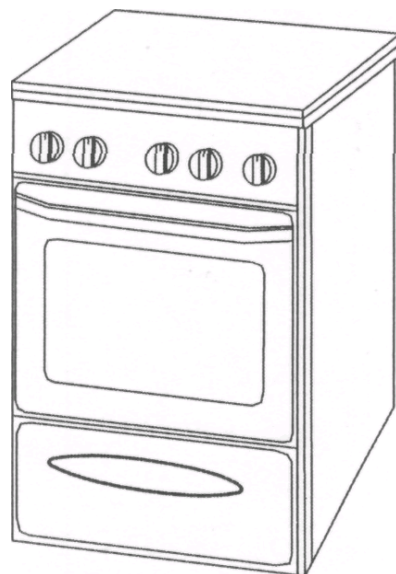


# GASHERD

## Typen

**F2255**  
**FZ2255**  
**FZE2255**



## Aufstellungs- und Bedienungsanleitung

**CE 0051**

### Inhaltsverzeichnis

Technische Daten und Eigenschaften .....	3
Installation .....	4-7
Belüftung des Aufstellorts .....	4
Aufstellung .....	4
Gasanschluß .....	4
Umstellung auf andere Gasarten ...	5
Austausch der Brennerdüsen .....	5
Primärlufteinstellung .....	5
Einstellen der Kleinstellwärmelast .....	6
Elektroanschluß .....	7
Elektrische Zündung .....	7
Züandsicherung .....	7
Für den Benutzer.....	8-11
Belüftung des Aufstellorts .....	8
Zündung der Kochstellen .....	8
Zündung des Backofens .....	8
Züandsicherung .....	8
Elektrische Zündung .....	8
Benutzung der Kochstellen der Gasmulde.....	9
Benutzung des Gasbackofens .....	9
Benutzung des Elektrogrills .....	9
Benutzung des Drehspießes .....	10
Schalter Beleuchtung / Drehspieß	10
Backofen mit Thermostat .....	10
Warmhaltefach .....	10
Hinweise zum Reinigen des Backofens .....	11
Ratschläge und allgemeine Hinweise.....	11

### Einführung

-Wir danken Ihnen, daß Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben und hoffen, daß es all Ihren Erwartungen entsprechen möge. Damit Sie Ihr neues Gerät optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs genau zu befolgen. Selbstverständlich müssen Sie nur die Anweisungen berücksichtigen, die sich auf die Ausstattung und die Bedienungseinrichtungen beziehen, über die Ihr Gerät verfügt. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.**

-Im Bestreben, Geräte herzustellen, die stets auf dem neuesten Stand der Technik sind, behält sich der Hersteller das Recht zu Änderungen im Rahmen der Produktverbesserung auch ohne Vorankündigung vor, selbstverständlich ohne daß hieraus dem Kunden ein Nachteil entsteht, der bei Anforderungen von Ersatzteilen beim Händler sind die Typenbezeichnung mit Angabe des Modells, die auf dem Typenschild aufgedruckt sind, anzugeben. Das Typenschild befindet sich in der Geschirrlade (falls vorhanden) oder auf der Rückwand des Herdes.

- DAS GERÄT ENSTPRICHT DEN RICHTLINIEN:
- 90/396/EWG;
- 73/23/EWG und 93/68/EWG;
- 89/336/EWG (Funkstörungen)
- 89/109/EWG (Kontakt mit Lebensmitteln)

#### VORBEMERKUNG

-Bei der Lektüre des vorliegenden Handbuchs nur die Kapitel und Abschnitte berücksichtigen, die sich auf die Ausstattung des erworbenen Küchenherds beziehen.

## Technische Daten und Eigenschaften

Nennaußenmaße	Herde 55x55
Höhe (Kochmulde)	86,8 cm
Höhe (bei aufgeklapptem Deckel)	137,0 cm
Höhe (mit Glasabdeckung)	137,3 cm
Tiefe (bei geschlossener Tür)	55,0 cm*
Tiefe (bei geöffneter Tür)	101,0 cm**
Breite	55,0 cm

Durch den beige packten Kit kann die Tiefe des Herdes auf 60,0 cm (\* bei geöffneter Tür 106,0 cm) verlängert werden. Die entsprechende Montageanleitung liegt dem Kit selbst bei.

Nutzmaße	Backofen
Breite	39,5 cm
Tiefe	42,0 cm
Höhe	31,5 cm
Inhalt	52,0 l

### Brenner (Düsen und Wärmebelastungen)

Gas	Brenner	Düse Kennzahl	Kleinleistung (kW)	Nennwärmebelastung (kW)
G20/20 mbar	Hilfsbrenner	70	0,40	0,90
	Normalbrenner	99	0,40	1,85
	Starkbrenner	126	0,85	3,00
	Backofen	130	1,00	3,00
G25/20 mbar	Hilfsbrenner	80	0,45	0,90
	Normalbrenner	116	0,45	1,85
	Starkbrenner	145	1,00	3,00
	Backofen	145	1,00	3,00
G30/50 mbar G31 / 50 mbar	Hilfsbrenner	42	0,45	0,90
	Normalbrenner	60	0,45	1,85
	Starkbrenner	78	1,00	3,00
	Backofen	78	1,00	3,00

Kat.: siehe Typenschild auf Deckblatt Klasse 1 bzw. 2.1

Herde entsprechen der Wärmeschutzklasse „X“

Leistung Heizelemente  
Elektrogrill..... 2kW

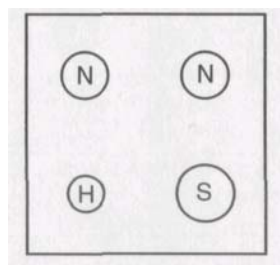
### AUSSTATTUNG

Alle Modelle verfügen über Zünderungen für den Backofen und die Kochmuldenbrenner.

Je nach Modell können die Herde außerdem über folgende Einrichtungen verfügen:

- Elektrische Zündung der Kochstellen
- Elektrische Zündung des Backofens
- Thermostat für den Backofen
- Backofenbeleuchtung
- Drehspieß
- Elektrogrill

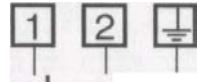
### ANORDNUNG DER BRENNER



H = Hilfsbrenner  
N = Normalbrenner  
S = Starkbrenner

### ANSCHLUSSSCHEMA

230V ZWEIFASIG



Elektr. Leistung	Leiterquerschnitt
über 3,5 kW	3x2,5mm <sup>2</sup>
von 2,2 bis 3,5kW	3x1,5mm <sup>2</sup>
von 0 bis 2,2kW	3x1,0mm <sup>2</sup>

Der Anschlusswert ist auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich in der Geschirrlade (falls vorhanden) bzw. auf der Rückwand des Herdes.

Eine Kopie des Typenschildes ist auf das Deckblatt des Handbuches geklebt.

## Installation

### INSTALLATION

Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften angeschlossen werden (Deutschland: DVGW-TRGI 1986/ 96 und TRF 1988; Österreich: ÖVGW-TRGI und TRG2 Teil 1).

Vor der Installation sicherstellen, daß die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und Druck) mit der Einstellung des Geräts übereinstimmen.

Die Einstellwerte sind auf der Typenschildabbildung auf dem Deckblatt angegeben. Dieses Gerät verfügt nicht über eine Vorrichtung für die Abfuhr der Abgase. Daher kann in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften das Gerät in Verbindung mit einer Dunstabzugshaube betrieben werden. Dieses Gerät darf nur in Räumen installiert und betrieben werden, die ausreichend belüftet sind und mit den geltenden Vorschriften des Aufstellungslandes übereinstimmen. Dieser Anschluß ist für die Verbindung eines Anschlußschlauches mit Nippelverbindung nach DVGW VP 618 vorbereitet. Siehe auch loses Beiblatt in der Bedienungsanleitung.

### Zum Geräteanschluß bei vorhandener Gas-Steckdose:

- Montage durch die eingewiesene Person bzw. den Endverbraucher.
- Nippel in das Verbindungsstück einstecken und mit Überwurfmutter mittels Werkzeug bzw. Kordelmutter von Hand festziehen.
- Stecker des Anschlußschlauches in die Gas-Steckdose einstecken.

### -Zum Geräteanschluß bei fehlender Gas-Steckdose:

- Montage durch den zugelassenen Installateur.
- Verbindungsstück entfernen. Dazu die Überwurfschrauben aus dem Verbindungsstück herausdrehen (Gegenhalten).
- Das dem Gerät beiliegende Anschlusstück mit zwischenliegender Dichtung
- auf die Überwurfschraube aufschrauben und festziehen.
- Zuleitung auf Dichtheit prüfen.

### BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS

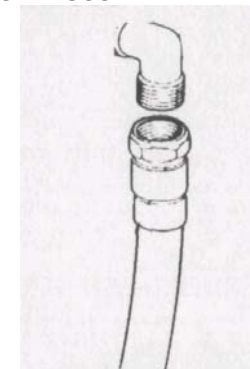
Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, muß ausreichend belüftet sein, um die Verbrennung des Gases und eine korrekte Luftzufuhr zu gewährleisten.

Insbesondere darf die für die Verbrennung erforderliche Luftzufuhr nicht unter 2 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Nennleistung liegen.

### AUFSTELLUNG

Das Verpackungsmaterial einschließlich der Folie zum Schutz der verchromten Teile und der Teile aus rostfreiem Stahl entfernen. Die Verpackung ist umweltgerecht zu entsorgen. Den Herd an einem trockenen und leicht zugänglichen Ort aufstellen, der frei von Zugluft ist. Zu wärmeempfindlichen Wänden (Holz, Linoleum, Papier usw.) einen angemessenen Sicherheitsabstand einhalten. Der Herd kann frei aufgestellt bzw. zwischen zwei Möbel eingebaut werden, deren Wände bis zu einer Temperatur von 100°C hitzebeständig und nicht höher als die Kochmulde des Geräts sind.

### GASANSCHLUSS



Vor Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß es auf die vorhandene Gasart eingestellt ist. Andernfalls das Gerät, wie im Abschnitt "Umstellung" beschrieben, an die vorhandene Gasart anpassen. Der Geräteanschluß befindet sich auf der rechten Seite. Wenn die Gasanschlußleitung hinter dem Gerät verläuft, muß sie im unteren Bereich des Herdes entlang geführt werden. In diesem Bereich beträgt die Temperatur ca. 50°C.

## Installation

- Fester Gasanschluß:
- Der Anschluß an die Gasversorgung kann mit einem starren Metallrohr ausgeführt werden. Der für den festen Anschluß zu verwendende Anschlußstutzen befindet sich unter den Zubehörteilen des Herdes.
- Anschluß mit Metallschlauch:
- Dieser Anschluß wird mit einem Metallschlauch ausgeführt, der den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften entspricht. Den Schlauch auf den Anschlußstutzen schrauben und einen geeigneten Dichtring einlegen.

### -Nach Fertigstellung des Gasanschlusses

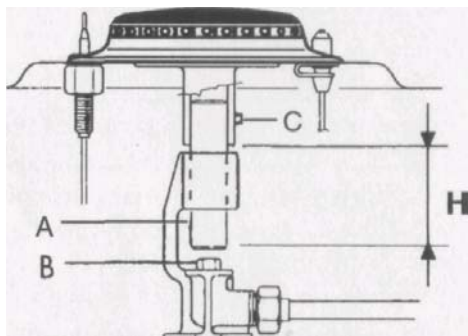
- Bei Betrieb mit Flüssiggas ist sicherzustellen, daß der Gasdruck den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

### UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Wenn der Herd nicht schon auf die vorhandene Gasart eingestellt ist, muß er umgestellt werden. Hierzu folgendermaßen vorgehen:

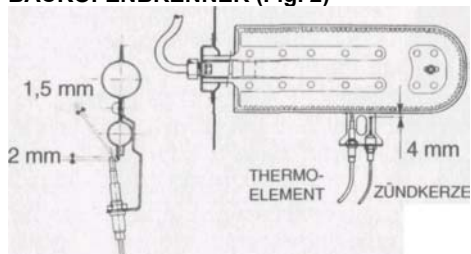
- die Brennerdüsen austauschen (siehe Tabelle auf S. 3);
- die Primärluft regulieren;
- die Kleinstellwärmebelastung einstellen. Nach jeder Umstellung ist das Typenschild mit dem neuen Gasart-Klebeschild zu überkleben.

### AUSTAUSCH DER DÜSEN FÜR DIE KOCHMULDENBRENNER (Fig. 1)



- Rippenrost und Brenner der Herdmulde nach oben abheben und entfernen.
- Die Düsen (B) austauschen.
- Zum Losschrauben der Düsen einen Steckschlüssel von 7 mm benutzen.

### AUSTAUSCH DER DÜSE FÜR DEN BACKOFENBRENNER (Fig. 2)



- die Befestigungsschraube des Bodenbleches des Backofens lösen;
- das Bodenblech herausnehmen (nach vorne ziehen);
- die Befestigungsschraube des Brenners lösen und den Backofenbrenner herausnehmen;
- die Brennerdüse mit Hilfe eines Steckschlüssels von 7 mm austauschen.

### WICHTIGE HINWEISE:

- Die Brennerdüsen gasdicht anziehen.
- Nach erfolgtem Austausch die Gasdichtheit aller Brennerdüsen prüfen.

### PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG BEI DEN BRENNERN

Die nachstehende Tabelle bei der Einstellung des in mm ausgedrückten Maßes H für die Kochmulde (Fig. 1) beachten.

BRENN-STELLE	G20; 20 mbar G25; 20 mbar	G30; 50mbar G31; 50mbar
Hilfsbrenner	51	51
Normalbrenner	50	50
Starkbrenner	51	49

- Die korrekte Funktionsweise der Brenner überprüfen;
- Den Brenner entzünden und den

## Installation

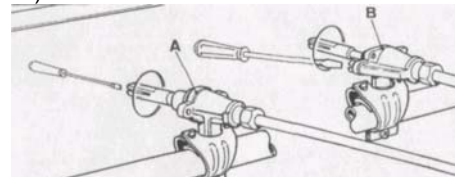
- Bedienungsknebel in Großstellung drehen.
- Die Flammen sollen ruhig brennen, nicht vom Brenner abheben und keine gelben Spitzen aufweisen. Unzulässiges Abheben der Flammen ist auf Luftüberschuß zurückzuführen. Luftmangel führt zu gelben Spitzen und möglicherweise zu Rußbildung.

### Vorgehensweise:

- Den Brenner abnehmen.
- Die Schraube (C), die das Luftregulierungsröhrchen (A) blockiert, lösen.
- Das Luftregulierungsröhrchen (A) bei Wert H, gemäß der o.a. Tabelle, positionieren.
- Das Luftregulierungsröhrchen (A) wieder mittels der entsprechenden Schraube (C) festschrauben.
- Den Brenner wieder montieren.

### EINSTELLEN DER KLEINSTELLWÄRME-BELASTUNG BEI DER KOCHMULDE

Wenn der Herd mit Flüssiggas (B/P) betrieben wird, muß die Bypass-Schraube der Armaturen bis zum Anschlag eingedreht sein. Der Herd kann mit Armaturen vom Typ "A" ausgestattet sein, bei denen die Bypass-Schraube innen sitzt (man muß dann einen kleinen Schraubenzieher in den Knebelstift einführen), oder mit Armaturen vom Typ "B", bei denen sich die Bypass-Schraube außen rechts befindet (so daß sie direkt zugänglich ist).



Wenn der Herd hingegen mit Erd- oder Stadtgas betrieben werden soll, ist für beide Armaturtypen wie folgt vorgehen:

- Brenner entzünden und den Bedienungsknebel in Großstellung drehen.
- Den Bedienungsknebel abziehen, ohne sich dabei auf die Bedienblende zu stützen,

da diese ansonsten beschädigt werden könnte.

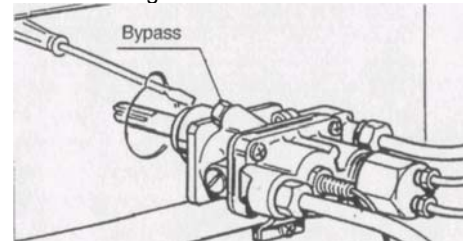
- Nun die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubenzieher ca. 3 Umdrehungen herausschrauben (den Schraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen).
- Den Knebelstift gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen: die Flamme brennt nun in Großstellung.
- Die Bypass-Schraube langsam - ohne den Schraubenzieher anzudrücken - wieder eindrehen, bis die Flamme sichtbar um 3/4 verringert ist. Darauf achten, daß sie auch bei leichten Luftströmungen stabil bleibt.

### EINSTELLEN DER KLEINSTELLWÄRME-BELASTUNG BEIM BACKOFEN

Wenn der Herd mit Flüssiggas (B/P) betrieben wird, muß die Bypass-Schraube des Thermostates bis zum Anschlag eingedreht sein.

Wenn der Herd hingegen mit Erd- oder Stadtgas betrieben werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

- Das Bodenblech herausnehmen (Schraube lösen und Blech nach vorne ziehen).
- Den Brenner entzünden und den Bedienungsknebel auf "Großstellung" stellen.
- Die Backofentür schließen.
- Die Bypass-Schraube des Thermostates freilegen.
- Die Bypass-Schraube des Thermostates ca. 3 Umdrehungen herausschrauben



- Nach Ablauf von 5 bis 6 Minuten den Bedienungsknebel in die Position "Kleinstellung" bringen.
- Die Bypass-Schraube langsam wieder eindrehen und dabei die Verkleinerung der

## Installation

Flamme durch das Fenster der geschlossenen Backofentür beobachten, bis die Flamme eine Größe von ca. 4 mm erreicht. Es ist sicherzustellen, daß die Flamme nicht zu klein und auch bei einem raschen Öffnen und Schließen der Tür stabil ist.

-Den Brenner ausschalten, den Backofen abkühlen lassen und das Bodenblech wieder einbauen.

### ELEKTROANSCHLUSS

Vor Ausführung des Anschlusses sicherstellen,

-daß die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht;

-daß für eine wirksame Erdung gesorgt ist.

Falls die Steckdose nicht leicht zugänglich ist, muß der Installateur einen Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorschalten.

Wenn das Gerät über ein Kabel ohne Stecker verfügt, ist ein genormter Stecker

-der grün-gelbe Leiter ist für die Erdung;

-der blaue Leiter ist als Neutralleiter und;

-der braune Leiter ist für die Phase zu verwenden;

-das Kabel darf Wände, die eine Temperatur von mehr als 75°C aufweisen, nicht berühren;

-muß das Kabel ausgetauscht werden, ist ein Kabel vom Typ HO5RR-F oder H05V2V2-F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (s. Seite 3);

-wird das Gerät ohne Kabel geliefert, ist ein Kabel vom Typ HO5RR-F oder H05V2V2-F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (s. Seite 3).

**WICHTIG:** der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine Mißachtung der geltenden Vorschriften und Normen zurückzuführen sind. Es wird empfohlen, zu prüfen, ob der Erdanschluß des Geräts ordnungsgemäß ausgeführt wurde (s. Seite 3).

### HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

Der richtige Abstand zwischen der Elektrode und dem Backofenbrenner ist in der Figur 2 angegeben.

Bei fehlendem oder zu schwachem Zündfunken die Ursache der Störung suchen. Der Fehler könnte auf folgende Ursachen zurückzuführen sein:

-Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt;

-Abstand Elektrode-Brenner nicht korrekt;

-Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Mantel beschädigt;

-Zündfunke wird nach Erde abgeleitet (bei anderen Teilen des Herds);

-Zündtransformator oder Mikroschalter defekt;

-Luftansammlung in den Gaszuleitungen (vor allem nach längerer Nicht-Verwendung des Herdes);

-Gas-Luft-Mischung nicht optimal (Primärlufteinstellung).

### ZÜND SICHERUNG

Der richtige Abstand zwischen dem Fühler des Thermoelements und dem Backofenbrenner ist in der Figur 2 angegeben. Zeit bis zum Halten des Elektromagneten nach dem Anzünden (Haltezeit): ca. 10 Sekunden. Zeit bis zum automatischen Ansprechen nach dem Erlöschen der Flamme (Abfallzeit): nicht mehr als 90 Sekunden bei den Brennern der Kochmulde; nicht mehr als 60 Sekunden beim Backofenbrenner.

### HINWEISE:

-Vor jedem technischen Eingriff im Innern des Herds den Netzstecker abziehen und den Gashahn schließen.

-Auf keinen Fall Flammen zur Dichtheitsprüfung verwenden. Wenn keine spezifische Prüfvorrichtung zur Verfügung steht, kann man Schaum oder Wasser mit reichlich Seife verwenden.

-Bei der Wiedermontage der Kochmulde darauf achten, daß sich die Drähte der Zündkerzen (falls vorhanden) nicht in der Nähe der Brennerdüsen befinden, um ein Aufliegen der Drähte auf die Düsen zu verhindern.

## Für den Benutzer

### GEBRAUCH DES HERDS

#### BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS

Beim Betrieb von Gasherden entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem sie installiert sind. Eine ausreichende Belüftung der Küche ist zu gewährleisten: die natürlichen Lüftungsöffnungen geöffnet halten oder eine Abzugshaube installieren. Bei sehr intensivem Betrieb oder bei Betrieb über längere Zeiträume kann ggf. eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein. In diesem Fall empfiehlt es sich z.B. das Fenster zu öffnen oder die Leistung der Zwangslüftung zu erhöhen.

#### ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN

-Den Bedienungsknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol

◊ drehen (Großstellung der Flamme).

-Den Brenner mit einem Streichholz entzünden und den Bedienungsknebel ca. 10 Sekunden gedrückt halten.

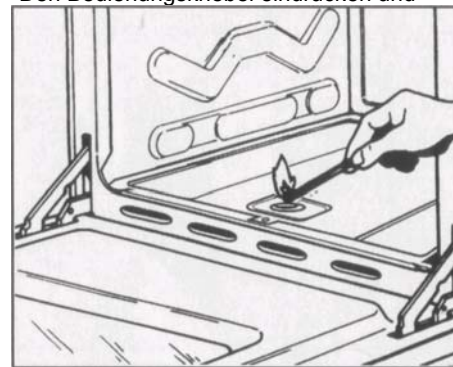
-Den Bedienungsknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner weiterbrennt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

-Wird eine schwache Flamme gewünscht, ist der Bedienungsknebel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol ◊ (Kleinstellung der Flamme) weiterzudrehen.

#### ZÜNDUNG DES BACKOFENS

-Die Backofentür öffnen.

-Den Bedienungsknebel eindrücken und



gegen den Uhrzeigersinn bis in den Bereich der Temperaturangaben drehen.

-Ein brennendes Streichholz durch das mittlere Loch des Backofenbodens an den Brenner annähern und den Bedienungsknebel ganz eindrücken.

-Durch die zentrale Öffnung des Backofenbodens kontrollieren, ob der Brenner gezündet hat. Hierbei weiterhin den Bedienungsknebel gedrückt halten.

-Nach ca. 10 Sekunden den Bedienungsknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner weiterbrennt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

#### ZÜND SICHERUNG

Die mit der Zündsicherung ausgestatteten Brenner bieten den Vorzug eines Schutzes im Fall eines unvorhergesehenen Erlöschens der Flamme. In diesem Fall wird nämlich die Gaszufuhr des betreffenden Brenners automatisch unterbrochen, um Gefährdungen durch ausströmendes unverbranntes Gas zu verhindern. Nach dem Erlöschen der Flamme bis zur Unterbrechung der Gaszufuhr dürfen bei dem Backofenbrenner nicht mehr als 60 Sekunden und bei den Brennern der Kochmulde nicht mehr als 90 Sekunden vergehen.

#### HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG (Modelle FZ 2255 - FZE 2255)

Hier gilt prinzipiell das oben gesagte. Allerdings erfolgt die Zündung der Brenner nicht durch ein Streichholz sondern durch einen Zündfunken, der durch das Eindrücken des Bedienungsknebels des entsprechenden Brenners erzeugt wird.

**-Bei Herden mit elektrischer Zündung des Backofenbrenners muß dieser Brenner obligatorisch bei vollständig geöffneter Backofentür gezündet werden.**

-Beim Zünden des Backofenbrenners, der mit der elektrischen Zündvorrichtung ausgestattet ist, darf diese nicht länger als 10 Sekunden betätigt werden. Wenn sich der Brenner nach 10 Sekunden nicht entzündet


## Für den Benutzer

hat, die Zündvorrichtung nicht weiter betätigen und die Backofentür mindestens eine Minute geöffnet lassen, bevor erneut versucht wird, den Brenner zu zünden. Wenn die Funktionsstörung der Zündvorrichtung wiederholt auftritt, den Brenner von Hand zünden und den

### HINWEISE

-Wenn sich der Herd nach längerer Nicht-Verwendung nur schwer zünden läßt, ist das als normal anzusehen. Es genügen jedoch einige Sekunden, damit die Luft, die sich in den Gasleitungen angesammelt hat, ausgestoßen wird.

-Auf jeden Fall sollte vermieden werden, daß zuviel unverbranntes Gas aus den Brennern ausströmt. Wenn die Zündung nach relativ kurzer Zeit nicht erfolgen sollte, ist der Vorgang zu wiederholen, nachdem der Bedienungsknebel zwischenzeitlich in die AUS-Stellung (\*) gebracht wurde.

-- Sollte sich die elektrische Zündung bei bestimmten Gasarten als schwierig erweisen, wird empfohlen, den Zündvorgang mit dem Bedienungsknebel in Position  (Kleinstellung der Flamme) zu versuchen.


-Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens bzw. des Grills ist es möglich, daß ein eigenartiger Geruch oder Rauch aus der Backofenmuffel austritt. Dies ist auf harz- und ölhaltige Rückstände am Brenner bzw. am Heizelement zurückzuführen.

### BENUTZUNG DER KOCHSTELLEN DER GASKOCHMULDE

Das verwendete Kochgeschirr muß einen dem Brenner entsprechenden Durchmesser aufweisen. Die Flammen sollten nie über den Topfboden hinaus reichen. Es empfiehlt sich:

- für Hilfsbrenner: ein Durchmesser von mindestens 8 cm;
- für Normalbrenner: ein Durchmesser von mindestens 14 cm;
- für Starkbrenner: ein Durchmesser von mindestens 22 cm.

**ANMERKUNG:** den Bedienungsknebel niemals in einer Zwischenstellung zwischen

der Großstellung  und der AUS-Stellung ( ) belassen. Eine Zwischenstellung zwischen Großstellung und Kleinstellung ist zulässig.

### BENUTZUNG DES GASBACKOFENS

-Nach dem Zünden des Brenners den Ofen 10 Minuten vorheizen.

-Die zuzubereitenden Speisen in ein handelsübliches Kochgeschirr geben und auf den Backofenrost stellen.

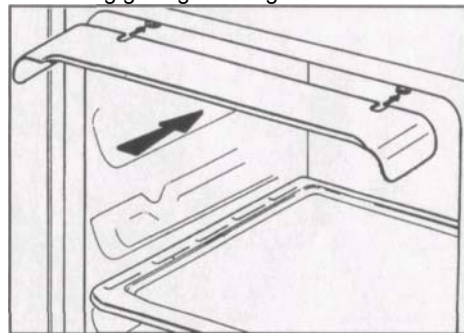
-Den Backofenrost vorzugsweise in die dritte Einschubleiste schieben und den Bedienungsknebel auf die gewünschte Stellung drehen.

-Der Garvorgang kann bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung (falls vorhanden) durch das Fenster der Backofentür beobachtet werden. So wird vermieden, daß der Backofen außer zum Bestreichen mit Öl oder Fett geöffnet werden muß.

**WICHTIGE HINWEISE:** Um gleichmäßige Backergebnisse zu erzielen, darf das Backblech nur soweit eingeschoben werden, daß es vorne mit der Vorderkante (ca.) der Backröhre abschließt. In Gasbacköfen sollten nur Backbleche und Formen aus hellen Blechen verwendet werden. Die Fettpfanne niemals direkt als Kochgeschirr verwenden. Sie dient nur zum Auffangen des beim Grillen ablaufenden Fetts.

### BENUTZUNG DES ELEKTROGRILLS (Modelle FZ 2255 - FZE 2255)

-Das Wrasenabweisblech wie in der Abbildung gezeigt anbringen.



## Für den Benutzer

-Den Elektrogrill einschalten (den Bedienungsknebel des Backofens eindrücken und nach rechts bis zum Anschlag drehen).

-Das Grillgut auf den Rost legen.

-Den Rost in die oberste Einschubleiste schieben.

-Die Fettpfanne in die darunter liegende Einschubleiste schieben.

-Die Backofentür nur teilweise, bis zum Wrasenabweisblech, schließen.

-Nach einigen Minuten das Grillgut wenden, um auch die andere Seite der Infrarotstrahlung auszusetzen.

**ANMERKUNG:** bei der ersten Inbetriebnahme tritt Rauch aus der Backofenmuffel aus. Daher sollte man abwarten, bis alle Ölrückstände auf dem Heizelement vollständig verbrannt sind, bevor man das Grillgut in den Backofen gibt.

**ACHTUNG:** Das Gerät erreicht bei Grillbetrieb sehr hohe Temperaturen! Daher Kinder fernhalten.

Die nachstehende Tabelle dient zur Orientierung. Es kann jedoch in der Praxis je nach Art und Quantität der Speisen und in Abhängigkeit vom persönlichen Geschmack zu Abweichungen kommen.

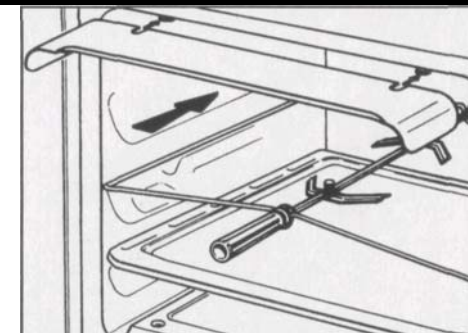
Grillgut	Zeit in Minuten	
	1.Seite	2.Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dicke Fleischstücke	8	5
Dünnere Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

### BENUTZUNG DES DREHSPIESSES (Modelle FZ 2255 - FZE 2255)

-Das Wrasenabweisblech wie in der Abbildung gezeigt anbringen.

-Den Elektrogrill einschalten.

-Das Fleisch auf den Spieß stecken und in der Mitte mit den beiden Gabeln befestigen.



-Die Spitze des Spießes in die Nabe des Motors einstecken.

-Den Griff des Spießes abschrauben.

-Die Fettpfanne in die unterste Einschubleiste schieben.

-Die Backofentür nur teilweise, bis zum Wrasenabweisblech, schließen.

-Den Motor des Drehspießes mit dem entsprechend gekennzeichneten Schalter einschalten.

-Das Fleisch ab und zu mit Fett bestreichen. Am Ende der Grillzeit den Griff auf den Drehspieß schrauben und den Spieß aus der Nabe des Motors nehmen.

### DREHSPIESS (Modelle FZ 2255 - FZE 2255)

-Bei Druck auf den ovalen Schalter in der Bedienblende schaltet sich die Ofenbeleuchtung und der Drehspießmotor ein.

### BACKOFEN MIT THERMOSTAT

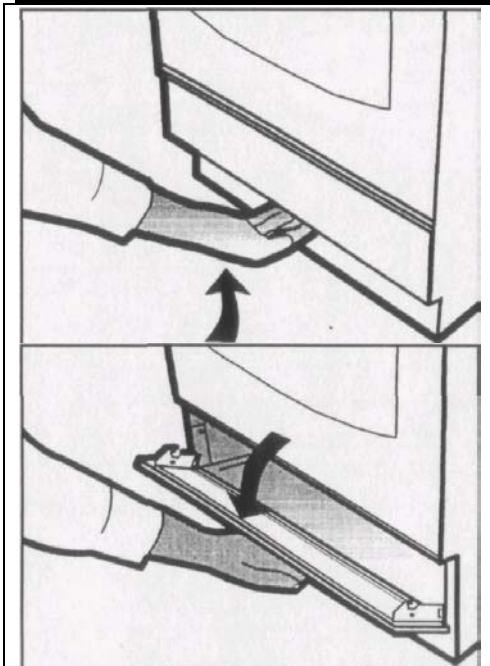
Wenn es während des Backens/Bratens zu anomalen Temperaturschwankungen kommt, den Thermostaten durch einen Techniker überprüfen lassen.

### WARMHALTEFACH

Um das Warmhaltefach zu öffnen, die Klappe mit der Hand nach oben anheben (s. Abbildung S. 11).

Zum Schließen reicht es, die Klappe wieder in Ihren Sitz zu schieben.

## Für den Benutzer



Zeit schwer bedienen lassen, den Technischen Kundendienst verständigen.

-Die emaillierten oder verchromten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder anderen nicht kratzenden Reinigungsmitteln reinigen. Bei den Kochmuldenbrennern kann man hingegen auch eine Metallbürste zum Lösen der Verkrustungen verwenden. Sorgfältig trockenreiben.

-Keine Scheuermittel zum Reinigen der emaillierten oder verchromten Teile verwenden. Zur Reinigung der Backofentürprofile der Edelstahlgeräte sollten keine stark alkalischen Reinigungsmittel verwendet werden.

-Beim Reinigen der Kochmulde diese nicht unter Wasser setzen. Darauf achten, daß kein Wasser oder sonstige Flüssigkeiten an den Brennersitzen eindringt. Dies kann zu Funktionsstörungen führen.

-Die Zündkerzen für die elektrische Zündung (falls vorhanden) müssen stets sauber gehalten werden und sollten nach dem Kochen getrocknet werden, insbesondere dann, wenn etwas übergelaufen ist.

-Wenn das Gerät über eine Glasabdeckung verfügt, darf diese nicht geschlossen werden, solange die Brenner noch heiß sind, da das Glas sonst springen könnte.

-Stöße gegen die emaillierten Teile und die Zündkerzen (falls vorhanden) vermeiden.

-Wenn der Herd nicht gebraucht wird, sollte normalerweise der Absperrhahn geschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch des Herds zurückzuführen sind.

**Im Falle von Funktionsstörungen insbesondere bei Gasaustritten oder Kriechstrom ist unverzüglich der Technische Kundendienst zu verständigen.**

### HINWEISE ZUM REINIGEN DES BACKOFENS

Nach jeder Benutzung des Backofens sollte dieser gereinigt werden (Fettfilm, vor allem nach Bratvorgängen, beseitigen). Bei der

### RATSCHLÄGE UND ALLGEMEINE HINWEISE

-Vor jedem technischen Eingriff im Innern des

-Die Geschirrlade nicht als Abstellraum für entzündbare Flüssigkeiten oder wärmeempfindliche Gegenstände wie Holz, Papier, Druckflaschen, Streichhölzer usw. verwenden.

-Sollten sich die Gasarmaturen im Laufe der

## 1 JAHR GARANTIE

vom Tag der Lieferung an den Benutzer (Nachweispflicht durch gestempelte Garantie-Eintragung oder Händlerrechnung) leisten wir bei allfälligen Werkstoff- bzw. Fertigungsmängel.

Schäden durch unsachgemäße Beförderung, Lagerung, Behandlung und Verwendung unterliegen keiner Garantiepflicht unseres Hauses.

Geringfügige Unregelmäßigkeiten in Email und Lackierung gelten nicht als Fertigungsmängel. Email- und Lackfehler, Fehler in Glaskeramikplatte werden nur innerhalb von 4 Wochen ab Kaufdatum kostenlos repariert.

Unsachgemäße Installation (Aufstellung und Anschluß), falsche Einregulierung auf örtliche Gasverhältnisse, ungewöhnliche Schwankungen von Gasdruck und Gasbeschaffenheit, ungewöhnliche Schwankungen der Netzspannung, Anschluß an unrichtige Stromart, unrichtige Netzspannung, sowie falsche Bedienung (siehe Bedienungsanleitung) und Fremdeingriff während der Garantiezeit entheben uns jeder Garantieleistung.

Diese Bedienungsanleitung mit Garantieschein bewahren Sie bitte auf. Der Garantieschein ist nur gültig mit Datum- und Firmenstempel der Lieferfirma oder zuständiger Rechnungsvorlage.

Das Baujahr des Gerätes ist als Angabe auf dem Geräteschild ausgewiesen bzw. kennzeichnen die beiden ersten Zahlen der Gerätenummer das Baujahr.

Bei Anfragen oder Störungen bitten wir um Angabe der Geräte-Type und Geräte-Nummer.

Gerät-Type:

\_\_\_\_\_

Stempel der Lieferfirma:

Gerät-Nummer:

\_\_\_\_\_

Kaufdatum:

\_\_\_\_\_

**GEBE**  **STREBEL**

Werkskundendienst  
Tel.: (02622) 23555 93 od. 94

**GEBE**

Gesellschaft m.b.H.

A-1141 Wien, Linzer Straße 139-143

**STREBEL**

STREBELWERK GmbH

A-2700 Wr. Neustadt, Wiener Straße 118