

BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

GH505.2E
GH506.2E

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr
Freitag von 7³⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reperatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

herzlichen Dank für Ihren Kauf. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte können Sie sich verlassen. Damit Sie das Produkt leichter bedienen, haben wir Ihnen eine ausführliche Gebrauchsanweisung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen sich schnell mit Ihrem neuen Herd vertraut zu machen. Wir bitten Sie, vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam die Gebrauchsanweisung durchzulesen. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4. Etwas sollten Sie auf jeden Fall überprüfen: ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gas-Standherd.

Inhaltsverzeichnis

Gas-Standherd	3	Reinigung und Pflege	10
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,		Gaskochstellen	
Inhaltsverzeichnis		Backofen	
Gebrauchsanweisung	4	Geschirrschublade	
Sicherheitshinweise		Behebung kleinerer Störungen	12
Zweckgemäße Verwendung		Hinweis	
Kochmuldenabdeckung		Wichtig	
Wenn Sie Störungen an der Gasinstallation bemerken, oder		Auswechseln von Geräteteilen	13
Gas im Raum riechen:		Sonstiges Zubehör	
Gerätebeschreibung	5	Backofenlampe	
Elektrische Taktfunkenzündung		Montageanleitung	14
Bedienung der Kochbrenner	6	Aufstellung des Herdes	
Bedienung der Kochstellen		Wichtige Hinweise	
Wichtige Hinweise zu den Kochstellen		Ausrichten des Herdes	
Zündung und Betrieb der Kochbrenner		Werkseitige Einstellungen	
Kochgeschirr		Gasanschluß.....	14
Gasbackofen.....	7	Anschluß mit einem beweglichen Rohr	
Wichtige Hinweise		Inbetriebnahme	
Betriebsarten		Tabelle Düsen	
Konventionelle Gasbeheizung		Umstellung des Gasherds auf eine andere Gasart	
Zünden und Betrieb des Backofenbrenners		Einstellelemente	
Einschubebenen		Elektrischer Anschluß.....	17
Backofeninnebeleuchtung		Technische Angaben	18
Backofen-Zubehör		Typenschild	
Backen			
Backen mit konventioneller Beheizung			
Tips zum Backen			
Braten			

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise

- **Das Gerät darf nur von einem vom Gasversorgungsunternehmen zugelassenen Gasinstallateur oder vom technischen Kundendienst angeschlossen werden. Damit wird sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und technischen Anschlußbedingungen des lokalen Gasversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema finden Sie im Kapitel "Montageanleitung".**
- Bei unsachgemäßen Eingriffen und Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr eines Stromschlags und Kurzschlusses, deswegen sind diese wegen der Gefahr der Körperverletzung und Beschädigungen des Gerätes zu unterlassen. Solche Eingriffe dürfen nur von einem Fachmann bzw. technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- Vor Aufstellung und Anschluß des Herdes vergewissern Sie sich, daß die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Herdes übereinstimmen.
- Die Einstellung des Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
- Dieser Herd ist nicht an einen Schornstein bzw. Lüftungsschacht angeschlossen. Das Gerät muß gemäß den gültigen Anschlußvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders muß für ausreichende Entlüftung gesorgt werden.
- Bei Verwendung von Gaskochbrennern wird im Raum zusätzliche Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Deswegen muß für ausreichende Belüftung des Raumes, in welchem der Herd aufgestellt ist, gesorgt werden. Es genügt zeitweiliges Öffnen von Fenstern und Türen. Bei intensiverer und länger anhaltender Verwendung des Herdes ist eine intensivere Belüftung oder das Einschalten einer Dunstabzugshaube notwendig.
- Beim Kochen oder Braten kann sich überhitztes Fett oder Öl auf den Kochstellen rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollte der Frittiervorgang nur unter ständiger Aufsicht vorgenommen werden.
- Die Reinigung des Backofens mit Heißdampfgeräten oder Hochdruckreinigern kann einen Kurzschluß hervorrufen. Deshalb verwenden Sie niemals solche Geräte zum Reinigen des Backofens.
- Bei Arbeiten mit geöffneter Bedienungsblende oder Reparaturarbeiten muß der Herd vom elektrischen Versorgungsnetz abgeschaltet werden.
- Bitte bewahren Sie in der Geschirrschublade des Herdes keine brennbaren, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände (wie z.B. Papier, Geschirrtücher, PVC-Säcke, Reinigungssprays und Reinigungsmittel) auf, weil sie beim Gebrauch des Backofens einen Brand verursachen können. Benutzen Sie die Geschirrschublade nur zum Aufbewahren des Backofenzubehörs (Backblech, Fettpfanne, Rost usw.).
- Elektrische Anschlußkabel von Geräten, die sich in der Nähe des Herdes befinden, können bei Berührung mit heißen Kochstellen oder wenn sie in der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluß verursachen. Deswegen sollen Anschlußkabel von anderen Geräten in geeigneter Entfernung vom Herd gehalten werden.
- Verwenden Sie die Kochstellen und den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochstellen.
- Beachten Sie die genaue Aufstellung der einzelnen Teile des Kochbrenners.
- Kleiden Sie den Backofeninnenraum nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche und anderes Geschirr auf den Backofenboden, weil die Verkleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Backofen hemmt, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Achtung: Verbrennungsgefahr ist vor allem bei Kleinkindern gefährlich, die sich der Gefahr nicht bewußt sind. Sie können sich verbrennen oder verbrühen, deswegen halten Sie bitte Kleinkinder in geeigneter Entfernung vom Herd fern, ältere Kinder dürfen den Herd nur unter Aufsicht benutzen.
- Die Oberfläche der Heizflächen und die Backofentür werden beim Gebrauch heiß, ebenso die Innenflächen des Backofens, die Heizelemente und die Dunstaustrittsöffnung. Deswegen

sollen Kleinkinder in geeigneter Entfernung vom Herd ferngehalten werden.

- Achtung: Verbrennungsgefahr. Die Heizelemente, der Backofen und die Zubehörteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Deswegen verwenden Sie bitte zum Anfassen des Geschirrs immer Küchentücher oder wärmeisolierende Handschuhe und hantieren Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Backofentürscharniere können beschädigt werden, wenn die geöffnete Backofentür mit schweren Gegenständen belastet wird. Deswegen dürfen Sie auf der geöffneten Backofentür nicht sitzen oder auf dieser schwere Gegenstände ablegen.
- Das Typenschild des Geräts und der Aufkleber mit der Gasart, auf welche das Gerät eingestellt ist, sind am Backofeninnenrand angebracht und sind nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.
- **Das Gerät gehört zur Klasse 2/1.** Bei der Aufstellung zwischen zwei Küchenelemente darf das Gerät beide Seiten der angrenzenden Küchenelemente berühren. Auf einer Seite darf in mindestens 30 cm Abstand ein hohes Küchenelement aufgestellt werden, das höher ist, als das Gerät selbst.
- Die Entfernung zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube muß 650 mm bzw. mindestens so groß sein, wie es in der Einbauanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Das Gerät ist zur direkten Aufstellung auf dem Boden konzipiert, ohne Untergestelle.



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.

Zweckgemäße Verwendung

Der Gasstandherd ist zur haushaltsüblichen Zubereitung von Speisen bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!

Kochmuldenabdeckung

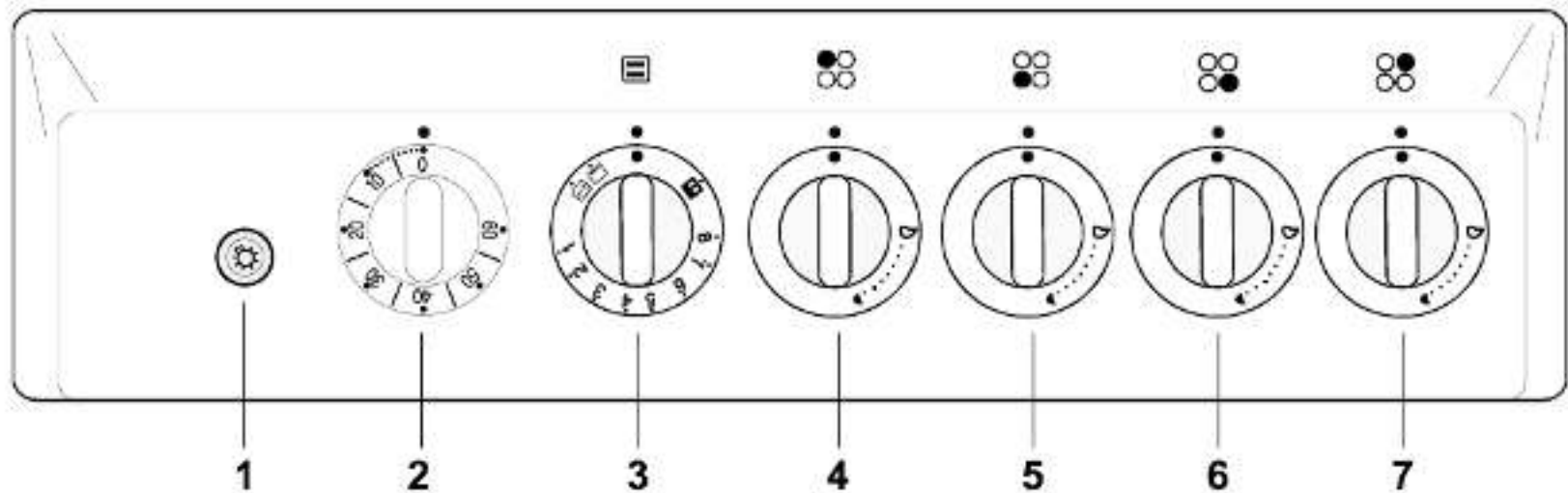
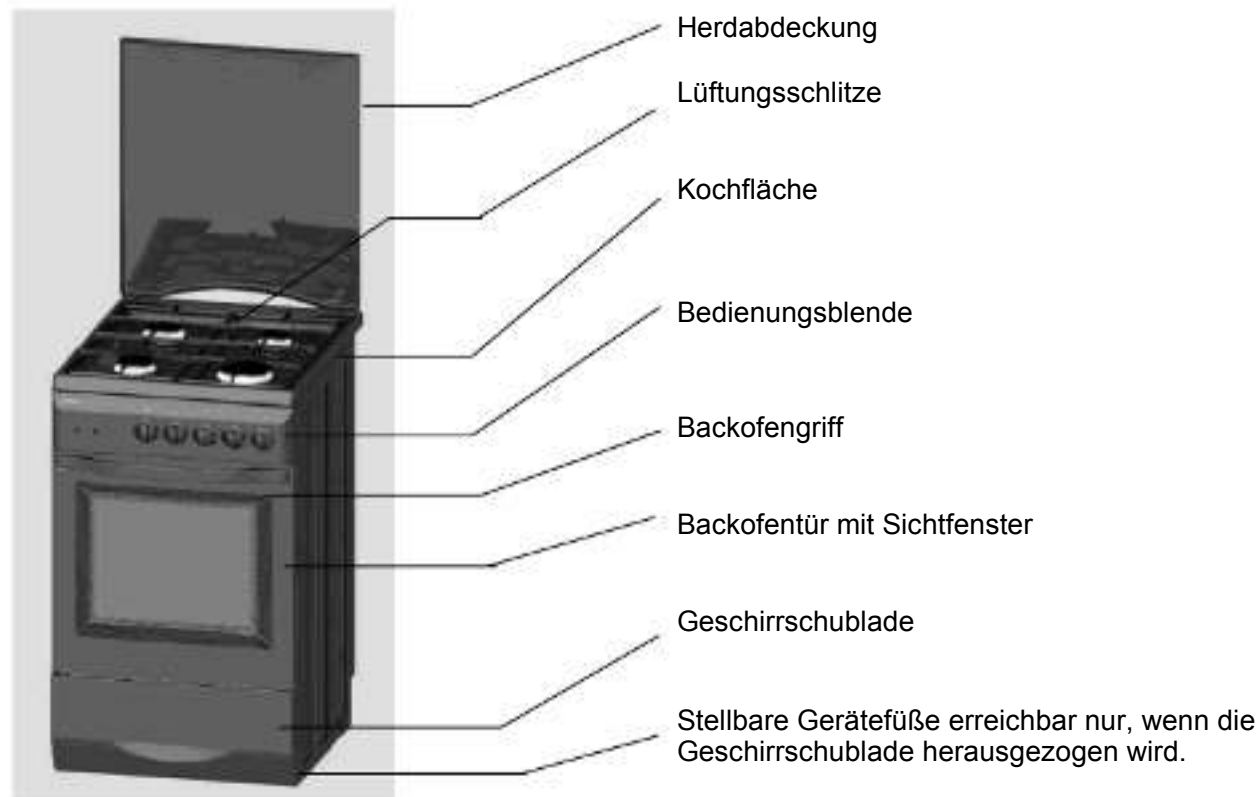
Bevor Sie den die Abdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist.

Die Herdabdeckung darf nur geschlossen werden, wenn die Kochflächen völlig abgekühlt sind.

Wenn Sie Störungen an der Gasinstallation bemerken, oder Gas im Raum riechen:

- schließen Sie sofort die Gaszufuhr bzw. drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu;
- machen Sie sofort offenes Feuer und Zigaretten aus;
- schalten Sie keine elektrischen Geräte ein (auch kein Licht!);
- lüften Sie gut den Raum - öffnen Sie die Fenster!
- rufen Sie sofort den technischen Kundendienst oder die Gasversorgungsgesellschaft an.

Gerätebeschreibung



- 1 Druckschalter für Backofeninnenbeleuchtung (nur bei einigen Modellen)
- 2 Kurzzeituhrschalter (nur bei einigen Modellen)
- 3 Backofentemperaturregler
- 4 Kochstellenknopf, hinten links, Normalbrenner

- 5 Kochstellenknopf, vorne links, Normalbrenner
- 6 Kochstellenknopf, vorne rechts, Starkbrenner
- 7 Kochstellenknopf, hinten rechts, Garbrenner

Elektrische Taktfunkenzündung

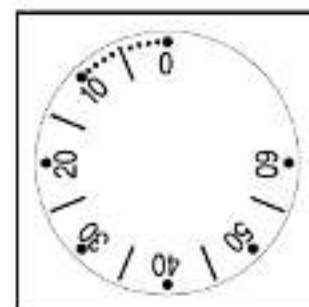
Die Gasbrenner können mit einer elektrischen Zündkerze angezündet werden, die an jedem Gasbrenner eingebaut ist. Der elektrische Gasanzünder funktioniert nur, wenn der Stecker des Anschlußkabels in die Steckdose des Versorgungsnetzes eingesteckt ist. Wenn der elektrische Gasanzünder wegen Stromausfall oder feuchter Zündkerzen nicht funktioniert, kann das Gas mit einem brennenden Streichholz oder einem Gasanzünder angezündet werden. Auf die selbe Weise können die Gasbrenner des Backofens angezündet werden.

Kurzzeituhr

(nur bei einigen Modellen)

Die maximale Einstellzeit beträgt 60 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das ungefähr 5 Sekunden dauert.

Sie können die Zeit mit Verdrehen des Zeiteinstellknopfes im Uhrzeigersinn einstellen, danach drehen Sie den Knopf in die entgegengesetzte Richtung, um die genaue Einstellung durchzuführen.



Bedienung der Kochbrenner

Bedienung der Kochstellen

Die Kochbrenner werden mit den an der Kochmulde angebrachten Bedienungsknöpfen bedient. Auf den Knöpfen sind die Leistungsstufen mit einer großen und einer kleinen Flamme symbolisiert.

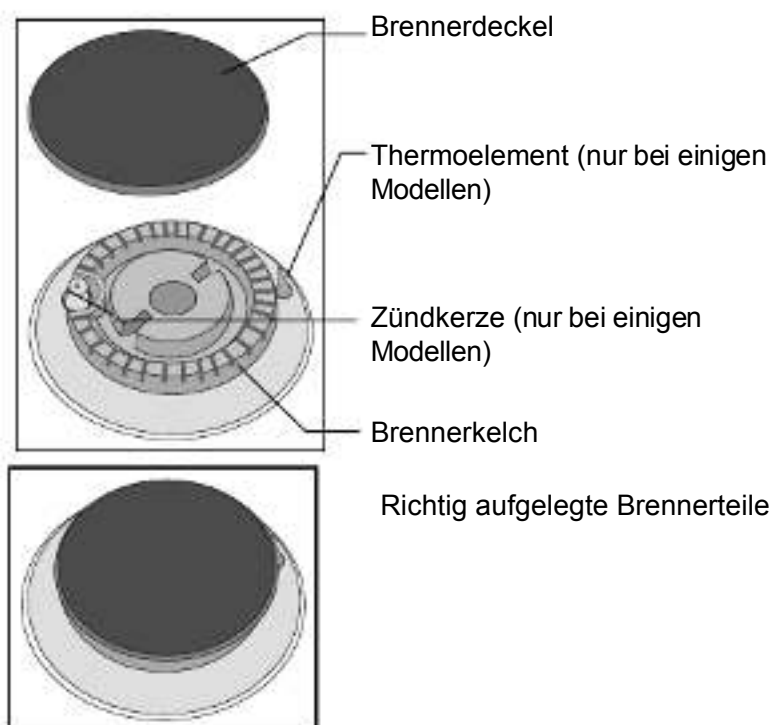
Drehen Sie den Bedienungsknopf über die Position der Großflamme bis zur Position der Kleinflamme und zurück. Die Betriebsposition befindet sich zwischen beiden Positionen.

Wichtige Hinweise zu den Kochstellen

- Verwenden Sie die Kochstellen nicht ohne aufgestellte Kochtöpfe und auch nicht zur Beheizung des Raumes!
- Hinweis! Der Kochtopf muß mindestens 15 mm vom Geräte- und Herdrand entfernt sein, damit übermäßiges Erhitzen des benachbarten Küchenelements vermieden wird. Das benachbarte Küchenelement darf nicht höher sein als das Gerät.

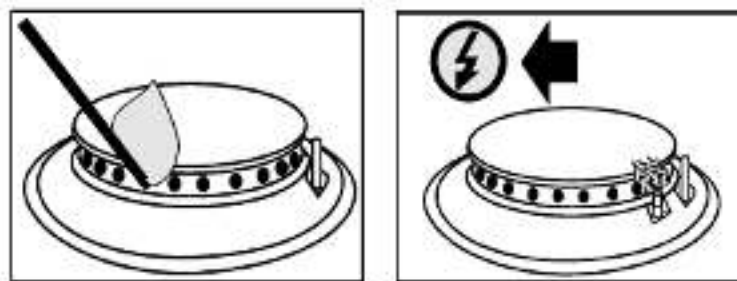


- Achten Sie auf Sauberkeit der Kochstellen, weil Schmutz die Funktionstüchtigkeit derselben beeinträchtigen kann.
- Wenn Sie die Speise bräunen möchten, stellen Sie den Kochbrenner zuerst auf die höchste Kochstufe und kochen Sie danach mit kleinster Leistungsstufe fort.
- Achten Sie darauf, daß im Schnellkochtopf genug Flüssigkeit ist, weil wegen Verdampfung der Flüssigkeit und Überhitzung der Schnellkochtopf und der Herd beschädigt werden können.
- **Die Kochbrenner sind thermoelektrisch gesichert. Wenn die Flamme des Kochbrenners unkontrolliert ausgeht (übergekochte Speise, Zugluft u.ä.), schließt sich die Gaszufuhr automatisch. Die Möglichkeit, daß das Gas in den Raum entweichen kann ist ausgeschlossen.**
- Setzen Sie den Deckel des Kochbrenners immer exakt auf den Brennerkelch. Achten Sie darauf, daß die Öffnungen auf dem Brennerkelch immer frei sind.



Anzünden und Betrieb der Gas-Kochbrenner

Die Gas-Kochbrenner werden mittels einer Zündelektrode angezündet, die an jedem Brenner eingebaut ist (nur bei einigen Modellen).



Einhändiges Anzünden

(nur bei einigen Modellen)

Wenn Sie den Gas-Kochbrenner anzünden möchten, drücken Sie den Knebel des gewählten Brenners und drehen Sie ihn auf die Position der Großflamme . Der Zündfunke der Zündelektrode wird aktiviert und das ausströmende Gas wird angezündet.

Wenn die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektrode nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden.

Beidhändiges Anzünden

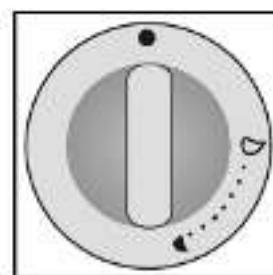
(nur bei einigen Modellen)

Wenn Sie den Gas-Kochbrenner anzünden möchten, drücken Sie den Knebel des gewählten Brenners und drehen Sie ihn auf die Position der Großflamme . Drücken Sie den Knopf der Zündvorrichtung. Der Zündfunke der Zündelektrode wird aktiviert und das ausströmende Gas wird angezündet.

Wenn die Zündvorrichtung bei Stromausfall oder wegen feuchter Zündelektrode nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem brennenden Streichholz oder mit einem Gasanzünder anzünden.

- Halten Sie nach dem Zündvorgang den Knebel noch ca. 10 Sekunden gedrückt, bis sich die Flamme beruhigt hat.
- Wenn das Gas im Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht brennt, schalten Sie den Brenner ab und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.
- Nun können Sie die Flamme zwischen der größten und der kleinsten Leistungsstufe einstellen.
- Einstellungen zwischen und **sind nicht empfehlenswert**. In diesem Bereich ist die Flamme nicht stabil und kann erlöschen.
- Wenn die Flamme ausgeht, wiederholen Sie den Vorgang.
- Wenn die Flamme des Gas-Kochbrenners trotzdem erlischt – egal aus welchem Grund – schalten Sie den Brenner ab und warten Sie vor dem nächsten Zündversuch noch mindestens 1 Minute.
- Bemerkung: Während des Anzündens der Gas-Kochbrenner (das gilt für den Dreikreis-, Zweikreisbrenner und Mini-Wok) sollten die Feuerzungen von Töpfen zugedeckt sein.
- Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf die Position (AUS).

- Die Gasleitung ist geschlossen
- Höchste Brennstufe
- Niedrigste Brennstufe



Um kleinere Kochtöpfe sicher auf die Kochstelle aufstellen zu können, legen Sie den kleinen beigelegten Trägerrost auf den Hilfsbrenner .

Kochgeschirr

Richtig gewähltes Kochgeschirr gewährleistet optimale Kochzeiten und Gasverbrauch. Am wichtigsten ist dabei der Durchmesser des Kochtopfes. Flammen, die über den Rand des **zu kleinen Kochtopfes** brennen, beschädigen den Kochtopf und erhöhen den Gasverbrauch. Zum Brennen benötigt das Gas auch Luft, welche es bei einem **zu großen Kochtopf** nicht in ausreichender Menge bekommt, der Nutzungsgrad der Verbrennung ist daher geringer. **Auflagerost** (nur bei einigen Modellen)
Verwenden Sie den Auflagerost, wenn Sie in einem Kochtopf mit einem kleineren Durchmesser kochen. Legen Sie ihn auf den Rost über dem Hilfsbrenner

Brennerart	Durchmesser des Kochtopfes
Großbrenner (3,0 kW)	220-260 mm
Normalbrenner (1,9 kW)	180-220 mm
Hilfsbrenner (1,0 kW)	120-180 mm
Mini-Wok Brenner (3,3 kW)	220-240 mm



Gasbackofen

Wichtige Hinweise

- Kleiden Sie den Backofen nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder anderes Geschirr auf den Boden des Backofens, weil die Verkleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.
- Fruchtsäfte, die von dem Backblech tropfen, können auf dem Email Flecken verursachen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Der Brenner des Backofens ist thermoelektrisch gesichert. Wenn die Flamme des Brenners unkontrolliert erlischt, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.
- Die Temperatur des Backofens wird von einem Thermostaten geregelt. Die Regelung funktioniert nur bei geschlossener Backofentür.
- Der Backofenboden muß beim Backofenbetrieb immer eingesetzt sein.
- **Lassen Sie Speisen nicht im Backofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser und Rost zu vermeiden!**

Konventionelle Gasbeheizung

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung des Backofens durch den Backofen-Gasbrenner. Backen oder Braten ist auf einer Ebene möglich.

Grillbetrieb

Bei dieser Betriebsart erhitzt ein Infrarot-Gasbrenner die Speise mittels Wärmestrahlung und ermöglicht damit den Grillvorgang. Er ist an der Backofendecke angebracht. **Während des Grillbetriebs ist der Backofen nicht thermostatisch geregelt – der Grill-Brenner arbeitet die ganze Zeit mit voller Leistung!**

Anzünden und Betrieb des Backofenbrenners

- Drücken Sie den Backofenknebel in Richtung Bedienungsblende und drehen Sie ihn auf die Position . Drücken Sie gleichzeitig auf den Knopf der Zündvorrichtung oder nähern Sie ein brennendes Streichholz der Zündöffnung des Backofenbrenners, damit sich das Gas anzündet.
- Halten Sie nach dem Anzünden den Knebel noch ca. 5-10 Sekunden gedrückt, damit die Flamme stabil wird, lassen Sie ihn danach los und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe zwischen 8 und 1 ein.
- Wenn sich das Gas auch nach 15 Sekunden nicht anzündet, schließen Sie den Gasbrenner, öffnen Sie die Backofentür und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.
- Die Backofentemperatur wird von einem Thermostaten geregelt. Nach dem Anzünden arbeitet der Backofenbrenner auf der Höchststufe, bis die eingestellte Temperatur erreicht

- ist, danach vermindert der Thermostat die Leistungsstufe des Backofenbrenners auf den Wert, der zur Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur notwendig ist. Die Regulation funktioniert nur, wenn die Backofentür geschlossen ist.
- Wenn die Gasflamme des Backofenbrenners aus irgendeinem Grund erlischt, schließen Sie den Brenner und warten Sie mindestens 1 Minute bei geöffneter Backofentür. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.
 - Zum Abschalten des Backofenbrenners drehen Sie den Knebel nach rechts, auf die Position (AUS).

Einstellung	Temperatur (in°C)
	der Gashahn ist geschlossen
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150

Einschubebenen

Das Zubehör – abhängig vom Modell (Rost, Alu-Backblech, hochwandige Fettpfanne) kann in den Backofen auf **5 verschiedene Einschubebenen** eingeschoben werden. In den nachfolgenden Tabellen sind die einzelnen Einschubebenen beschrieben. **Beachten Sie bitte, daß die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden!** Die hochwandige Fettpfanne (zum Auffangen von tropfendem Fett) kann nicht in den ersten, unteren Einschub eingeschoben werden.

Backofeninnebeleuchtung

Die Backofeninnebeleuchtung kann mit dem dazugehörigen Druckschalter auf der Bedienungsblende ein- und ausgeschaltet werden.

Backofen-Zubehör

Rost, auf welchen das Back-/Bratblech oder das Bratgut direkt aufgestellt wird.
Alu-Backblech zum Backen von Kuchen und Keks.
Hochwandige Fettpfanne zum Backen feuchter Kuchen, Braten oder zum Auffangen von Fett und Fleischsaft (kann nicht in den ersten, unteren Einschub eingeschoben werden).

Backen

In der folgenden Tabelle sind Angaben zur empfohlenen Backtemperatur, Backzeit und Einschubebenen angegeben.

Backen mit konventioneller Beheizung

- Benutzen Sie nur eine Einschubebene.
- Benutzen Sie helle Backformen und Backbleche. Dunkle Backformen und Backbleche sind nicht empfehlenswert, weil sie die Hitze des Backofenbrenners zu stark absorbieren.
- Stellen Sie Backformen und Backbleche immer auf den Rost und achten Sie dabei, daß diese nicht über den Rand des Rostes hinausragen. Wenn Sie das mitgelieferte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
- Verwenden Sie zum Backen die 2., 3. oder 4. Einschubebe von unten. Die 2. Einschubebene wird zum Backen von hohem bzw. sehr feuchten Gebäcks verwendet, das mehr Unterhitze benötigt. Die 4. Einschubebene verwenden Sie zum Backen von flachen und trockenen Backgut.
- Beachten Sie beim Backen immer die Auswahl der Einschubebene, die Temperatur und die Backzeit aus der Backtabelle und vernachlässigen Sie eventuelle alte Erfahrungen, die Sie mit anderen Backöfen gemacht haben. Die Werte in der Backtabelle wurden speziell für diesen Backofen festgestellt und geprüft.
- Wenn Sie in der Backtabelle ein bestimmtes Backgut nicht finden, wählen Sie bitte die Daten für ein ähnliches aus.

Tips zum Backen

Ist das Backgut durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie bitte den Kuchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Sie können den Backofen nun ausschalten und die Restwärme nützen.

Der Kuchen ist zusammengesackt

Überprüfen Sie zuerst das Rezept. Beim nächsten Mal verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem bei Verwendung von Küchenmaschinen.

Der Kuchenboden ist zu hell

Nächstes Mal verwenden Sie zum Backen eine dunkle Backform, stellen Sie das Backgut eine Ebene tiefer.

Das Backgut mit feuchtem Belag, z.B. eine Käsetorte, ist nicht durchgebacken

Verringern Sie bitte nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle

- Die Backzeiten sind Richtwerte, die je nach Rezept variieren können.
- Beim Backgut, das mit einem *) gekennzeichnet ist, **heizen Sie den Backofen vor.**
- **Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf eine höhere Temperatur zu wählen, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert.**

Backtabelle

Art des Backguts	Einschub (von unten)	Temperatur (in°C)	Backzeit (in Min.)					
Süßes Backgut								
Marmor-, Napfkuchen	2	180-190	50-80					
Kastenkuchen	2	180-190	60-75					
Schlupfkuchen, Springform	2	180-190	45-60					
Käsekuchen, Springform	2	160-170	60-100					
Obsttorte, Mürbeteig	2	190-200	50-70					
Obsttorte mit Guß	2	180-190	60-70					
Bisquittorte*	3	190-200	30-40					
Streuselkuchen	4	200-210	25-35					
Obstkuchen, Rührteig	3	190-200	50-70					
Pflaumenkuchen	3	180-200	35-50					
Bisquitrolle*	4	220-230	18-15					
Rührkuchen	4	190-200	25-35					
Hefezopf, Hefekranz	3	180-190	25-45					
Stollen	3	170-180	40-60					
Apfelstrudel	3	190-200	50-70					
Buchteln	4	190-200	40-60					
Pikantes Backwerk								
Quichen	3	200-210	50-60					
Pizza*	1	200-250	20-25					
Brot	2	170-180	15-20					
	2	240-250	45-50					
Kleingebäck								
Mürbeteigplätzchen	4	190-200	15-30					
Spritzgebäck	4	200-210	15-25					
Hefekleingebäck	4	200-210	35-50					
Blätterteiggebäck	4	200-210	20-40					
Windbeutel/Eclairs	4	200-220	25-45					
Gefrorenes Backgut		nach Angaben des Herstellers	nach Angaben des Herstellers					
Apfelstrudel, Topfenstrudel	3							
Käsetorte	3							
Pizza	2							
Pommes frites für den Backofen*	2							
Kroketten für den Backofen	2							
Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur (in°C)	150°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C	260°C	280°C

Braten

In der folgenden Brattabelle finden Sie Angaben über empfohlene Brattemperaturen, Bratzeiten und Einschubebenen.

Tips zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gußeisen verwenden.
- Braten im geschlossenen Edelstahlbräter ist weniger geeignet, da dieser die Wärme sehr stark reflektiert.
- Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt das Fleisch saftiger und der Backofen wird nicht so stark verschmutzt.
- In einem offenen Bräter wird der Braten schneller braun. Für sehr große Bratenstücke verwenden Sie den Rost zusammen mit der hochwandigen Fettpfanne, die zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und Fettes dient.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden Sie Angaben zur Brattemperatur, Einschubebene und Bratzeiten. Da die Bratzeiten von der Art, vom Gewicht und der Qualität des Fleisches abhängig sind, kann es zu Abweichungen kommen.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch ist erst ab 1 kg wirtschaftlich.

- Während des Bratens geben Sie bitte so viel Flüssigkeit zu, damit das Fett und der Fleischsaft nicht anbrennen können. Das bedeutet, daß der Braten bei längeren Bratzeiten häufiger kontrolliert und ihm Flüssigkeit zugegeben werden sollte.
- Wenden Sie den Braten nach ungefähr der halben Bratzeit, besonders beim Braten im Bräter. Es ist sinnvoll, den Braten zuerst mit der Anmachseite nach unten gewendet zu braten.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag an der Backofentür kommen. Das ist ein natürlicher Vorgang, der das Funktionieren des Gerätes nicht beeinflusst. Nach Beendigung des Bratvorgangs trocknen Sie mit einem Tuch die Backofentür und das Sichtfenster.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie die Fettpfanne eine Ebene tiefer ein. Sie können beide auf die Teleskopführungen stellen bzw. in die Ausziehführungen oder Gitterführungen des Backofens einschieben.
- **Kühlen Sie die Speisen nicht im geschlossenen Backofen ab, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.**

Brattabelle

Fleischart	Gewicht (in g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (in °C)	Bratzeit (in Min.)
Rindfleisch				
Rinderbraten	1000	2	180-220	90-120
Rinderbraten	1500	2	180-210	120-150
Roastbeef, mittel	1000	2	210-230	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	210-230	40-50
Schweinefleisch				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	2	180-190	140-160
Schweinebauch	1500	2	190-200	120-150
Schweinebauch	2000	2	180-190	150-180
Schweineschulter	1500	2	200-210	120-140
Schweinerollbraten	1500	2	200-210	120-140
Kasseler	1500	2	180-200	90-120
Hackbraten	1500	2	210-220	60-70
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2	180-200	90-120
Kalbshaxen	1700	2	180-200	110-130
Lammfleisch				
Lammrücken	1500	2	190-200	100-120
Hammelkeule	1500	2	180-200	120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	180-200	100-120
Rehkeule	1500	2	190-200	100-120
Wildschweinekeule	1500	2	190-200	100-120
Geflügel				
Hähnchen, ganz	1200	2	200-220	60-70
Poularde	1500	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	180-200	120-150
Gans	4000	2	160-180	180-200
Pute, Truthahn	5000	2	150-160	180-240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	50-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	45-65

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur (in °C)	150°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C	260°C	280°C

Grillen mit dem Gas-Grill

(nur bei einigen Modellen)

Der Infra-Brenner erhitzt Speisen mit Wärmestrahlung und ermöglicht dadurch das Grillen. Er ist an der Decke des Backofinnenraumes angebracht.

- Während des Betriebs des Infra-Brenners ist der Backofen nicht thermostatisch geregelt - der Infra-Brenner arbeitet die ganze Zeit mit voller Leistung, deswegen muß die Backofentür offen oder abmontiert sein, unter die Bedienungsblende muß das Sicherheitsblech eingesetzt werden.

Bedienung

Der Infra-Brenner wird mit dem Grill-Einstellknopf eingestellt.

Die Position  ist die Betriebsposition des Infra-Brenners.

Die Positionen des Knopfes zwischen  und  sind nicht erlaubt, da in diesem Bereich die Flamme nicht stabil ist und ausgehen kann.

Zünden des Brenners

Drücken Sie den Backofentemperaturregler und drehen Sie ihn in die Position . Die Zündung setzt ein oder zünden Sie das aus dem Infra-Brenner ausströmende Gas mit einem Streichholz an:

- Nach dem Anzünden halten Sie den Knopf noch ungefähr 5-10 Sekunden gedrückt, damit sich die Flamme stabilisiert, danach können Sie den Knopf wieder loslassen.
- Wenn sich das Gas auch nach 15 Sekunden nicht anzündet, schließen Sie den Gasbrenner, öffnen Sie die Backofentür und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.
- Wenn die Gasflamme des Backofenbrenners aus irgendeinem Grund erlischt, schließen Sie den Brenner und warten Sie mindestens 1 Minute. Wiederholen Sie danach den Zündvorgang.

Ausschalten des Gas-Infrabrenners

Das Gas wird ausgeschaltet, indem Sie den Funktionswahlknopf des Backofens in die Position  drehen. Der Gashahn wird geschlossen und die Brennerflamme erlischt.

WICHTIGE HINWEISE

- Während des Anzündens und Betriebs des Infra-Brenners muß die Backofentür geöffnet sein.
- Die Zeitraum, in dem das ausströmende Gas angezündet wird, muß so kurz wie möglich gehalten werden.

Grilltabelle für das Grillen mit dem Gas-Grill

Grillgut	Gewicht (in g)	Einschub (von unten)	Grillzeit (in Min.)
Fleisch und Würste			
2 Schnitzel (Lungenbraten)	400	4	25-30
2 Schnitzel (Schweinehals)	350	4	25-30
2 Koteletts	400	4	25-30
4 Lammkoteletts	700	4	18-22
4 Grillwürste	400	4	18-23
2 Scheiben Leberkäse	400	4	15-20
1 Hähnchen, halbiert	1400	3	35-45(1.Seite) 25-35(2.Seite)
Fisch			
Lachsscheibe	400	4	15-20
Fisch in Alu-Folie	500	4	15-20
Toast			
4 Weißbrotscheiben	200	4	5-7
2 Mischbrotscheiben	200	4	6-8
Belegte Toastbrote	600	4	6-9

Grillen mit dem Gas-Grill

- Beim Grillbetrieb müssen Sie äußerst vorsichtig sein. Der Grill erhitzt sehr stark den Rost und andere Teile des Backofens. Zum Wenden des Fleisches verwenden Sie immer einen Wärme-Isolierhandschuh und eine Grillzange!
- Aus Fleisch, besonders aus Würsten, kann sehr heißes Fett spritzen. Deswegen verwenden Sie zum Wenden immer eine Grillzange, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.
- Achten Sie besonders auf die Augen!
- Der Grillvorgang muß ständig beaufsichtigt werden. Wegen der hohen Temperaturen kann sich das Fleisch auch rasch entzünden.
- Hinweis: Die zugängigen Teile des Geräts können bei Grillbetrieb sehr heiß werden. Kleinkinder sind vom Gerät fernzuhalten.**
- Das Grillen mit dem Infra-Gasbrenner eignet sich besonders zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken oder Fisch (Schnitzel) oder Toasts und zum Überbacken (Lasagne, Kartoffeln, Süßspeisen).

Hinweise zum Grillen

- Gegrillt wird nur bei geöffneter Backofentür.
- Unter die Frontplatte muß das Schutzblech montiert werden.
- Während des Grillens ist der Backofenthermostat ausgeschaltet, deswegen arbeitet der Grill-Heizkörper mit voller Leistung.
- In der Grilltabelle finden Sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Die Grillzeit ist in Intervallen angegeben, da sie von der Art, des Gewichtes und der Qualität des Fleisches abhängig ist.
- Den Grill 3 bis 5 Minuten bei geöffneter Backofentür vorwärmen, dabei muß der Backofen leer sein.
- Vor dem Grillen auf dem Rost bepinseln Sie diesen mit Öl, damit das Fleisch nicht festklebt.
- Setzen Sie beim Grillen den Rost mit dem Grillgut in den entsprechenden Einschub, den hochwandigen Emailbräter oder den flachen Bräter, in welchen das Fett und der Fleischsaft tropft, einen Einschub tiefer.
- Stellen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes, unter den Grill.
- Wenden Sie das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit. Dünnere Fleischstücke wenden Sie einmal, größere mehrmals.
- Zum Wenden des Fleisches verwenden Sie Grillzangen, weil sie das Fleisch nicht durchbohren, wie z.B. Gabeln und der Fleischsaft bleibt im Braten.
- Dunkle Fleischsorten werden schneller und besser braun als helleres Schweine- und Kalbfleisch.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Reinigung und Pflege

Der Herd darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruck-Heißdampfgerät gereinigt werden. Vor der Reinigung schalten Sie den Herd aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Gehäusevorderseite

Zum Reinigen und Pflege dieser Oberflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Reinigungsmittel und beachten Sie dabei die Anweisungen der Hersteller. Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder Topfschwämme, die Kratzer verursachen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(nur bei einigen Modellen)

Schalter und Türgriff reinigen Sie mit einem weichen Tuch und flüssigen Reinigungsmitteln, die zum Reinigen von glatten und lackierten Oberflächen bestimmt sind.

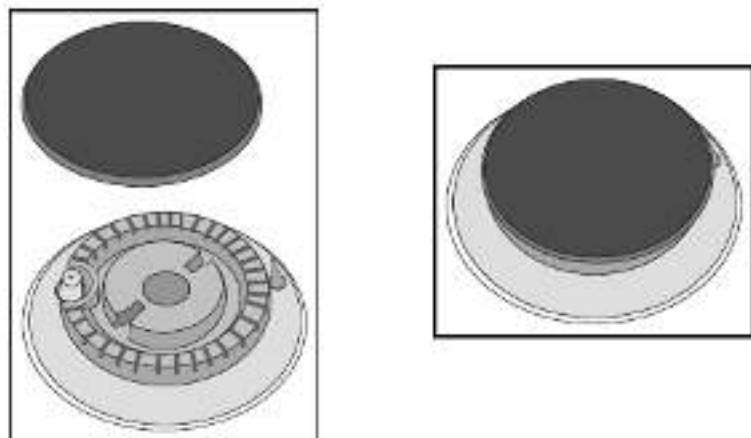
Gaskochstellen

Zum Reinigen des Rippenrostes, der Kochmulde und der Brennerteile verwenden Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel.

Reinigen Sie das Thermoelement und die Zündkerze mit einer kleinen weichen Bürste. Diese Teile müssen tadellos sauber sein, da nur dadurch die Funktionsfähigkeit gewährleistet ist. Reinigen Sie den Brennerkelch und den Brennerdeckel.

Achten Sie besonders darauf, daß die Gas-Austrittsöffnungen auf dem Brennerkelch frei sind.

Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile gut ab und montieren Sie sie zurück. **Bei schief aufliegenden Teilen ist das Anzünden der Brenner erschwert.**



Hinweis: Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Wegen hoher Temperaturen ist eine Farbveränderung nicht vermeidbar, was jedoch nicht die Funktion der Brenner beeinflusst.

Backofen

- Der Backofen soll vor jeder Reinigung abgekühlt sein.
- Reinigen Sie den Backofen und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
- Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach der Behandlung den Backofen gründlich mit reinem Wasser ab, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
- Verwenden Sie nie aggressive Reiniger, wie z.B. grobe Reinigungsmittel, grobe Schwämme, Rost- und Fleckentferner u.ä.
- Lackierte, rostfreie und verzinkte Oberflächen oder Teile aus Aluminium dürfen mit Backofenreinigungssprays nicht in Kontakt kommen, weil dies zu Beschädigungen und Farbveränderungen führen kann. Den verschmutzten Backofenboden gründlich reinigen. Dazu den Boden herausziehen und nach der Reinigung wieder einsetzen.

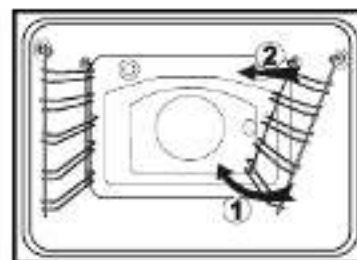
- Reinigen Sie den Backofenbrenner nie selbst. Dies darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Eine Reinigung ist dann erforderlich, wenn die Flamme nicht aus allen Austrittsöffnungen brennt.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel denken Sie bitte an die Umwelt und beachten Sie die Anweisungen der Hersteller.

Herausnahme der Einschubgitter

Um die Backofenseitenwände besser reinigen zu können, ziehen Sie die Einschubgitter heraus. Die Einschubgitter unten nach innen drehen und oben aus den Öffnungen herausnehmen.

Reinigen Sie die Seitengitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

Hängen Sie die Einhängegitter einfach wieder in die dafür vorgesehenen Öffnungen und schwenken Sie sie hinunter.



Aushängen und Wiedereinsetzen der Backofentür mit einachsigen Scharnier

Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie die Abnahmesperre bis zum Anschlag zurück (Abb. 1). Machen Sie darauf langsam die Tür zu, damit die Sperren auf den Halterungen aufsitzen. Bei ungefähr 15° (in Bezug auf die geschlossene Tür) heben Sie ein wenig die Tür an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnierhalterungen heraus (Abb. 2). Der Wiedereinbau der Tür erfolgt in umgekehrter Richtung. Setzen Sie die Tür im Winkel von 15° in die Scharnierhalterungen auf der Vorderseite des Geräts ein und schieben Sie sie vorwärts und nach unten, damit die Scharniere in die Einkerbungen einschnappen können (Abb. 3). Überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in ihre Halterungen eingeschnappt sind.

Öffnen Sie darauf gänzlich die Tür und wenden Sie die Abnahmesperren bis zum Anschlag in ihre Ausgangsposition. Darauf schließen Sie langsam die Tür und kontrollieren, ob sie sich richtig schließt (Abb. 4). Wenn sich die Tür nicht richtig öffnet oder schließt überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

Achtung:

Achten Sie darauf, daß die Klemmen der Türscharniere nicht schnappen, weil es wegen der starken Federkraft zu Verletzungen kommen kann.



Zubehör

Zubehör, wie z.B. Backbleche, Rost u.ä., reinigen Sie bitte mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel.

Das Alu-Backblech nicht mit groben Reinigungsmitteln reinigen, die Kratzer verursachen. Bei häufigem Reinigen verliert das Backblech seinen Glanz. Das kann nicht verhindert werden, jedoch beeinflusst das nicht die Backergebnisse.

Spezial-Email

Der Backofen, die innere Seite der Backofentür und die Backbleche sind mit einem Spezialemail überzogen, der eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

Geschirrschublade

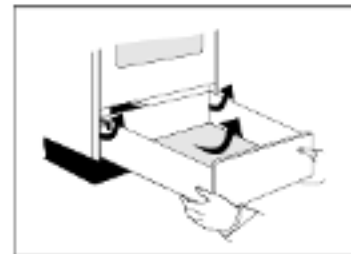
(nur bei einigen Modellen)

Die Geschirrschublade ist vor ungewünschtem Öffnen gesichert.

Wenn Sie die Geschirrschublade öffnen möchten, müssen Sie sie ein bißchen anheben. Wenn Sie sie aus dem Herd herausnehmen möchten, ziehen Sie sie zuerst bis zum Anschlag, heben sie etwas an und ziehen sie anschließend heraus.

In der Geschirrschublade des Herdes dürfen keine entzündlichen, explosiven und temperaturunbeständigen Gegenstände aufbewahrt werden.

Bei einigen Geräten schieben Sie die Geschirrschublade so ein, daß das untere hintere Gleitstück der Geschirrschublade in die Führung des Herdes eingeschoben wird. Wenn die Geschirrschublade Seitenführungen mit Rollen besitzt, setzen Sie sie so ein, daß Sie die Rollen in die Führungen einsetzen und die Geschirrschublade zuschieben.



Behebung kleinerer Störungen

- **Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen stellen eine ernstliche Gefahr für den Benützer dar.**
- Vor Beginn der Reparaturarbeiten muß der Herd unbedingt vom elektrischen Versorgungsnetz abgeschaltet werden und zwar mit Abschalten der Sicherung oder Entfernen des Anschlußkabels aus der Steckdose.
- Unsachgemäße Eingriffe und Reparaturen des Herdes können einen elektrischen Schlag oder Kurzschluß verursachen, deswegen sollten Sie Reparaturen niemals selbst durchführen. Solche Arbeiten sollten Sie einem Fachmann oder dem technischen Kundendienst überlassen.

Hinweis

Im Falle von Funktionsstörungen des Geräts überprüfen Sie, ob Sie anhand dieser Gebrauchsanweisung die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist **nicht kostenlos**, wenn das Gerät **wegen unsachgemäßen Verwendung** nicht richtig funktioniert. **Bewahren Sie bitte die Gebrauchsanweisung so auf, daß sie immer erreichbar ist. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie mit ihm auch die Gebrauchsanweisung weiter.** Nachfolgend finden Sie einige Ratschläge bezüglich der Behebung von Störungen.

Was ist...	Mögliche Ursache	Abhilfe
...wenn die Brenner nicht gleichmäßig brennen?	Die Flamme ist wegen falscher Gaseinstellung ungleichmäßig.	Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen lassen!
...wenn sich die Flammen der Gaskochbrenner plötzlich verändert haben?	Falsch aufgelegte Brennerteile	Legen Sie die Brennerteile richtig auf!
...wenn zum Zünden der Kochstellenbrenner der Knopf der elektrischen Funkenzündung länger gedrückt werden muß?	Falsch aufgelegte Brennerteile	Legen Sie die Brennerteile richtig auf!
...wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt?	Zu kurz gedrückter Druckschalter der Funkenzündung.	Druckschalter länger gedrückt halten.
	Zu leicht gedrückter Druckschalter der Funkenzündung.	Druckschalter vor dem Loslassen kräftig drücken.
...wenn der Rost im Bereich der Kochbrenner verfärbt ist?	Normale Erscheinung wegen hoher Temperatur.	Rost mit Metallpflegemittel reinigen.
...wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?	Die Sicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und tauschen Sie sie bei Defekt aus.
...wenn die elektrische Taktfunkenzündung nicht mehr funktioniert?	Speise- oder Reinigungsmittelreste befinden sich zwischen der Zündkerze und dem Brenner	Machen Sie den Spalt zwischen der Zündkerze und dem Brenner frei und säubern Sie ihn.
... wenn die Brennerdeckel unansehnlich sind?	Normale Verschmutzung.	Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel.
...wenn sich die Backofentürscheibe beim Erhitzen beschlägt?	Übliche Erscheinung, wegen Temperaturunterschied	Nicht möglich; kein Einfluß auf die Funktionstüchtigkeit
... wenn beim Braten Rauch entsteht?	Zu hohe Brattemperatur.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
	Der Thermostat ist defekt.	Den Thermostat vom Kundendienst auswechseln lassen.
...wenn der Backofen beim Braten zu stark verschmutzt wird?	Zu hohe Brattemperatur.	Eine niedrigere Brattemperatur einstellen.
	Rost und Fettpfanne falsch eingeschoben.	Legen Sie den Rost über die Fettpfanne und schieben Sie sie zusammen auf die selbe Einschubebene
...wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Der Herd ist nicht in die waagrechte Lage ausgerichtet.	Richten Sie den Herd mit Verstellen der stellbaren Gerätefüße (bei Modellen mit stellbaren Füßen durch Zu- oder Aufschrauben der Stellfüße) in die waagrechte Lage.
...wenn der Kuchen unten zu hell ist?	Falsch ausgewählte Einschubebene.	Stellen Sie das Gebäck einen Schub tiefer.
	Die Kuchenform wurde auf das Backblech gestellt.	Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost und entfernen Sie nicht benötigte Backbleche aus dem Backofen.
...wenn der Kuchen zu trocken ist?	Zu niedrige Backtemperatur.	Erhöhen Sie die Backtemperatur.
	Zu lange Backzeit.	Verkürzen Sie die Backzeit.
...wenn der Kuchen innen glitschig, teigig, oder wenn das Fleisch innen nicht gar ist?	Zu hohe Brat- / Backtemperatur.	Stellen Sie die Brat-/Backtemperatur etwas niedriger-die Back-/Bratzeit kann nicht mit einer höheren Temperatureinstellung verkürzt werden (außen gar, innen roh).
	Zu kurze Back-/Bratzeit.	Wählen Sie eine längere Back-/Bratzeit, lassen Sie den Teig länger aufgehen.
	Zu viel Flüssigkeit im Teig.	Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.

Die Liste der zugelassenen Kundendienste mit Adressen und Telefonnummern ist in der Garantieerklärung angegeben.

Auswechseln von Geräteteilen

Im Falle einer Beschädigung dürfen Sie nur die Teile auswechseln, die Sie ohne Werkzeuge abnehmen können.

- Der Austausch der Teile, die mit Werkzeug demontiert werden, darf nur von einem Fachmann oder autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden.
- Die Backofenlampenfassung steht unter Spannung. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!

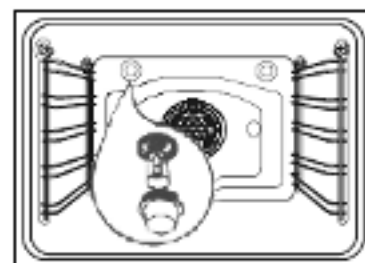
Sonstiges Zubehör

Der Rost, die Backbleche und anderes Zubehör können Sie beim technischen Kundendienst bestellen. Geben Sie dazu die Produktnummer und den Typ bzw. das Modell des Geräts an. Die Bedienungsknöpfe können abgezogen und ausgewechselt werden.

Backofenlampe

(nur bei einigen Modellen)

Zum Auswechseln benötigen Sie eine Backofenlampe mit folgenden Spezifikationen: Fassung: E 14, 230 V, 25 W, 300°C. Vor dem Auswechseln der Backofenlampe schalten Sie unbedingt den Herd aus, indem Sie die Sicherung abschrauben oder die Stromzufuhr mit dem Netzschutzschalter unterbrechen. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Daraufhin schrauben Sie die Glasabdeckung wieder auf ihren Platz. Die Lampe ist Verbrauchsmaterial, deswegen gilt für sie die Garantie nicht!



Montageanleitung

Aufstellung des Herdes

Die Aufstellung und der Anschluß des Herdes müssen gemäß den gültigen Vorschriften vorgenommen werden. **Besonders wichtig ist eine ausreichende Belüftung.**

Wichtige Hinweise

- **Der Anschluß darf nur von einem vom Gasversorgungsunternehmen bzw. einem vom Kundendienst autorisierten Fachmann durchgeführt werden.**
- Der Raum, in welchem der Herd verwendet wird, muß regelmäßig gut gelüftet werden.
- Die Gaseinstellung ist aus dem Etikett neben dem Typenschild des Herdes ersichtlich.
- Überzeugen Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gas und Druck) mit der Ausführung des Geräts übereinstimmen.
- Das Gerät wird nicht an eine Rauchabzug-Anlage (Rauchfang) angeschlossen. Es muß gemäß den gültigen Einbau- und Anschlußvorschriften angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk gilt den Belüftungsanforderungen.
- Die Entfernung zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie es in der Gebrauchsanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Der Herd ist zum Einbau zwischen zwei Möbelementen geeignet (Klasse 2/1). Auf einer Seite darf das Gerät neben ein Möbelement gestellt werden, das höher ist als der Herd. Die Entfernung zu einem Hochschrank oder zur Wand in waagrechter Linie soll mindestens 300 mm betragen. An der anderen Seite des Geräts darf nur ein Möbelement von gleicher Höhe aufgestellt werden. Hängende Möbelemente dürfen nur so hoch montiert werden, daß sie den Arbeitsprozeß nicht behindern. Die kleinste Entfernung zum Gerät in senkrechter Linie soll mindestens 650 mm betragen.
- **Wenn das Gas, das Sie verwenden, der Einstellung des Geräts nicht entspricht, rufen Sie den technischen Kundendienst oder das Gaswerk an. Der Gasinstallateur wird das Gerät schnell und sachkundig auf die Gasart umstellen, die sie verwenden.**
- Auch alle anderen Eingriffe am Gerät, die nur mit Verwendung von Werkzeugen möglich sind, dürfen nur von einem zugelassenen Service-Techniker durchgeführt werden.
- Der Benutzer darf nur die Arbeiten durchführen, für die kein Werkzeug erforderlich ist.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Kunststoffbeläge der benachbarten Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>90^{\circ}\text{C}$), sonst können sie sich verformen.

- Das Anschlußkabel an der Rückseite des Geräts muß so verlegt werden, daß es nicht die Rückwand berührt, weil die Rückwand des Geräts während des Betriebs sehr heiß wird.
- Die Verpackung (Kunststoff-Folie, Styropor, Nägel, usw.) muß außer Reichweite von Kindern sein, weil sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellt. Die Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, Folien sind wegen Erstickungsgefahr gefährlich.

Ausrichten des Herdes

Die Höhe des Herdes beträgt 85 cm. Vorne links und rechts sind auf dem Sockel zwei Einstellschrauben angebracht, mit welchen der Herd in die waagrechte Stellung ausgerichtet und sein oberer Rand an den Rand der angrenzenden Möbel angepaßt werden kann.

Die Einstellfüße sind erst dann erreichbar, wenn die Geschirrschublade aus dem Herd herausgezogen wird; sie können höher oder tiefer gedreht werden, bis sich das Gerät in waagrechter Lage befindet. Die Einstellfüße können Sie müheloser drehen, wenn Sie den Herd zur Entlastung ein wenig kippen.



Werkseitige Einstellungen

Die Gasherde sind werkseitig geprüft und mit dem Zeichen CE gekennzeichnet.

Die Gasherde werden mit der Einstellung für Erdgas H oder E (20 mbar) geliefert. Die Angaben befinden sich auf dem Typenschild, das sich auf der Innenseite des Backofens befindet und sichtbar wird, wenn die Backofentür geöffnet wird. Die Belastungen und Gasdurchgänge der einzelnen Brenner sind aus der unten angeführten Tabelle ersichtlich.

Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Austausch der Düsen notwendig. Die diesbezüglichen Angaben sind in der Tabelle angegeben.

In Reparaturfällen, oder wenn ein Siegel beschädigt ist, müssen die Funktionsteile noch einmal geprüft und gemäß den Installationsanweisungen erneut versiegelt werden.

Die Funktionsteile sind: Vollbrand-Festdüse und Kleinbrand-Einstelldüse.

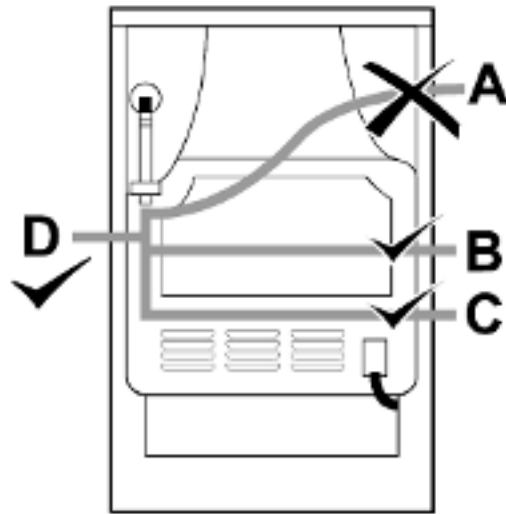
Gasanschluß

- Der Gasherd ist mit einem Gasanschluß auf der rechten Geräteseite ausgestattet mit einem Außengewinde ISO 7-R1/2.
- Während des Anschlusses muß der Anschluß R 1/2 festgehalten werden, damit er sich nicht verdreht.
- Zum Abdichten der Anschlußverbindungen werden Dichtungen aus Metall oder Nichtmetall verwendet. Die Dichtungen sind nur zum einmaligen Gebrauch geeignet.
- Bei einer Verbindung mit einer nichtmetallischen Dichtung, darf sich ihre Dicke nicht um mehr als 25% deformieren.
- Schließen Sie das Gerät an den Gasanschluß mittels eines attestierten Schlauchs an. Der Schlauch darf die untere Seite des Geräts bzw. die die Rückwand und die Decke des Backofens nicht berühren.
- Schließen Sie das Gerät nach den Vorschriften des örtlichen Gasversorgungsunternehmens an.

Wichtig: Nach dem Anschluß des Gasherdes muß die Dichtheit der Verbindungen überprüft werden.

Anschluß mit einem beweglichen Rohr

Wenn Sie das Gerät mit einem beweglichen Rohr anschließen; ist die mit A gekennzeichnete Rohrführung nicht erlaubt. Wenn der Anschlußschlauch aus Metall ist, ist auch die Variante A zulässig.



Inbetriebnahme

Setzen Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung in Betrieb.
Zünden Sie alle Brenner an und überprüfen Sie die Stabilität der Flammen bei hoher und niedriger Einstellung. Stellen Sie, wenn nötig, die Luftzufuhr ein.
Danach erklären Sie dem Benutzer die Funktion und die Bedienung des Geräts und übergeben Sie ihm die Gebrauchsanweisung.

Tabelle Düsen

Gasart		Hilfsbrenner				Normalbrenner		Starkbrenner		Miniwokbrenner		Backofenbrenner		Grillbrenner
		Hilfsbrennerstandard		Hilfsbrennerschnell										
Wobbezahl		max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	
Erdgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Erdgas E , Erdgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nennwärmebelastung(kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Gasverbrauch (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5	339	77,1	259
	Düsenkennzeichnung	77	-	78	-	104	-	129	-	134	•	135	•	120
	Düsen-Ident.Nr	162081		162082		162083		162084		162086		609288		609287
Erdgas LL Wo=39,1÷44,8 MJ/m ³ G25 p=20 mbar	Nennwärmebelastung(kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Gasverbrauch (l/h)	113	39,9	113	39,9	210,4	50,9	330	84,1	365,4	172,7	393	89,7	301
	Düsenkennzeichnung	85	•	83	•	114	•	145	•	142	•	157	•	139
	Düsen-Ident.Nr	162111		162112		162114		162115		162118		621113		621114
Flüssiggas 3B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=50 mbar	Nennwärmebelastung(kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56	3,5	0,81	2,7
	Gasverbrauch (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	239,9	113,4	250,9	58,9	193,5
	Düsenkennzeichnung	46	25/20	44	25/20	62	29/25	79	37/31	83	50/50	81	38/36	73
	Düsen-Ident.Nr	162097		162098		162100		162101		162104		609289		609291

Kleinbranddüsen für Flüssiggas-Düsen sind eingebaut. Für Erdgas müssen sie gemäß dem Gasdurchgang eingestellt werden (max. 1,5 Umdrehungen aufschrauben).

Die Düsenbezeichnung für das Minimum ist vom Hersteller abhängig. Die erste Nummer im Paar gilt für IMIT, die zweite für COPRECI.

Die Brennerkapazitäten sind für den oberen kalorischen Wert Hs des Gases angegeben.

Hinweis: Diese Arbeiten dürfen nur von einem vom Gaswerk bzw. Kundendienst autorisierten Fachmann durchgeführt werden!

Umstellung des Gasherds auf eine andere Gasart

- Vor der Umstellung schalten Sie das Gerät vom elektrischen Strom ab.
- Wechseln Sie die bestehenden Großbrand Düsen mit entsprechenden Düsen für die neue Gasart aus (siehe Tabelle).
- Die Düse für minimale Wärmebelastung schrauben Sie solange auf oder zu, bis Sie die minimale Wärmebelastung erreicht haben.
- Die Düsen für minimale Wärmebelastung sollten jedoch nicht um mehr als 1,5 Drehungen aufgeschraubt werden.
- **Nach der Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart** überkleben Sie den alten Aufkleber mit Angaben über die Umstellung des Geräts (auf dem Typenschild) mit einer entsprechenden neuen Etikette.
- Nach der Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart überprüfen Sie das Gerät auf Dichtheit.

Einstellelemente Kleinbrand

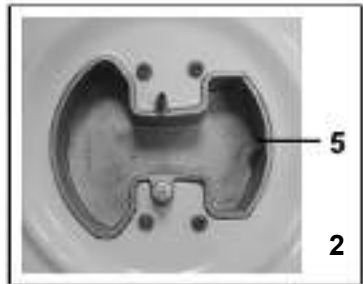
Die Kleinbranddüsen für Kochstelle sind nach Demontage der Bedienblende zugänglich. Hierzu die Brenner und Rippenroste abheben.
Mulde abschrauben: links und rechts je 2 Schrauben an der Schmalkante der Mulde herausschrauben und 2 Schrauben je Brenner herausschrauben, Mulde abheben.
Bedienknebel abziehen. 2 Schrauben von der Unterseite und 2 Schrauben von der Oberseite der Bedienblende herausschrauben.
Nun sind die Kleinbranddüse in den Gasarmature zugänglich.

Kochbrenner (Zeichnung 1)



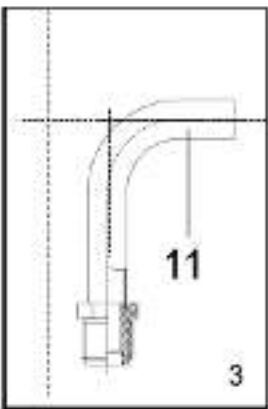
- 1 Deckel des Brennerkelches
- 2 Brennerkelch mit Deckelträger des Brenners
- 3 Thermoelement
- 4 Zündkerze
- 5 Düse

Mini Wok (Zeichnung 2)

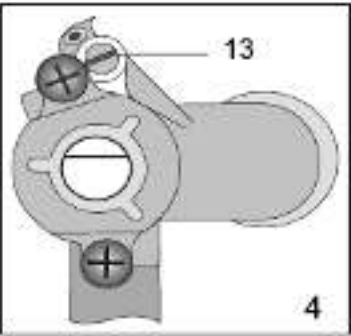


- 5 Düse

Gasanschluß (Zeichnung 3)
11 Anschluß R1/2

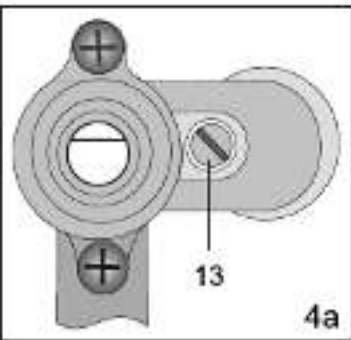


Gesicherter Gashahn (Abb. 4)



- 13 Einstellschraube für minimale Wärmebelastung

Ungesicherter Gashahn (Abb. 3a)



- 13 Kleinbrand Stellschraube

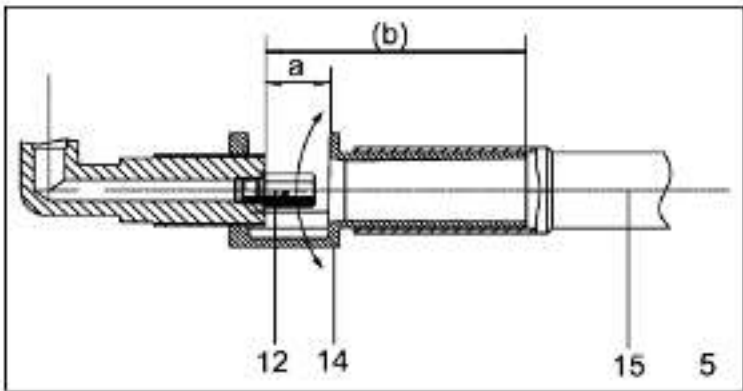
Elemente, die Sie bei der Umstellung auf eine andere Gasart auswechseln bzw. einstellen müssen.

Kochbrenner	Nummer der Zeichnung	Bezeichnung des Elements
Nennwärmebelastung	1, 2	5
Minimale Wärmebelastung	4, 4a	13

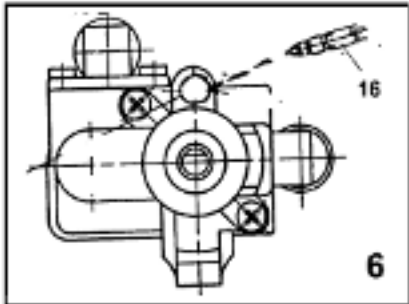
Einstellelemente des Backofenbrenners (Zeichnung 5)

Zum Zugang zu den Geräteteilen für die Umstellung des Backofenbrenners auf eine andere Gasart müssen die Frontplatte, der Einlegeboden des Backofens und der Backofenbrenner demontiert werden (lösen Sie die Schrauben auf dem Vorderteil des Brenners und ziehen Sie ihn etwas nach vorne). Um die Düse des Backofens zu erreichen, muß die Blende demontiert werden.

- 12 Düse
- 14 Lufteinstellhülse
- 15 Backofenbrenner

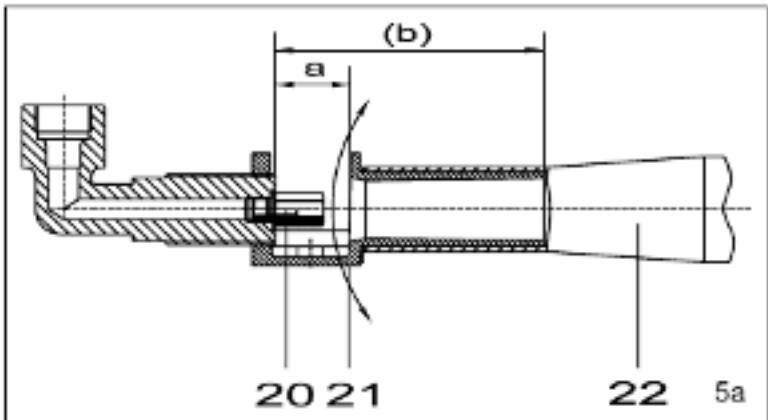


Thermostatisch geregelter Gashahn
(Zeichnung 6)
16 Einstellschraube für minimale Wärmebelastung



Einstellelemente des Grill-Gasbrenners (Abb. 5a)
Um Zugang zu der Großbranddüse des Grill-Gasbrenners zum Einstellen auf eine andere Gasart zu erhalten, muß der Brenner demontiert werden (dazu die Schraube am vorderen Teil des Brenners aufschrauben und diesen etwas nach vorne ziehen). Um Zugang zur Düse des Infra-Gasbrenners zu erhalten muß die Lufteinstellhülse abgeschraubt werden.

20 Düse
21 Lufteinstellhülse
22 Gasbrenner



Elemente, die beim Wechsel der Gasart ausgetauscht bzw. eingestellt werden müssen

Backofenbrenner, Infra-Gasbrenner		Abb.Nr.	Bezeichnung des Elements
Backofenbrenner	Nennwärmebelastung	5	12, 14
	Minimale Wärmebelastung	6	16
Grill-Gasbrenner	Nennwärmebelastung	5a	20, 21

Einstellung der Lufteinstellhülse zur Regulierung der Primärluft*)

	G20/20mbar G25/25mbar G20/25mbar	G20/13mbar 5	G30/30mbar	G30/50mbar	G30/36mbar	GZ35/13mbar	G25/20mbar G25.1/25mbar	G110/8mbar G120/8mbar
Backofenbrenner * (Abb. 4)	a=5mm (b=50mm)	a=2,5mm (b=47,5mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=1,5mm (b=46,5mm)	a=5mm (b=50mm)
Infra-Gasbrenner (Abb. 4a)	a=4mm (b=49mm)	a=7mm (b=52mm)	a=7mm (b=52mm)	a=3mm (b=48mm)	a=7mm (b=52mm)	a=2mm (b=47mm)	a=2mm (b=47,5mm)	a=4mm (b=49mm)
Für mehr Primärluft die Blende nach links drehen, für weniger Primärluft die Blende nach rechts drehen.								

*) Die Primärluft ist richtig eingestellt, wenn die Flamme stabil ist und die Flammen blau-gün leuchten (bei Flüssiggas ist es etwas weniger ausgedrückt). Die Abstände a bzw. b sind Richtwerte.

Elektrischer Anschluß

- Vor dem Anschluß muß überprüft werden, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Wir empfehlen Ihnen, die Steckdose des elektrischen Versorgungsnetzes hinter einem Unterschrank anzuordnen, auf der linken oder rechten Seite, außerhalb des Strahlungsbereichs des Gerätes. Die Steckdose darf nicht hinter dem Herd sein und muß gut zugänglich sein
- Das Anschlußkabel an der Hinterwand des Herdes muß so verlegt werden, daß es nicht die Hinterwand des Herdes berührt, weil sich diese während des Betriebs des Herdes stark erhitzt.
- Reparaturen an stromführenden Geräteteilen dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden. Im Störfall wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Technische Angaben

Typ Modell	P51A1-12VTD GH506.2E	P53A1-12VTD GH505.2E
Maße Höhe/Breite/Tiefe (cm)	85/60/60	
Backofen		
Backofengasbrenner (kW)	3,5	3,5
Gas- Infra-Brenner (kW)	2,7	-
Einschubebenen	5	5
Backofenbeleuchtung (W)	25	25
Kochbrenner*	B = Starkbrenner A = Normalbrenner H = Hilfsbrenner MV = Mini Wok	
Links hinten (kW)	1,9/A	1,9/A
Links vorne (kW)	1,9/A	1,9/A
Rechts vorne (kW)	3,0/B	3,0/B
Rechts hinten (kW)	1,0/H	1,0/H
Kochbrenner gesamt	7,8	7,8
Gesamtanschlußleistung (kW)	11,3	11,3
Gesamtanschlußleistung Flüssiggas (g/h)	822	
Anschluß an die Gasinstallation (rechts)	ISO 7-R1/2	
Gaseinstellung ist aus dem Ankleber neben dem Typenschild ersichtlich.		
Nennspannung	AC 230V, 50Hz	
Leistung (W)	30	
Klasse	2/1	
Kategorie	DE=II2ELL3B/P	
Der leere Backofen wird mittels Backofenbrenner in 9 Minuten auf 200°C erhitzt.		

*Die Brennerkapazitäten sind unter Berücksichtigung des oberen kalorischen Wertes Hs angegeben.

Typenschild

Das Typenschild ist unten bzw. seitlich sichtbar, nachdem die Backofentür geöffnet wurde.

ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN VORBEHALTEN.