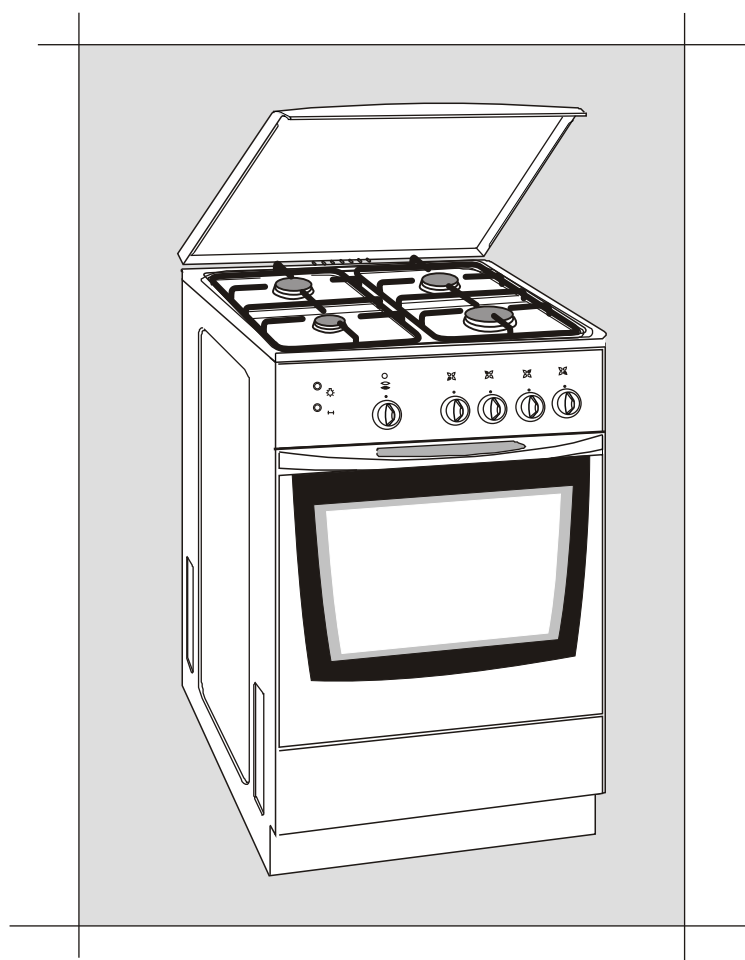


GASHERDE

6CF-56GS B



GEBRAUCHSANWEISUNG

FAGOR 

**Sehr verehrte Kundin!
Sehr verehrter Kunde!**

Wir danken Ihnen für das Interesse an unseren Erzeugnissen und für den Einkauf von unserem Herd.

Vor Installation und Benutzung des Gerätes ist die Gebrauchsanweisung genau zu lesen. Sie enthält wichtige Sicherheitsangaben sowie Empfehlungen und Hinweise, die Ihnen den richtigen Betrieb erleichtern.

Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, Änderungen zwecks Modernisierung und stetiger Qualitätsverbesserung des Produktes einzuführen, ohne die Benutzer vorher zu benachrichtigen. Diese Änderungen werden jedoch keine Probleme bei der Bedienung bereiten. Unsere Geräte erfüllen die Vorschriften der Sicherheit für Elektrogeräte was das Attest der INIG bestätigt.

Diese Gasherde sind Produkte, die keine umweltschädlichen Stoffe enthalten.

Die Verpackungsmaterialien können als Recyclingprodukte wieder verwendet werden.

Der verbrauchte Gasherd ist zu solch einem Zustand zu bringen, in dem dessen erneuter Gebrauch unmöglich ist. Das Anschlusskabel muss abgeschnitten und die Tür entnommen werden, da sie eine Gefahrenquelle insbesondere für Kinder sein können. Danach ist das Gerät an die spezialisierten Anstalten zu übergeben, die sich mit Entsorgung oder Ankauf von Recyclingprodukten beschäftigen.

ACHTUNG!

- 1. Das Gerät ist für die im Nennschild angegebenen Gas und Druck angepasst.**
- 2. Das Gerät soll ausschließlich vom berechtigten Installateur von Gasgeräten oder einem qualifizierten Kundendiensttechniker gemäß den im betreffenden Land geltenden Vorschriften angeschlossen und repariert werden. Die nicht ordnungsgemäß durchgeführten Reparaturen können eine Quelle von beträchtlichen Gefahren sein. Das beschädigte Gerät darf nicht benutzt werden.**
- 3. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für die Körperverletzungen oder Beschädigungen, die durch falsche Installation des Gerätes oder dessen falsche Benutzung verursacht worden sind.**
- 4. Das Gerät darf nicht an dem Griff der Backofentür gehoben werden.**

INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINE ANGABEN.....	3
1.1	BESTIMMUNG	3
1.2	TECHNISCHE CHARAKTERISTIK.....	3
1.3	BAU UND ZUBEHÖR DES HERDES	4
1.3.1	SCHALTERBLENDE	4
1.4	VORBEREITUNG	4
1.5	WICHTIGE HINWEISE	5
2	INSTALLATION	6
2.1	AUFSTELLUNG DES HERDES.....	6
2.2	ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE GASANLAGE	6
2.2.1	ANSCHLUSS AN DIE ERDGASANLAGE	6
2.2.2	ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGASFLASCHE.....	7
2.2.3	DÜSENAUSTAUSCH.....	7
2.2.4	REGULIERUNG DER GASHÄHNE FÜR OBERFLÄCHENBREN-NER	8
2.2.5	NACHSTELLUNG DES BACKOFENBRENNERS.....	8
2.2.6	NACHSTELLUNG DES GASHAHNS DES BACKOFENBRENNERS	9
2.3	ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE ELEKTRISCHE INSTALLATION.....	9
3	GASPLATTE	10
3.1	GASBRENNER.....	10
3.2	WAHL DER FLAMME	10
3.3	ANZÜNDEN UND LÖSCHEN DER BRENNER	11
3.4	WAHL DES KÜCHENGESCHIRRS.....	11
4	BACKOFEN.....	12
4.1	BAU UND ZUBEHÖR	12
4.2	BACKOFENSCHALTER	12
4.3	BACKRAUMBELEUCHTUNG.....	13
4.4	ANZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS	13
4.5	BENÜTZUNG DES BACKOFENS	13
4.5.1	KUCHEN BACKEN.....	14
4.5.2	FLEISCHBRATEN.....	14
5	REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
5.1	ALLGEMEINE HINWEISE	16
5.2	REINIGUNG DER ABDECKPLATTE	16
5.3	REINIGUNG DER GASBRENNER	16
5.4	REINIGUNG DES BACKOFENS	17
6	STÖRUNGSBESEITIGUNG	18

ALLGEMEINE ANGABEN

1 ALLGEMEINE ANGABEN

1.1 BESTIMMUNG

Das Gerät ist für Zubereiten der Speisen ausschließlich im Haushalt vorgesehen. Dessen Anwendung für andere Zwecke ist nicht gestattet!

1.2 TECHNISCHE CHARAKTERISTIK

Tabelle 1

		6CF-56GS B		
Maße				
Außenmaße (H x B x T)	[mm]	850 x 500 x 600		
Ofenvolumen	[l]	61,0		
ELECTRISCHE DATEN				
Leistungsaufnahme	[W]	25		
Spannung	[V]	230		
Frequenz	[Hz]	50		
Wärmebelastung, einzeln				
Sparbrenner	1,1 ± 8,0% [kW]	1 St.		
Normalbrenner	2,0 ± 8,0% [kW]	2 St.		
Starkbrenner	3,1 ± 5,6% [kW]	1 St.		
Backraumbrenner	4,0 ± 5,0% [kW]	1 St.		
Gasverbrauch	[g/h]	940		
Reißzünder für Oberflächenbrenner		•		
Hähne mit Gasausströmschutz für die Oberflächenbrenner		•		
Beleuchtung des Backofens 25W		•		
Zubehör des Backofens	Backblech	1 St.		
	Grillrost	1 St.		
	Topfträger	2 St.		
Gasart		G 30 5,0 kPa	G 20 1,3 kPa	G 20 2,0 kPa
Düsendurchmesser in [mm]:				
Sparbrenner		0,50	0,80	0,75
Normalbrenner		0,60	1,10	1,02
Starkbrenner		0,75	1,35	1,25
Backraumbrenner		0,85	1,60	1,15

Das Gerät kann nur in Räumen mit leistungsfähiger Lüftungsanlage, gemäß den im betreffenden Land geltenden Vorschriften installiert und benutzt werden. Sorgen Sie bitte dafür, dass die Lüftungsgitter immer geöffnet sind, oder dass ein erzwungenes Lüftungssystem (Abzugshaube) installiert wird.

1.3 BAU UND ZUBEHÖR DES HERDES

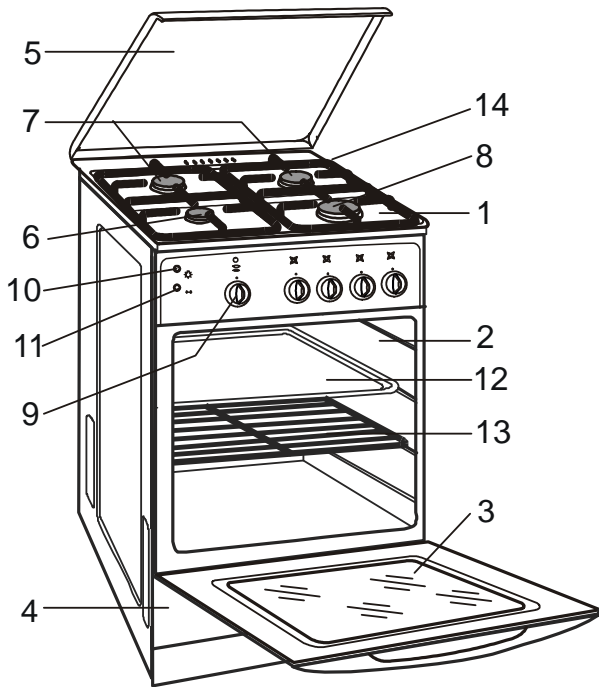
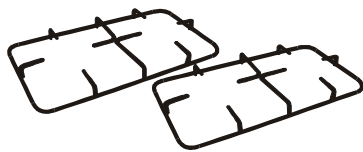
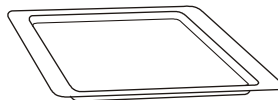


Bild 1

- 1 – Gasplatte;
- 2 – Gasbackofen;
- 3 – Backofentür;
- 4 – Geschirrwagen;
- 6 – Abdeckplatte;
- 7 – Sparbrenner;
- 8 – Normalbrenner;
- 9 – Starkbrenner;
- 9 – Backofenschalter;
- 10 – Reißzündertaste;
- 11 – Beleuchtungstaste,
- 12 – Backblech;
- 13 – Grillrost;
- 14 – Topfträger



Topfträger



Backblech



Grillrost

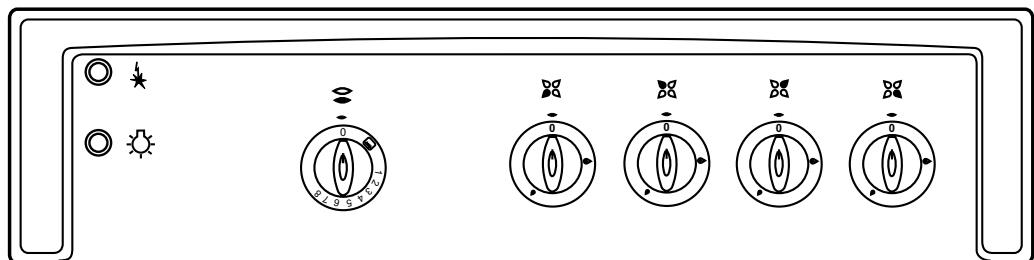
Bild 2

Backblech für Fleisch. Es kann auch als eine Fettpfanne zum Auffangen des Fettes dienen, wenn das Grillen direkt auf dem Grillrost erfolgt.

Grillrost dient zum Stellen des im Backraum benutzten Geschirrs. Auf dem Rost kann man Speisen, wie z.B. Steaks, Würstchen, Fisch oder Toasts direkt legen.

1.3.1 SCHALTERBLENDE

Bild 3



1.4 VORBEREITUNG

1. Von dem Gasherd sind die Verpackungselemente inklusive der Schutzschichten, mit denen die Teile aus rostbeständigem Stahl bedeckt sind, zu entfernen. Das Verpackungsmaterial ist gemäß den geltenden Vorschriften zu entsorgen.

ALLGEMEINE ANGABEN

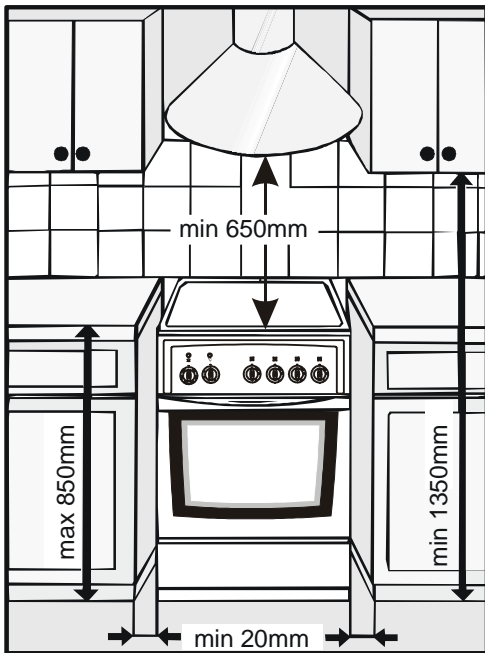
2. Den Aufkleber von der Backofentür sowie die Aufkleber von der Gasplatte, die zum Stilllegen der Topfträger und Topfträgerlasche dienen, sind zu entfernen. Alle Teile genau von den Leimresten auswaschen.
3. Die Email- und Glasoberflächen mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen.
4. Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen, davon die Folie entfernen, und danach es im warmen Wasser mit Geschirrspülmittel auswaschen.
5. Den Backofen für ca.1 Stunde einschalten, dabei den Brennerhahn des Backofens in der Position 6 stellen. Nach Abkühlung ist der Backraum auszuwaschen und zu trocknen. Nach dem Einschalten des Backofens kann ein unangenehmer Geruch spürbar sein. Es ist ein normaler Zustand beim ersten Einschalten des Backofens. Man soll in diesem Fall gute Lüftung des Küchenraums gewährleisten, z.B. durch Öffnen des Fensters.

1.5 WICHTIGE HINWEISE

1. Während der Benutzung des Herdes wird Vorsicht geboten, denn die Brenner, Topfträger, Geschirr mit Speisen und der Stirnteil des Gerätes sind heiß. Lenken Sie Ihre besondere Aufmerksamkeit auf Kinder!
2. Zum Abstellen der Kochtöpfe von der Herdplatte und zum Herausnehmen der Formen aus dem Backofen bitte Schutzhandschuhe benutzen.
3. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entflammen, die darauf zubereiteten Gerichte, z.B. Pommes Frites sind daher nur unter Aufsicht zuzubereiten.
4. Die Anschlussleitungen der in der Nähe des eingeschalteten Herdes benutzten Haushaltsgeräte, sind von den heißen Elementen fernzuhalten.
5. Achten Sie auf genaue Verlegung von den einzelnen Brennelementen.
6. Auf den Topfträgern kein deformiertes oder labiles Geschirr abstellen, denn es kann umkippen und die Brenner vergießen.
7. Kein leeres Geschirr über die eingeschalteten Brenner stellen.
8. Vor dem Wegnehmen des Geschirrs ist die Flamme zu vermindern oder diese völlig zu löschen.
9. Bevor die Abdeckplatte geschlossen wird, schalten Sie alle Brenner aus und warten ab, bis sie völlig kalt werden.
10. Während der Benutzung des Backofens soll die Abdeckplatte geöffnet sein.
11. Bewahren Sie im Backraum und im Geschirrwagen keine brennbaren und gegen erhöhte Temperaturen empfindlichen Gegenstände.
12. Die geöffnete Backraumtür bitte nicht belasten. Man darf sich darauf nicht stützen.
13. Die Benutzung des Herdes, um den Raum zu heizen, ist nicht gestattet.
14. Bei der Gasentweichung ist:
 - das Ventil an der Gasanlage bzw. die Gasflasche zu schließen,
 - alle Brenner und andere Zündquellen löschen,
 - der Raum genau zu belüften, die Fenster öffnen,
 - keine elektrischen Einrichtungen einschalten (auch kein Licht),
 - den Ausfall beim autorisierten Kundendienst melden.

2 INSTALLATION

2.1 AUFSTELLUNG DES HERDES



- Über dem Gerät soll ein Freiraum zum Dunstabzug vorhanden sein. Wird eine Dunstabzugshaube installiert, so soll der Abstand zwischen der Mulde und der Abzugshaube mindestens 650 mm betragen.
- Der Küchenraum soll trocken sein. Die Aufstellung des Gerätes soll einen freien Zugang zu allen Steuerelementen gewährleisten.
- Beim Aufstellen des Gerätes in der Küchenzeile halten Sie bitte einen Abstand zwischen den Seitenwänden der Schränke und dem Gerät ein. Der minimale Abstand soll 20 mm betragen.
- Vor der Benutzung ist das Gerät zu nivellieren. Dazu dienen die einstellbaren Füße, die nach dem Herausnehmen des Geschirrwagens zugänglich sind.

Bild 4

2.2 ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE GASANLAGE

Vor dem Anschluss des Gerätes, soll man sich vergewissern, ob das Gerät den örtlichen Versorgungsbedingungen entspricht (Gasart und -druck). Sollten diese nicht übereinstimmen, so sind die Düsen im Gasherd auszutauschen und die Hähne einzustellen.

- Das Gerät kann an die Hausanlage oder an die Flüssiggasflasche angeschlossen werden. An den Rohranschlußstutzen des Gerätes ist Gas bei der Anwendung vom geeigneten Zubehör anzuschließen.
- Bevor Sie diesen Anschluß vornehmen, bitte den Gashahn schließen.

2.2.1 ANSCHLUSS AN DIE ERDGASANLAGE

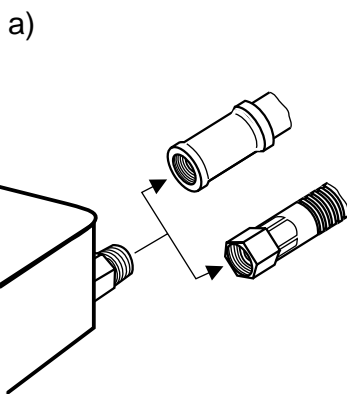


Bild 5

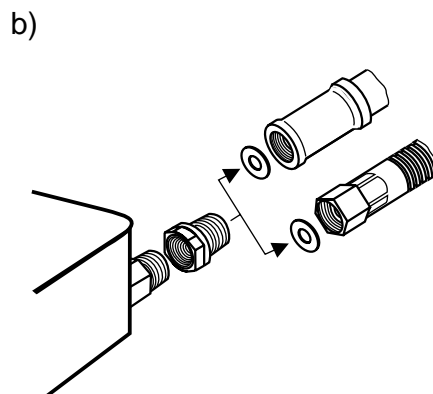


Bild 6

INSTALLATION

- Das Gerät kann an die Hausanlage steif oder bei der Anwendung eines Schlauches im Metallschirm, der den Anforderungen der inländischen Normen entspricht, angeschlossen werden.
- Das Gerät ist mit einem Rohranschlußstutzen ausgerüstet, der mit einem Kegelgewinde beendet ist. Es wird empfohlen, diesen Anschluß mit Teflonband abzudichten. Die Anschlußart ist in der Zeichnung 5a dargestellt. Im Bedarfsfall verwenden Sie ein Reduzierverbindungsstück, wie im Bild 5b gezeigt wurde.

2.2.2 ANSCHLUSS AN DIE FLÜSSIGGASFLASCHE

- Beim Anschluss des Gerätes an die Flüssiggasflasche ist ein Gummischlauch gemäß den Anforderungen der inländischen Normen anzuwenden. Dieser Schlauch soll beidseitig mit Schlauchschellen gesichert werden. Die Anschlußart ist im Bild 6 dargestellt.
- Nach jedem Anschluss des Gasherdes an die Flüssiggasflasche ist die Dichtigkeit des Ventils an der Flasche und der Anschluss des Reduzierventils mit der Flasche sowie dessen Funktion zu prüfen.

ACHTUNG!

1. Es ist unzulässig, die Dichtheit mittels einer offenen Flamme zu prüfen (z.B. mit Streichholz oder Kerze). Explosionsgefahr!
2. Periodisch ist der Schlauchzustand und die Dichtheit der Verbindung gemäß der inländischen Vorschriften zu prüfen.

2.2.3 DÜSENAUSTAUSCH

ACHTUNG!

Bevor Sie die Düsen austauschen und die Hähne regulieren, ist das Gasherd vom elektrischen Netz abzuschalten.

Während der Regulierung der Gashähne, soll die Einstellschraube nicht ganz ausgeschraubt werden.

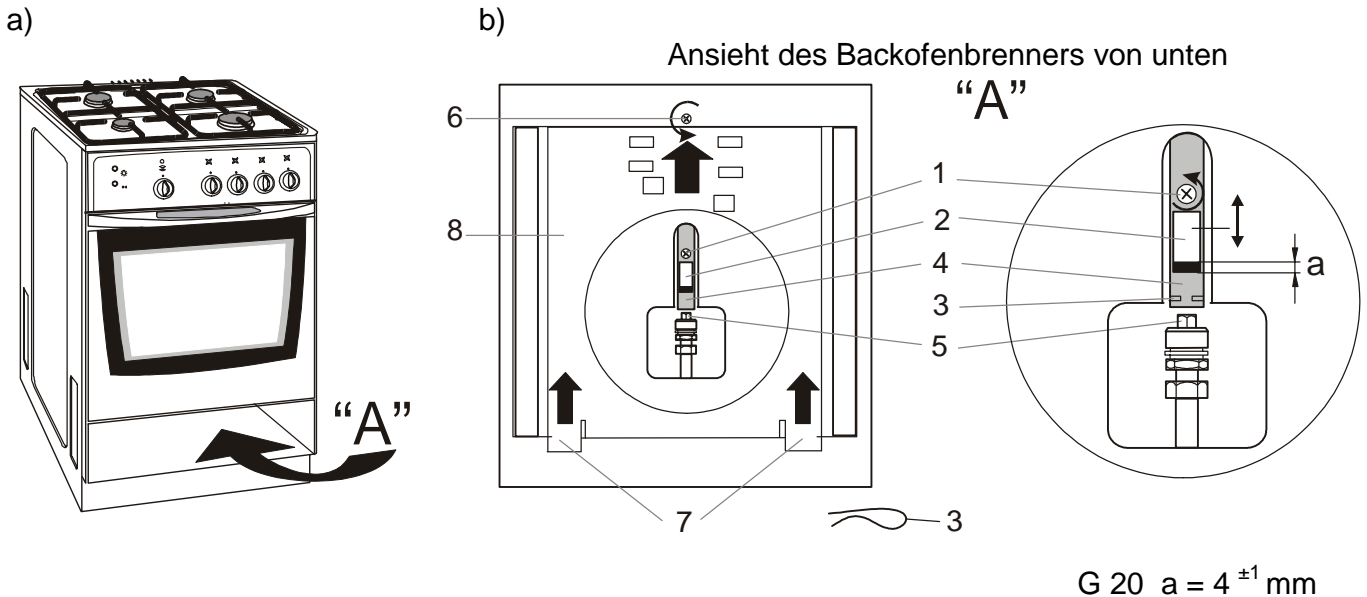
Der vom Hersteller gelieferte Kochherd hat immer die nachgestellten und an den Gasdruck, angegeben an der Kochdatenschild, angepassten Gashähne. Falls der Gasart geändert sein soll, müssen unbedingt auch Düsen ausgetauscht werden und muss man die Armatur neu nachstellen.

Düsen austauschen:

- Den Gashahn an der Gasleitung oder Gasballon schließen,
- Alle Gashähne des Kochherdes schließen,
- Düsen in den Außenbrenner austauschen,
- Die Schublade vollständig herausziehen,
- Durch die Schubladeöffnung (Bild 7a), aus dem Backofenrohrbrenner **4** (Bild 7b) das Klemmelement entfernen **3**, folgend die Düse **5** herausdrehen, und die neue Düse hineindrehen und wieder das Klemmelement montieren **3**,
- Die Gashähne des Kochherdes des Außenbrenners und der Gashahn des Backofenbrenners wieder nachstellen,
- Den Backofenbrenner nachstellen

Nach dem Düsen austausch und Nachstellung des Kochherdselementes unbedingt die Dichtheit der Installation und Verbindungen prüfen.

INSTALLATION



Es gibt auch eine andere Möglichkeit für Düsen austausch oder für Nachstellung des Backofenbrenners. Man kann die Schraube **6** herausdrehen, den Schutz **8** in Richtung der Pfeile so weit ziehen, um die Anzapfungen **7** aus dem Gehäuse des Backofen herausziehen. Nach der Demontage des Gehäuses **8** alle oben beschriebenen Tätigkeiten ausführen.

Düsenquerschnitte für einzelne Gasarten wurden in der Tabelle 1 angegeben.

2.2.4 REGULIERUNG DER GASHÄHNE FÜR OBERFLÄCHENBRENNER

Die Einstellung der Ventile beruht auf der Einstellung der kleinsten Flamme bei den einzelnen Brennern. Die Einstellung:

- mit dem Drehgriff die Gaszufuhr öffnen und den betreffenden Brenner anzünden,
- den Drehgriff in die Stellung Sparflamme bringen und ohne die Stellung zu ändern den Drehgriff vom Ventilstift herabziehen,
- die Flamme beobachten und die Regulierschraube "A" (Bild. 8) drehen, um eine kleine Flamme einzustellen, die aber bei einer Zugluft oder bei schnellem umstellen von voller Flamme zu Sparflamme und umgekehrt nicht ausgeht. Die Einstellung ist richtig, wenn der Flammenkern die Form eines grün-blauen, ca. 2-4 mm hohen Kegels hat,
- wenn in der Gasinstallation sichtbare Druckschwankungen vorkommen (Änderungen der Flammengröße bei vollem Durchfluß) ist die Sparflamme bei kleinstem Druck einzustellen, so daß die Flamme bei normaler Nutzung nicht ausgeht,
- nach beendeter Einstellung den Drehgriff einsetzen und die Flamme erlöschen.

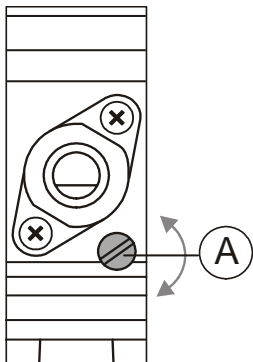


Bild 8 Hahn des Oberflächenbrenners

Der Gasverbrauch beim Kleinbrand bildet etwa 25% des Verbrauches beim Vollbrand.

2.2.5 NACHSTELLUNG DES BACKOFENBRENNERS

Die Nachstellung des Backofenbrenners besteht darin, dass man entsprechend den Spalt, der Luft zuführt in dem Injektor des Brenners nachstellt.

Nachstellung:

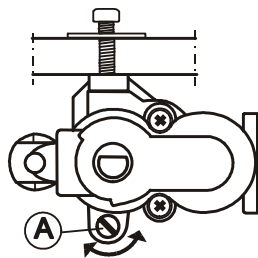
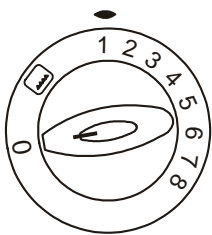
- Die Schublade aus dem Kochherd herausziehen, um den Zugang zu dem Brenner von unten zu bekommen,
- Den Gashahn des Backofenbrenners gegen Uhrzeigersinn drehen und in der Position „8“ stellen lassen,
- Den Brenner des Backofens anzünden,
- Die Schraube 1 lösen, und die Hülse 2 (Bild 7b) so schieben, um die Flammenkegel entlang des ganzen Brenners blau-grün wurden und einen gut sichtbaren violetten Umfang besitzen, genauso wie bei Außenbrenner,
- Die richtige Position der Hülse mit Schraube 1 anziehen,

2.2.6 NACHSTELLUNG DES GASHAHNS DES BACKOFENBREN- NERS

Die Nachstellung des Gashahns des Backofenbrenners besteht darin, dass man die Temperaturbereiche laut der Tabelle 3 nachstellt.

Nachstellung:

- alle Elemente aus dem Backofen herausziehen,
- das Thermoelement in die Mitte des Backofens stellen,
- den Brenner des Backofens anzünden,

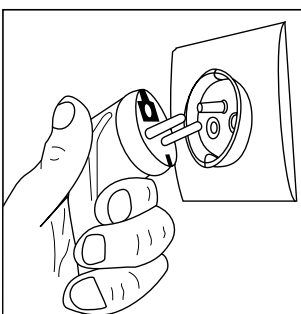


- den Gashahn des Backofenbrenners in die Position „1“ stellen (Bild 9), und folgend ihn aus dem Bolzen des Gashahns entfernen,
- Nach Erwärmung die Temperatur in dem Backofen prüfen,

Bild 9

- Soll die Temperatur im Backofen für Einstellung „1“ nicht dem Wert aus der Tabelle 2 entsprechen, so muss man dann mit Hilfe einem langen Schraubenzieher die Nachstellschraube „A“ in die entsprechende Richtung drehen, um den Gasdurchfluss zu vergrößern oder zu verkleinern,
- Ein Moment abwarten, damit sich die Temperatur im Backofen neu stabilisieren kann und dabei das Benehmen des Temperaturfühlers beobachten,
- Falls das notwendig ist, wieder eine Nachhellung durchführen,
- Nach dem Erreichen der entsprechenden Temperatur den Gashahn anbringen und den Backofenbrenner ausschalten/löschen.

2.3 ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE ELEKTRISCHE INSTALLATION



- Das Gerät ist mit einer mit Schukostecker beendeten Speiseleitung versehen und es soll an die Netzsteckdose angeschlossen werden, die mit einem richtig angeschlossenen Schutzkontakt versehen ist (Bild 10).
- Der Anschluß des Gerätes an eine Steckdose ohne diesen Schutzkontakt droht mit elektrischem Schlag, falls es zur Beschädigung dessen elektrischer Installation kommen sollte.

Bild 10

ACHTUNG!

1. Die Steckdose soll für den Benutzer leicht zugänglich sein. Achten Sie darauf, daß die Speiseleitung mit den heißen Elementen des Herdes nicht in Berührung kommt.
2. Man verbieten, Umstellungen oder Änderungen in der Gasanlage und in der elektrischen Installation des Gerätes vorzunehmen.

3 GASPLATTE

3.1 GASBRENNER

- Brenner und Zünder sind in ordentlicher Sauberkeit zu halten, weil deren Funktionsweise durch die Verunreinigungen beeinträchtigt werden.
- Die Topfträger sollen nicht entfernt und das Geschirr nicht direkt auf die Brenner abgestellt werden.

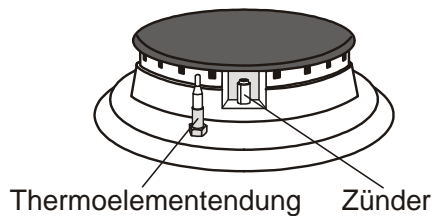


Bild 11 Brenner

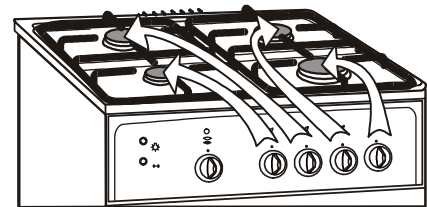


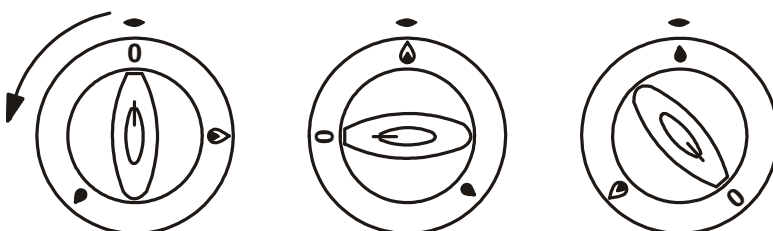


Bild 12

- Der Gasdurchfluss in den einzelnen Brennern wird mit den Gashahnhähnen geöffnet und geschlossen.
- Vor dem Einschalten des Brenners vergewissern Sie sich, ob der Hahngriff den Sie in betätigen wollen dem Brenner entspricht, der benutzt werden soll.
- Die Zuordnung der Hahngriffe an die einzelnen Brenner ist im Bild 12 dargestellt.
- Die richtige und energiesparende Benutzung der Brenner erreichen Sie durch Einstellung der richtigen Flammengröße und durch die richtige Geschirrwahl.

3.2 WAHL DER FLAMME

- Die Flammenspitzen sollen über den Topfboden nicht hinausragen, sondern 2/3 dessen Fläche umfassen. Derartige Benutzung läßt das Gas sparsamer verbrauchen und die Flamme verschmutzt die Töpfe nicht.
- Die Flammengröße hängt von der Hahngriffstellung ab (Bild 13). Der Vollbrand soll bis zum Aufkochen des Gerichtes benutzt werden, zum weiteren Kochen dagegen ist es am besten, den Kleinbrand S zu benutzen. Die Flammengröße soll nur im Bereich zwischen der Position  und  eingestellt werden.



Stellungen des Hahngriffes:

0 - Brenner gelöscht;

 - Vollbrand (stark)

 - Kleinbrand (sparsam)

Bild 13

3.3 ANZÜNDEN UND LÖSCHEN DER BRENNER

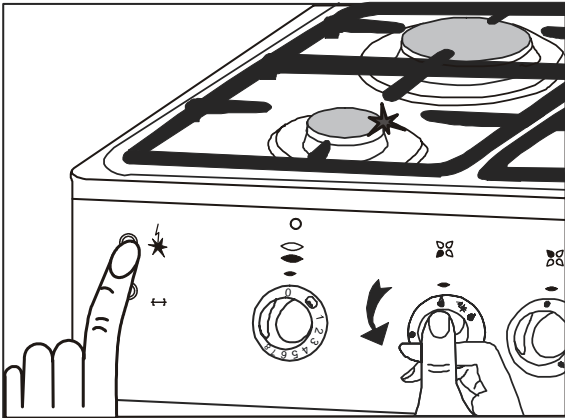


Bild 14

Anzünden der Brenner:

- den Hahngriff des gewählten Brenners bis zum spürbaren Anschlag eindrücken, entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, und gleichzeitig die Taste des Reißzünders drücken, oder daran ein angezündetes Streichholz anlegen,
- nach der Gasanzündung den Hahngriff noch etwa 10s eingedrückt halten, damit der Gasaustrichschutz betätigt werden kann,

- wenn die Flamme erlischt, sind alle Arbeitsgänge noch einmal zu wiederholen, wobei der Hahngriff um ca. 5 Sekunden länger eingedrückt werden soll,
- den Druck auf den Hahngriff freigeben,
- die gewünschte Flammengröße einstellen.

Löschen Der Brenner

Die Brenner werden gelöscht, indem Sie die Gashahngriffe im Uhrzeigersinn bis zur Nullstellung "0" drehen.

Bei der Speisung mit Flüssiggas aus der Flasche

Vor der Anzündung des ersten Brenners das Ventil an der Flüssiggasflasche öffnen, und dann wie oben vorgehen.

Beim Abschließen der Gaszufuhr sind vor dem Löschen des letzten Brenners folgende Arbeitsgänge durchzuführen:

- das Ventil an der Gasflasche schließen,
- nach Löschen der Flamme den Hahn dieses Brenners schließen.

Wenn der Gasherd nicht benutzt wird, soll das Ventil an der Flüssiggasflasche geschlossen sein.

3.4 WAHL DES KÜCHENGESCHIRRS



Kochtopf, der zu klein für die Brennergröße ist, und kein Deckel

Gut gewählter Kochtopf

Bild 15

- Die Kochtöpfe sollen nicht allzu hoch sein, am besten ist es, wenn deren Höhe den 2/3 Durchmesser des Bodens entspricht.

BACKOFEN

- Die Kochtöpfe sollen immer sauber und trocken sein, weil sie dann die Wärme gut leiten und zurückhalten können.
- Während der Garzeit sollen die Kochtöpfe mit Deckeln gedeckt sein, dadurch wird übermäßige Dünstenspeicherung im Küchenraum vermieden.

4 BACKOFEN

4.1 BAU UND ZUBEHÖR

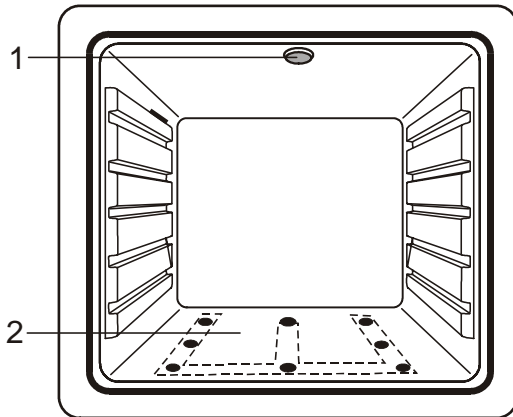


Bild 16

- [1], [2], [3], [4] - Einschubleisten;
1 - Backraum-boden;
2 - Backraumbeleuchtung;

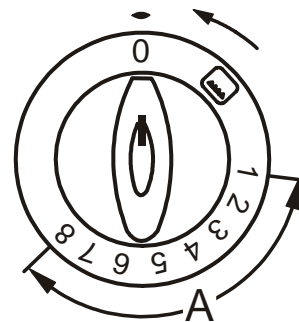



Bild 17 Backofenschalter

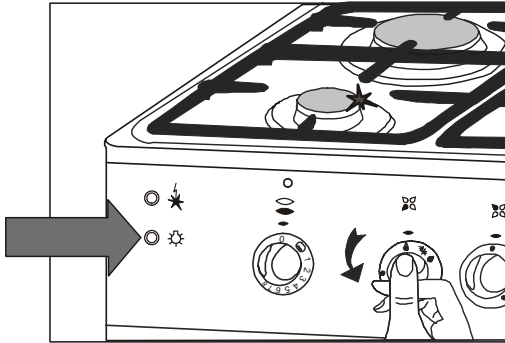
- Der Backraum besitzt in vier Ebenen Einschubleisten [1], [2], [3] und [4], die zum Hinlegen der Backbleche oder des Grillrostes mit Speisen vorgesehen sind.
- Der Backofenbrenner besitzt Gasausströmschutz, der die Gaszufuhr zum Brenner nach Flammenschwund, z.B. infolge des zufälligen Vergießens durch die Speise oder des Luftzuges.
- Bevor Sie den Backofen einschalten, sollen Sie dessen Tür für etwa 3 - 4 Minuten öffnen und den Raum durchlüften.
- Nach Einschalten des Backofenbrenners, stabilisiert sich die Temperatur nach etwa 10 Minuten, und sie ist konstant für die vorgegebene Stellung des Hahngriffes.

4.2 BACKOFENSCHALTER

- Der Backofenschalter (Bild 17) ermöglicht das Öffnen und ^oSchließen der Gaszufuhr zum Backofenbrenner.
- **Öffnen der Gaszufuhr**
 - den Hahngriff im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen und in der beliebigen Position vom Bereich "A" stellen.
- **Absperren der Gaszufuhr des Brenners** - den Hahngriff in entgegengesetzter Richtung zum Öffnen drehen und in die Nullposition "0" stellen.
- Bei der Benutzung des Backofenbrenners kann die Temperatur im Backraum im Bereich "A" d.h. von der Position 1 bis 8 eingestellt werden. Diese Positionen entsprechen annähernd den Temperaturen, die in der Tabelle 2 angegeben sind. Im Backraum kann man die gewünschte Temperatur nur bei der geschlossenen Tür erreichen.

Einstellung		1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur [°C]	115	140	155	170	185	200	215	225	240

4.3 BACKRAUMBELEUCHTUNG



Alle Modelle der Gasherde sind mit einer Lampe zur Beleuchtung des Backraumes ausgestattet. Diese Lampe wird mit einer an der Bedienblende des Gasherdes angeordneten Taste ein- und ausgeschaltet (Pos. 11 im Bild 1).

Bild 18

4.4 ANZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS

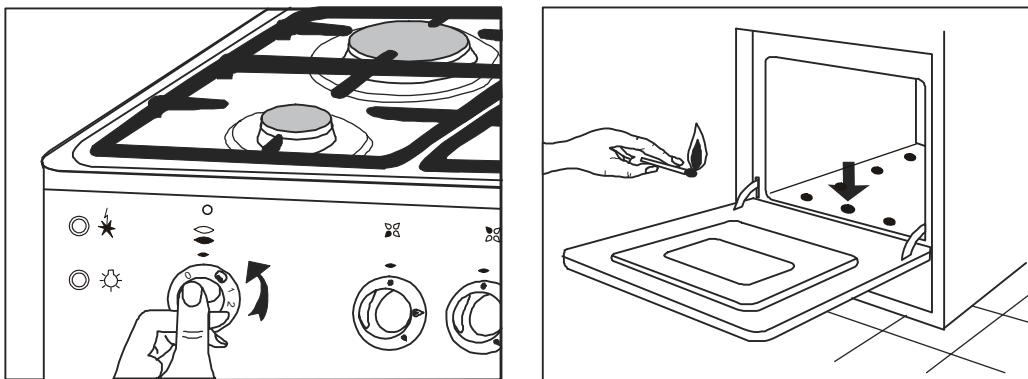


Bild 19

- die Backofentür völlig öffnen,
- ein Streichholz anzünden,
- mit dem Backofenschalter den Gasdurchfluß öffnen, und während dieser eingedrückt bleibt, das Streichholz an die Zündöffnung anlegen (Bild 19); nach der Gasanzündung den Hahngriff noch etwa 10 Sekunden lang eingedrückt halten, damit der Gasauströmschutz betätigt werden kann.
- den Druck auf den Hahngriff lösen;
- wenn die Flamme erlosch sind alle Arbeitsgänge noch einmal zu wiederholen, wobei der Hahngriff um ca. 5 Sekunden länger eingedrückt werden soll.

Das Anzünden des Backofenbrenners ist beim maximalen Gasdurchfluß durchzuführen, und danach sollen Sie die Flamme verringern und den Hahngriff in die gewünschte Position stellen.

4.5 BENUTZUNG DES BACKOFENS

ACHTUNG!

Während der Benutzung wird der Gasherd heiß. Wir bitten Sie, vorsichtig zu sein, vermeiden Sie auch die heißen Elemente im Backraum zu berühren.

BACKOFEN

Der Backvorgang kann durch das Sichtfenster der Backofentür, bei der eingeschalteten Backraumbeleuchtung beobachtet werden. Dadurch kann man allzu häufiges Öffnen der Backraumtür vermeiden, was das Backergebnis beeinträchtigen kann.

4.5.1 KUCHEN BACKEN

- Im Backofen kann man beliebige Speisen backen, die im Haushalt zuzubereiten sind.
- Bevor Sie den Kuchen in den Backraum legen, ist dieser ca. 15 - 25 Minuten lang bei der geschlossenen Tür vorzuheizen.
- Die Temperatur für Vorheizen des Backraumes, die Backtemperatur und -zeit sind entsprechend der Art des gebackenen Kuchens oder der anderen Speise, laut der Rezeptur zu wählen.
- Das Vorheizen des Backraumes ist sehr vorsichtig zu verwenden. Es wird besonders beim Backen der schweren Kuchenarten mit großer Masse empfohlen. Wenn Sie solchen Kuchen in einen zu stark vorgeheizten Backraum legen, kann dieser nicht aufgehen.
- In der ersten Backzeit geht der Teig auf. Die schnell aufgehenden Kuchenarten sollen in einen weniger vorgeheizten Backofen gelegt werden, so dass sich die äußere Schicht nicht zu schnell anbrennt. Gegen Ende des Backvorganges ist die Temperatur herabzusetzen, damit der Kuchen nicht austrocknet und die äußere Schicht nicht allzu dick wird.
- Zum Kuchen backen können traditionelle Formen aus Blech und mit PTFE (Teflon) beschichtet, sowie aus Keramik und Glas verwendet werden.
- Die Formen sollen bis 2/3 mit Teig gefüllt und mittig auf den Grillrost gestellt werden.
- Bei Wahl der Temperatur und der Backzeit ist die Masse und Konsistenz des Teiges zu berücksichtigen.
- Das Geschirr mit Speisen kann in beliebige Einschubebene des Backofens gestellt werden. Sie sollen aber selbst, anhand Ihrer Erfahrungen die beste Einschubhöhe für verschiedene Speisen wählen.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob das Backwerk schon fertig ist, sollten Sie ein paar Minuten vor dem Ausschalten ein Hölzchen in das Backwerk stecken; klebt der Kuchen an diesem Hölzchen nicht - ist er fertig. Nach dem Backen den Kuchen im Backraum noch etwa 5 Minuten lang liegen lassen.

4.5.2 FLEISCHBRATEN

- Zum Fleischbraten können Sie Geschirr aus Keramik, Glas, Emaillestahl und Gusseisen, mit temperaturbeständigen Haltern verwenden. Dieses Geschirr muss verhältnismäßig niedrig sein, so dass die Heizwirksamkeit erhöht werden kann. Das Fleisch kann auch direkt auf dem Grillrost gebraten werden. In diesem Fall sollen Sie immer darunter eine Fettpfanne legen.
- Legen Sie das Fleisch mit der Fettschicht nach oben. Das geschmolzene Fett wird sich am Fleisch verlaufen.
- Die Brattemperatur hängt von der Fleischart und -größe ab. Je größer das Fleischstück ist, desto länger ist die Bratzeit, bei der niedrigeren Temperatur. Die kleinen Fleischstücke dagegen bedürfen kürzerer Bratzeiten bei der höheren Temperatur.
- Den Bratgrad des Fleisches kann man durch Stechen mit einer Gabel prüfen. Wenn der Saft nicht ausfließt, so bedeutet es, dass das Fleisch gebraten worden ist.
- In der nachfolgenden Tabelle sind Zeit- und Temperaturwerte für die gewählten Kuchen- und Fleischarten angegeben worden. Das sind Richtwerte, und sie hängen von der Erwärmung des Backofens, Menge und Art der Speise, sowie vom individuellen Geschmack der Benutzer ab.

BACKOFEN

Tabelle 3 Backgut

Backart	Temperatur [°C]	Backdauer [Minuten]
Hefekuchen	180	40 – 60
Mürbeteig	200	25 – 40
Halbmürbeteig	180	25 – 40
Biskuit	150	20 – 30
Blätterteig	200 – 220	15 – 20
Halbblätterteig	200	15 - 20

Tabelle 4 Fleischgerichte

Art. des Gerichtes	Temperatur [°C]	Bratzeit [Stunden:Minuten]
Truthahn 4 – 8 kg	160	4:00 – 5:30
Hähnchen	170	1:00 – 1:30
Pastete	140 – 160	1:00 – 2:30
Gedünstetes Rindfleisch	160	3:00 – 3:30
Fisch	200	0:15 – 0:30

5 REINIGUNG UND PFLEGE

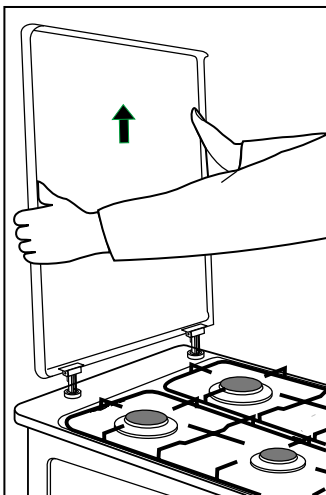
5.1 ALLGEMEINE HINWEISE

ACHTUNG !

Vor jeder Reinigung das Gerät spannungsfrei machen und warten, bis es kalt wird.

- Das Gerät ist systematisch zu reinigen. Zur Reinigung keine grobkörnigen, die Oberfläche zerkratzenden Mittel, Scheuerschwamm, aggressiven chemischen Mittel und scharfen Gegenstände verwenden.
- Zur Reinigung der Teile aus rostbeständigem Blech, der Hahngriffe und der Bedienblende verwenden Sie bitte milde Spülmittel, die keine Scheuerkörner enthalten.
- Die emaillierten Oberflächen reinigen Sie mit einem in warmem Wasser mit Zugabe eines Detergens angefeuchten Tuch oder Schwamm, wobei überflüssiges Wasser zu vermeiden ist. Starke Verschmutzungen entfernen Sie mit speziellen Herdreinigern.
- Bei Reinigung des Gasherdes lassen Sie das Wasser unter die Platte nicht durchdringen. Die Plattenoberfläche um die Brenner herum soll immer sauber sein, weil die Verschmutzungen das Brennen der Gasmischung verschlechtern.
- Die Brenner und Zünder sollen immer sauber und trocken sein, das sichert dessen richtigen Betrieb.
- Bleche und Gebäckformen, sowie Bleche zum Fleischbraten und Bratpfannen, sind nach dem Gebrauch in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel einzuweichen, sorgfältig zu waschen und abzutrocknen.
- Prüfen Sie die Sauberkeit der Backofentürdichtung.

5.2 REINIGUNG DER ABDECKPLATTE

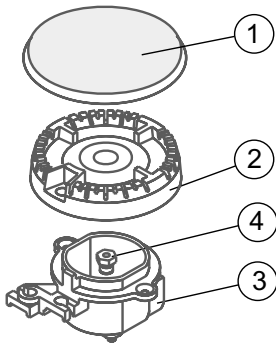


- Vor dem Waschen des Herdes kann die Abdeckplatte demontiert werden.
- Dazu ist die Abdeckplatte völlig zu öffnen, mit beiden Händen an Seiten zu greifen, hoch zu heben und aus den Löchern herauszuziehen (Bild 20).
- Danach ist sie zu waschen, trocknen und beiseite abzustellen.

Bild 20

5.3 REINIGUNG DER GASBRENNER

- Die oberen Brennerteile abnehmen, in warmem Wasser mit Zugabe eines Detergens weichen, und dann ist jeder Teil des Brenners separat zu waschen. Den Deckel kann man mit einem Schwamm, und den Zwischenring mit einer weichen Drahtbürste putzen. Nach der Reinigung ist zu prüfen, ob die Flammensparungen durchlässig sind.



- Der Körper in der Nähe der Düse soll immer sauber sein. Der sich in der Nähe der Düse ansammelnde Schmutz kann deren Verstopfen verursachen, infolge dessen die Brenner mit einer geringen Flamme oder gar nicht brennen können. Um die Düsen zu reinigen, sind sie mit einem in Lösungsmittel angefeuchteten Pinsel auswischen.
- Saubere Brenner genau abtrocknen, denn wenn sie feucht sind, kann das Gas nicht angezündet oder unrichtig verbrannt werden.

Bild 21

1 – Deckel; 2 – Zwischenring; 3 – Körper; 4 - Düse

5.4 REINIGUNG DES BACKOFENS

ACHTUNG!

1. Vor der Reinigung warten Sie bitte, bis der Backofen kalt wird.
2. Es ist verboten, zur Reinigung des Backofens Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger zu verwenden.
3. Den Boden des Backofens reinigen Sie am besten nach jeder Benutzung, um zum erneuten Anbrennen der Speisereste und der Fettspritzer nicht zuzulassen.

Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, kann man die Backofentür demontieren.

Demontage Der Backraumtür:

- die Tür völlig öffnen,
- die Türscharniere an beiden Seiten fixieren - durch Anbringen der Schelle 1 auf die Klemme 2 des Bügels 3 dieser Scharniere (Bild 22),
- die Tür mit beiden Händen greifen, um einen Winkel von ca. 45° umdrehen (in der Schließrichtung) und sie aus den Scharnierlöchern herausnehmen.

ACHTUNG!

Der Scharnierbügel ist mit beträchtlicher Kraft gespannt, deswegen sollen Sie beim Herausnehmen der Tür vorsichtig sein, um sich nicht zu verletzen.

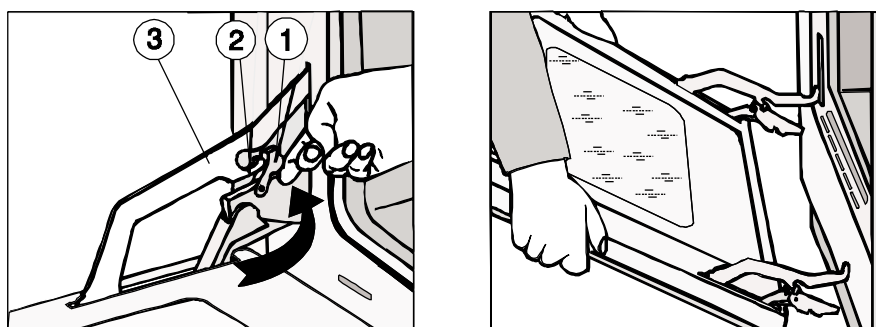


Bild 22 Herausnehmen der Backofentür

- Nach Entfernen der Tür kann der Backraum gereinigt werden. Die emaillierten Flächen sind mit Herdreinigern zu waschen. Bei den eingebrannten schwer zu entfernenden Speiseresten können spezielle Backofen-Reinigungsmittel verwendet werden. Da jedoch diese Mittel aggressiv sind, sollten sie in kleinen Mengen und sehr vorsichtig, bei der Beachtung der Herstellerhinweise verwendet werden.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

- Falls der Lampenschirm schmutzig wird, soll man ihn herausdrehen, reinigen und genau abtrocknen.

6 STÖRUNGSBESEITIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Störungsbeseitigung ist das Gerät vom Netz zu trennen.

Wenn während der Benutzung des Gerätes Betriebsstörungen vorkommen, prüfen Sie bitte anhand der nachfolgenden Hinweise, ob Sie diese Mängel selbst beheben können.

Die Backraumbelichtung fällt aus

Die Backraumbelichtung fällt aus

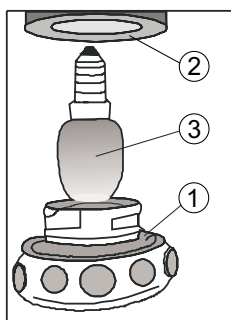


Bild 23

Wenn der Backofen in Betrieb war und jetzt heiß ist, warten Sie bitte, bis er wieder kalt wird.

- Die Glühlampe ist locker - das Abdeckglas 1 aus der Fassung 2 herausdrehen und die Glühlampe 3 nachdrehen (Bild 23).
- Die Glühlampe ist durchgebrannt - das Abdeckglas 1 herausdrehen und die Glühlampe auswechseln. Parameter der neuen Lampe:

Typ E14 230V 25W Temperaturbeständigkeit 300°C.

Im Brenner wird das Gas nicht entzündet

- Verunreinigte Düse oder Brenneraustrittsöffnungen. Die Brennerhähne schließen, deren einzelne Teile genau reinigen und die Düse mit einem dünnen Kupferdraht durchstoßen. Es darf dabei weder Stahldraht verwendet noch die Öffnung ausgebohrt werden.

Der Zünder zündet das Gas nicht an (kein Funke)

- Unterbrechung im Stromkreis. Prüfen Sie, ob das Gerät zum Netz angeschlossen ist. Die Sicherung der Hausanlage prüfen - falls durchgebrannt auswechseln.
- Zwischen dem Brenner und dem Zünder befindet sich Schmutz. Waschen und die einzelnen Brennerteile und Zünder genau trocknen lassen.

ACHTUNG!

Wenn der Gasherd nach Durchführung der oben genannten Arbeitsgänge weiterhin nicht richtig funktioniert, sollen Sie den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

FAGOR  **MASTERCOOK**

A FAGOR GROUP COMPANY

FagorMastercook S.A.

ul. Żmigrodzka 143, 51-130 WROCLAW

e-mail: kontakt@fagormastercook.pl

infolinia 0801 660 660

www.mastercook.pl

09.2007
C60054613