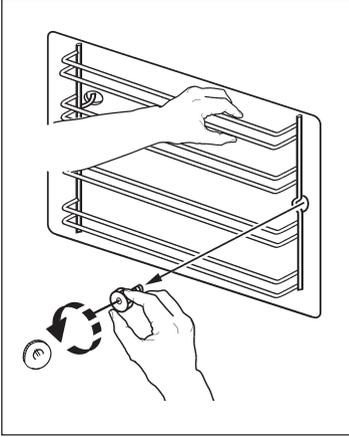
### Kochmuldendeckel

Das Gerät ist mit einem Kochmuldendeckel ausgestattet.

Der Kochmuldendeckel kann zum besseren Reinigen abgenommen werden. Kochmuldendeckel hochklappen und einfach nach oben entnehmen. Zum Reinigen nur Glasreiniger oder heißes Wasser und etwas Spülmittel verwenden. Zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Sie können mit einem Schraubenzieher den Verschluss der Scharniere regulieren (siehe Abbildung A und B).





## Einhängegitter

Zum Reinigen können die Einhängegitter komplett abgenommen werden.

### Entnahme

Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und mit einem 20 Cent Stück die Rändelschraube vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.

Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

### Reinigung

Die beiden Einhängegitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**.

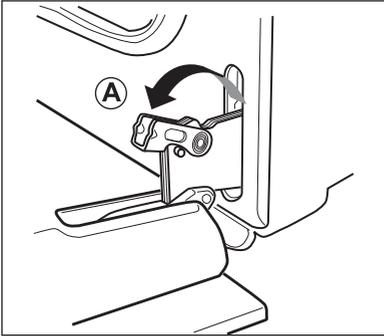
### Einsetzen

Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelschraube befestigen.

### Hinweis: Auffangrinne

Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.

Dieses kann mit einem Tuch weggewischt werden.

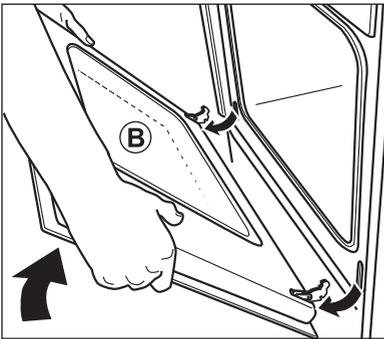


### Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden. Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (B).



### Backofentür einsetzen

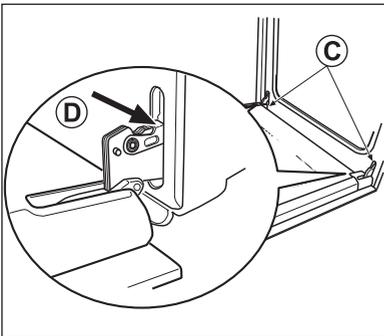
Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:

Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (C). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.

Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen.

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (D).

Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.



Achtung:

Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

### Innenreinigung der Glasscheiben

Wenn erforderlich (bei Verschmutzung) kann die Backofentür zerlegt werden, um sie innen zu reinigen.

**Achtung:** Bei Demontage und Reinigung mit besonderer Vorsicht hantieren; innen können sich scharfe Kanten befinden!

Ein Küchentuch unterlegen und die Backofentür mit der Außenseite auf eine waagerechte Fläche auflegen. Tür möglichst nicht auf dem Griff ablegen.

Die beiden inneren Schrauben (A), welche sich zwischen den Scharnieren befinden, mit dem beigefügten Torxschraubenschlüssel entfernen. Keinesfalls die Schrauben am Scharnier lösen!

Einen Holzkochlöffel o.ä. zwischen Rahmen und Glasscheibe ansetzen und den Rahmen geringfügig nach oben anheben (B). Dann den Rahmen in Richtung Türgriff schieben (C), um die Teile zu trennen.

### Die Reinigung vornehmen.

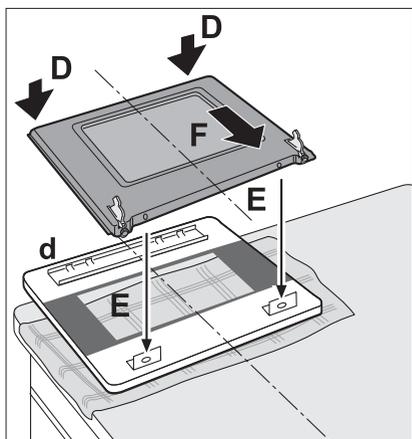
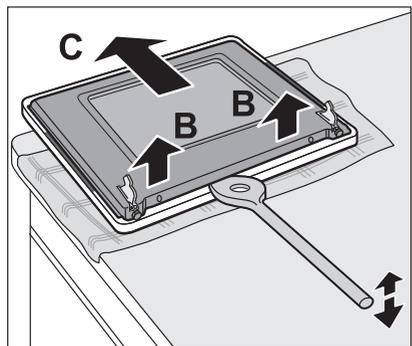
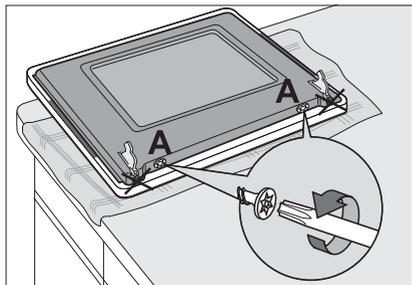
Bei unsachgemäßer Reinigung wird die Spezialbeschichtung der Scheiben beschädigt. Bei der Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, spitzen Gegenständen oder kratzenden Topfreinigern kann es beim Einsetzen, sowie beim Erwärmen zum Zerspringen der Scheibe kommen.

### Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:

Den Rahmen mit der Oberkante voran an dem Halteblech der Glasscheibe (d) ansetzen (D) und so mittig ausrichten (E), dass die Schraubenlöcher übereinstimmen.

Dann den Rahmen geringfügig aufdrücken, zurückschieben (F) und einrasten lassen, bis die beiden Haltebleche verdeckt werden.

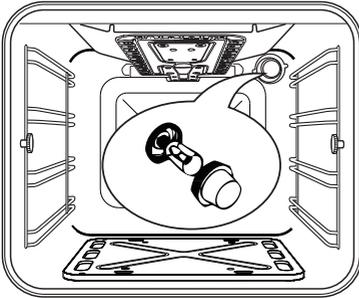
Zuletzt die Schrauben (A) wieder einsetzen.



## Austausch von Geräteteilen



- Im Schadensfall dürfen vom Kunden nur die ohne Werkzeuge abnehmbaren Teile ausgetauscht werden!
- Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!



### Backofenlampe

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:  
Fassung E14, 230 V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

### Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

## Was tun bei Problemen?



- Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Vor Beginn solcher Arbeiten das Gerät stromlos machen.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät 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 Fachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

### **Bitte beachten**

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

### **Wichtig:**

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

## Was tun bei Problemen?

Problem	Ursache	Abhilfe
<b>Das Flammenbild der Kochstellenbrenner verändert sich plötzlich:</b>	<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>
<b>Der Backofenbrenner erlischt nach dem Aufstellen des Gerätes laufend</b>	<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>
<b>Der Backofenbrenner erlischt plötzlich:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu schnelles Schließen der Backofentür verursacht erhöhten Luftdruck</li> <li>• Wrasenaustritt verdeckt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backofentür während des Betriebes langsamer schließen</li> <li>• Den Wrasenaustritt hinten nicht durch Töpfe, Topflappen etc. verdecken</li> </ul>
<b>Das Sichtfenster in der Backofentür beschlägt</b>	<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>
<b>Nach dem Zünden der Brenner und Loslassen der Schalter erlischt die Flamme wieder:</b>	<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>

## Was tun bei Problemen?

Problem	Ursache	Abhilfe
<b>Der Kuchen wird zu trocken:</b>	<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>
<b>Der Kuchen wird innen klitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar:</b>	<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>
<b>Der Kuchen oder das Gebäck werden unten dunkel :</b>	<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>
<b>Der Kuchen wird unten zu hell:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Einschubebene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuchen tiefer einschieben</li> </ul>
<b>Beim Braten entsteht Qualm:</b>	<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>
<b>Der Backofen verschmutzt beim Braten stark:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu hohe Brattemperatur</li> <li>• Rost und/oder Backblech in der falschen Einschubebene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur niedriger einstellen</li> <li>• Rost über Backblech legen und zusammen in eine Einschubebene schieben</li> </ul>
<b>Die Flüssigkeit oder dünn flüssiger Teig verteilen sich stark einseitig:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät nicht waagrecht aufgestellt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät ausrichten</li> </ul>
<b>Die Kochstellenbrenner brennen nach dem Aufstellen des Gerätes ungleichmäßig:</b>	<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>

## Wichtige Hinweise für den Installateur

**Der Anschluss des Gasherdes darf nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt 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, 1986/96 - Technische Regeln für die Gasinstallation, TRF 1996 - Technische Regeln für Flüssiggas.

- Vor Anschluss des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf dem Typschild des Gerätes enthalten. Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür seitlich sichtbar.
- Die momentane Einstellung für Gasart und -druck ist auf einem Hinweisschild in der Nähe des Anschlussstutzens angegeben.
- 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.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

- Der Abstand zwischen Gasherd und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

## Werkseitige Einstellung

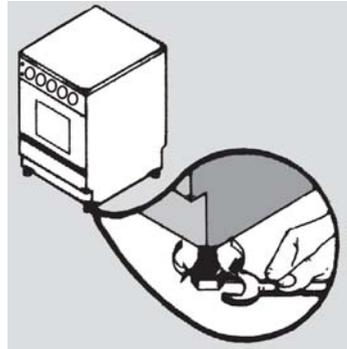
- Der Gasherd wird in der Einstellung Erdgas versiegelt geliefert und ist mit einem entsprechenden Aufkleber gekennzeichnet.
- Alle Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert. Dadurch wird beim Verlöschen der Flamme nach wenigen Sekunden die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Das Typschild ist nach dem 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 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.

## 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.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht über die Herdrückwand und den Abgaskanal geleitet werden bzw. daran anliegen. Bei Betrieb werden diese Teile heiß.
- 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 Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Gerätes dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störfall wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst.

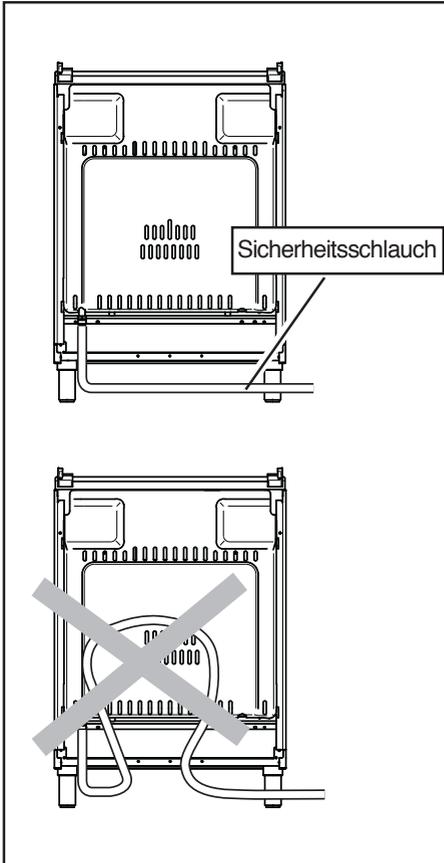
## Herdaufstellung

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagrecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.
- Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene feste Unterlage (60 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird.



## Gasanschluss

- Der Gasherd ist auf der Rückseite mit einem Gasanschluss R 1/2" ISO-7 links 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.
- 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.
- 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.



### 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.

- **Achtung!**

**Reparaturen und Servicearbeiten am Gasherd, sowie Düsenwechsel und Einstellungen dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder dem Technischen Kundendienst durchgeführt werden.**

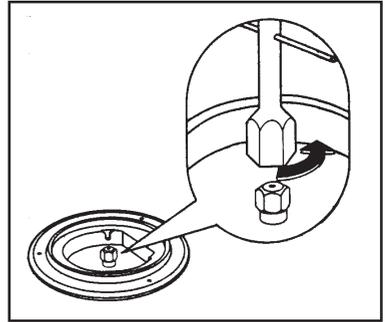
# Montageanleitung

## Umstellung auf eine andere Gasart

Immer den entsprechenden kompletten Düsenatz bestellen.

## Überprüfung der Nennwärmelastung

Die Nennwärmelastung der Kochstellenbrenner wird durch die Düsenbohrung bestimmt. Die Kleinbelastung wird durch eine Bohrung in der Kleinbranddüse bestimmt, die bei Lieferung (Erdgas E, 20 mbar) fest auf Anschlag eingedreht ist.

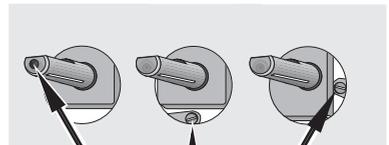


## Kochstellenbrenner

Die Vollbranddüsen müssen bei Umstellung auf jede andere Gasart gewechselt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

### Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen

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



Bypass-Nadel

### Kochstellen-Kleinbranddüse umstellen oder austauschen

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

Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen 1 bis 7 einstellen.

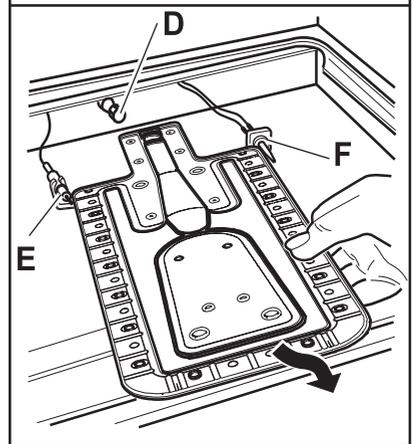
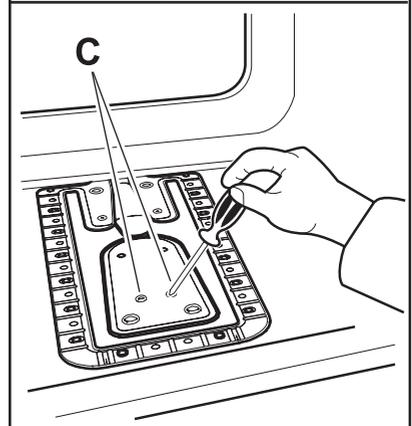
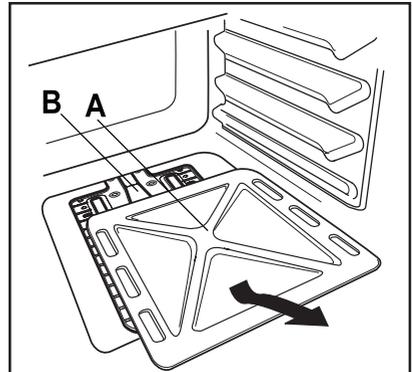
Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen. Zuletzt wird überprüft, ob bei schnellem Wechsel von maximaler zu minimaler Flamme diese stabil bleibt.

# Montageanleitung

## Austausch der Brennerdüse des Backofens

Zum Austausch der Brennerdüse wie folgt vorgehen:

1. Bodenplatte aus dem Backofen (A) entfernen und
2. die zwei Befestigungsschrauben (C) entfernen, die den Gasbrenner des Backofens an seinem Platz halten.
3. Den Gasbrenner des Backofens sanft vom Düsenträger (D) herunterschieben und langsam nach links bewegen, dabei das Verbindungskabel für die elektronische Zündung (E) und das Kabel für das Thermoelement (F) nicht durch Zug beschädigen.
3. Die zu ersetzende Düse des Gasbrenners (D) mit einem Steckschlüssel 7 abschrauben und entfernen und durch die neue ersetzen (siehe Tabelle 1).
4. Den Brenner in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.
5. Aufkleber für die Gasart (befindet sich nahe dem Gasanschluss) durch den mit dem Düsenatz für die neue Gasart mitgelieferten Aufkleber ersetzen.



## Einstellung der kleinsten Stufe des Brenners des Gasbackofens

Backofen auf maximale Temperatur einstellen, mit geschlossener Tür 10 Minuten heizen lassen. Knopf in Minimalstellung bringen.

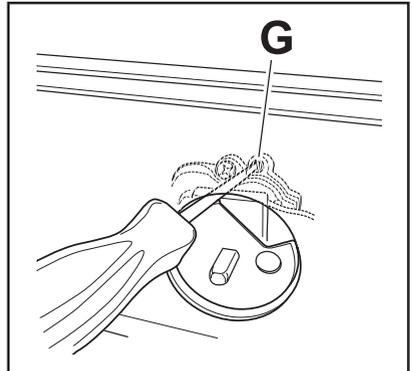
Zum Erreichen der Bypass-Schraube (G) des Thermostaten und dem Einstellen der kleinsten Stufe wie folgt vorgehen:

- Temperaturregelknopf des Backofens entfernen.

Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen 1 bis 7 einstellen.

## Montageanleitung

- Abschließend überprüfen, dass die Flamme nicht erlischt, wenn schnell von Maximal- auf Minimalposition gestellt wird.
- Knöpfe wieder anbauen.



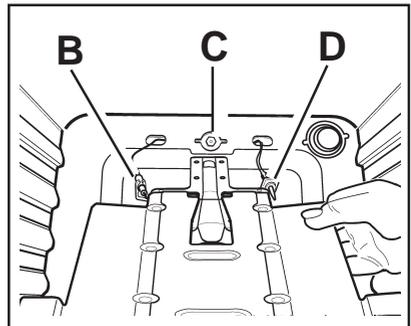
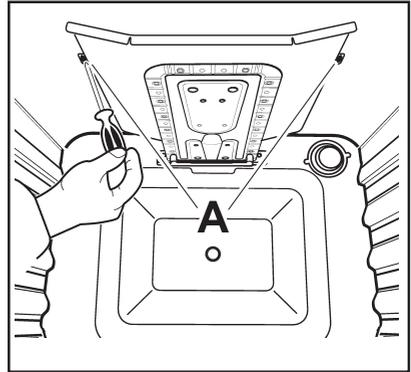
## Montageanleitung

### Austausch der Brennerdüse des Grills

Zum Austausch der Brennerdüse wie folgt vorgehen:

1. die zwei Befestigungsschrauben („A“) entfernen, die den Gasbrenner des Grills an seinem Platz halten.
2. Den Gasbrenner des Grills sanft vom Träger herunterschieben und langsam abwärts bewegen, dabei das Verbindungskabel für die elektronische Zündung („B“) und das Kabel für das Thermoelement („D“) nicht durch Zug beschädigen.
3. Die zu ersetzende Düse des Gasbrenners („C“) mit einem Steckschlüssel 7 abschrauben und entfernen und durch die neue ersetzen. Die Kleinbranddüse gemäß den Tabellen 1 bis 7 einstellen.
4. Den Brenner in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.
5. Aufkleber für die Gasart (befindet sich nahe dem Gasanschluss) durch den mit dem Düsensatz für die neue Gasart mitgelieferten Aufkleber ersetzen.

**i** Der Brenner des Grills muss nicht für die Erstluft eingestellt werden.



## 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.

**Diese Arbeit darf nur vom Gasfachmann durchgeführt werden!**

## 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

## Tabellen 1 bis 7 zur Umstellung

**Tabelle 1: Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung**

Herdeinstellung	Brennstelle	Hilfsbrenner		Normalbrenner		Dreikreisbrenner		Backofenbr.		Grillbr.
		voll	klein	voll	klein	voll	klein	voll	klein	
<b>Erdgas E</b>										
G20 20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	4,0	1,2	2,7	1,0	1,9
Hs=37,78 MJ/m <sup>3</sup>	Gasdurchgang m <sup>3</sup> /h	0,095	0,031	0,190	0,043	0,381	0,114	0,257	0,095	0,181
Ws=50,72 MJ/m <sup>3</sup>	Düsenkennzeichnung*	70	E	96	E	146	E	114	E	098
<b>Flüssiggas</b>										
50 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	4,0	1,2	2,7	1,0	1,9
Hs=49,47 MJ/kg	Gasdurchgang g/h	73	24	145	33	291	87	196	73	138
Ws=87,33 MJ/m <sup>3</sup>	Düsenkennzeichnung*	43	23	60	28	92	45	71	45	61
<b>Erdgas LL</b>										
G25 20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	4,0	1,2	2,7	1,0	1,9
Hs=32,49 MJ/m <sup>3</sup>	Gasdurchgang m <sup>3</sup> /h	0,111	0,037	0,221	0,050	0,443	0,133	0,299	0,111	0,210
Ws=41,52 MJ/m <sup>3</sup>	Düsenkennzeichnung*	74	E	106	E	153	E	123	E	106

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.

(\*) Das Gerät ist werksseitig auf Erdgas G20 20 mbar eingestellt.

# Montageanleitung

**Tabelle 2: Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart**

	<b>Kochstellenbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Kleinbrand</b>
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 bis zum Anschlag einschrauben.

**Tabelle 3: Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart**

	<b>Backofenbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Kleinbrand</b>
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 bis zum Anschlag einschrauben.

# Montageanleitung

**Tabelle 4: Umstellung von Erdgas E auf eine andere Gasart**

	<b>Grillbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Erstluft</b>
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.	Keine Umstellung

**Tabelle 5: Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart**

	<b>Kochstellenbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Kleinbrand</b>
Erdgas E	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas E nach Tabelle 1 einschrauben.	Mit Kleinbranddüse Durchfluß regulieren
Erdgas LL	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Mit Kleinbranddüse Durchfluß regulieren

# Montageanleitung

**Tabelle 6: Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart**

	<b>Backofenbrenner</b>	
	<b>Vollbrand</b>	<b>Kleinbrand</b>
Erdgas E	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas E nach Tabelle 1 einschrauben.	Mit Kleinbranddüse Durchfluß regulieren
Erdgas LL	Vollbranddüse herausschrauben und Düse für Erdgas LL nach Tabelle 1 einschrauben.	Mit Kleinbranddüse Durchfluß regulieren

**Tabelle 7: Umstellung von Flüssiggas auf eine andere Gasart**

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

## Hinweise zur Entsorgung

### Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

### Altgeräte-Entsorgung



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

## Technische Daten

<b>Gas-Standherd 5365 G</b>	Produkt-Nr.	984.884 - 941.774
<b>Abmessungen</b>		
Herdkörper (H x B x T)	mm	850 x 600 x 600
<b>Herd Leergewicht, ca.</b>	kg	54
<b>Leistungsaufnahme</b>		
Kochstelle vorne links, (Dreikreisbr.)	kW	4,0
Kochstelle hinten links, (Normalbr.)	kW	2,0
Kochstelle hinten rechts, (Normalbr.)	kW	2,0
Kochstelle vorne rechts, (Hilfsbr.)	kW	1,0
Backofenbrenner	kW	2,7
Grillbrenner	kW	1,9
Beleuchtung	W	25
<b>Gesamtanschlusswert</b>		
Elektro	W	25
Gas	kW	11,7
<b>Backofen-Temperaturregelung</b>	° C	ca. 150 - 240
<b>Werkseitige Einstellung</b>		Erdgas G20 - 20 mbar
<b>Gasanschluss</b>		R 1/2 "
<b>Nennspannung</b>		230 V ~ 50 Hz
<b>Ausstattung</b>		
Alu-Backblech	Anz.	1
Klein Backblech	Anz.	1
Rost	Anz.	1
Trägerrost für klein Backblech	Anz.	1
Wok-Auflagerost	Anz.	1
Kurzzeitmesser	Anz.	1
Steckerfertige Netzanschlussleitung	Anz.	1
Abschlussleiste	Anz.	1

Geräteklasse 2/1

Bestimmungsländer: DE, AT

Kategorie für DE: II2ELL3B/P

Kategorie für AT: II2H3B/P



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen aller anwendbaren EG-Richtlinien, die eine CE-Kennzeichnung vorsehen.

# Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

## Profectis GmbH

### Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

**0180 - 50 07 933**

0,14 €/ Min aus dem Festnetz der T-Com (Stand 01/2007)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

**0180 - 5 60 60 20**

0,14 €/ Min aus dem Festnetz der T-Com (Stand 01/2007)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

[www.quelle.de](http://www.quelle.de)

[www.profectis.de](http://www.profectis.de)

[www.quelle.at](http://www.quelle.at)

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.

Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

### Gas-Standherd

Produkt-Nr. \_\_\_\_\_

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

### Ersatzteile

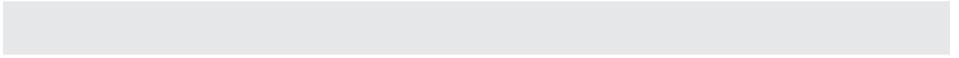
Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

**0180 - 5 13 60 20**

0,14 €/ Min aus dem Festnetz der T-Com (Stand 01/2007)

bezogen werden.







# Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.

Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROTECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.

Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE GmbH  
90762 Fürth

Gas-Standherd **Privileg 5365 G**

Einstellung Erdgas

Produkt-Nr. 984.884 weiß

941.774 Edelstahl