

# EXQUISIT

## Bedienungsanleitung

**WICHTIGES DOKUMENT! BITTE MIT KAUFBELEG AUFBEWAHREN**

### Gas-/Elektro- Standherd

### Gas-Kochmulde

### Elektro-Backofen

### TGE57-4

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.  
Sie haben gut gewählt.

Ihr Exquisit-Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere Exquisit-Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa im Einsatz stehen.

## Inhaltsverzeichnis

1	Entsorgung von Geräten .....	3
2	Sicherheit.....	4
2.1	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
2.2	<b>Erklärung der Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
2.3	<b>Allgemeine Sicherheitshinweise .....</b>	<b>5</b>
2.4	<b>Besondere Sicherheitshinweise .....</b>	<b>6</b>
2.5	<b>Sicherheit und Wartung .....</b>	<b>7</b>
3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	12
4	Gerät auspacken .....	12
5	Installation .....	13
5.1	<b>Gasanschluss .....</b>	<b>16</b>
5.2	<b>Elektrischer Anschluss .....</b>	<b>17</b>
5.3	<b>Deklaration .....</b>	<b>18</b>
6	Vor der ersten Inbetriebnahme .....	19
6.1	<b>Kochstellen vor Inbetriebnahme prüfen .....</b>	<b>21</b>
7	Gerätebeschreibung .....	23
8	Backofenfunktionen .....	25
9	Backofenbetrieb.....	26
10	Praktische Hinweise zum Backen.....	29
11	Bedienen Gas-Kochmulde .....	30
11.1	<b>Energiespartipps .....</b>	<b>31</b>
12	Instandhaltung .....	32
12.1	<b>Erstreinigung .....</b>	<b>33</b>
12.2	<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>33</b>
12.3	<b>Leuchtmittel auswechseln .....</b>	<b>36</b>
13	Bevor Sie den Kundendienst rufen .....	37
14	Reparaturen.....	38
15	Kundendienst.....	39
16	Allgemeine Garantiebedingungen .....	40
17	CE-Konformität .....	41
18	Technische Daten.....	42
19	Produktdatenblatt Elektrische Haushaltsbacköfen .....	43
20	Produktdatenblatt Gas-Kochmulden.....	43

## Diese Anleitung bitte gut durchlesen.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und die Wartung des Gerätes.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich beschrieben sind, oder wenn Sie eine neue Bedienungsanleitung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland Tel. +49 (0) 2944 9716-791 oder besuchen unsere Website [www.ggv-exquisit.de](http://www.ggv-exquisit.de).

Dieses Gerät entspricht den geltenden EG-Sicherheitsbestimmungen in Bezug auf elektrische Apparate. Es wurde nach dem Stand der Technik gefertigt und zusammengebaut.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

## 1 Entsorgung von Geräten



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift

2012 / 19 / EU

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltfreundliche Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.
- Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser.


Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.


## 2 Sicherheit

### 2.1 Sicherheitshinweise


Alle Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen sind unbedingt zu lesen und zu befolgen.

### 2.2 Erklärung der Sicherheitshinweise

	<b>WARNUNG</b> bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!
---	--

	<b>Explosionsgefahr</b>
---	-------------------------

	<b>Kippgefahr</b>
---	-------------------

	<b>VORSICHT</b> bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mässigen Verletzungen führen kann!
---	---

	<b>Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr Verbrühungsgefahr</b>
---	---

<b>WICHTIG</b> bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann!
---

## 2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.

Schließen Sie im Notfall sofort Hauptgashahn und Brennerregler.

Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



# WARNUNG

## Stromschlaggefahr / Lebensgefahr


- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien.
- Die Installationsarbeiten, der Gasanschluss, die Umstellung auf eine andere Gassorte und die elektrische Verkabelung dürfen nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.  
Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie diese Arbeiten nie selbst durch.


## HINWEIS

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

## 2.4 Besondere Sicherheitshinweise

### Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten

	<b>WARNUNG</b> Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten!
---	---

	<b>WARNUNG</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.</li><li>• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fern.</li><li>• Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.</li><li>• Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.</li></ul>
--	---



## 2.5 Sicherheit und Wartung

### Gas-Standherd: Elektro-Backofen und Gas-Kochmulde

#### -Standherd auf Sockel / Backofentüren mit waagrechtem Scharnier

 	<h2>WARNUNG Kippgefahr</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofern der Standherd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um zu verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.</li> <li>• Bei Standherden, deren Backofentüren mit waagrechtem Scharnier ausgestattet sind, ist ein Stabilisierungsmittel notwendig.</li> <li>• Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss deshalb ein Stabilisierungsmittel fachgerecht montiert werden.</li> </ul>
--	---

#### -Gasherdd

 	<h2>WARNUNG bei Gasgeruch</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Feuer entzünden! Nicht rauchen! <b>Explosionsgefahr!</b></li> <li>• Keine Licht-, Elektroschalter oder elektrische Geräte betätigen.</li> <li>• Kein Telefon und auch kein Handy bedienen.</li> <li>• Nicht bei Mitbewohnern klingeln oder anrufen.</li> </ul>
---	---

#### Vorgehen bei Gasentwicklung:

- Den Hauptgashahn / Ventil der Gasflasche und alle Brennerregler schließen
- Alle Fenster und Türen öffnen, Räume gut durchlüften
- Sofort Kundendienst verständigen.

#### Vorgehen bei starkem Gasgeruch:

##### zusätzlich

- Mitbewohner informieren, nur klopfen – nicht klingeln
- Von außerhalb des Hauses den lokalen Gasversorger oder die Feuerwehr rufen.

#### Vorgehen bei Entzündung des entweichenden Gases:

- Den Hauptgashahn / Ventil der Gasflasche und alle Brennerregler schließen
- Bei Verwendung einer Gasflasche diese zusätzlich mit einer nassen Decke kühlen
- Alle Fenster und Türen öffnen, Räume gut durchlüften



## VORSICHT

- Nach Betriebsstörungen darf der Herd erst nach vollständiger Behebung der Schadensursache und Wiederinstandsetzung durch die autorisierte Fachkraft erneut in Betrieb genommen werden.
- Eine beschädigte abgekühlte Gasflasche ins Freie bringen. Es ist verboten, diese wieder zu verwenden.
- Bleibt das Gerät für einige Zeit ungenutzt, den Hauptgashahn vorsichtshalber schließen.
- Das Ventil einer Gasflasche nach jedem Kochvorgang schließen.

- Keine Antennenleitungen an die Gasinstallation anschließen.
- Gasbrennerhähne zur Zündung erst aufdrehen, wenn ein angezündetes Streichholz oder Gaszündgerät bereit ist (modellabhängig).
- Nie Gasflammen durch Ausblasen löschen.
- Die Brennerregler und Gasbrenner sorgfältig behandeln und sauber halten.
- Kochgeschirr nicht direkt auf Gasbrenner sondern immer auf Kochmuldengitter / Topfrost stellen.
- Kochgut immer gut überwachen und auf Siedezeitpunkt achten.



## WARNUNG Sauerstoffmangel und Schimmelgefahr!

- Ein Gasherd produziert bei der Verbrennung Hitze und Feuchtigkeit im Raum.
- Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist. Es eignen sich dazu nach Draußen öffnende Türen und Fenster sowie Abzugsvorrichtungen, wie z.B. Dunstabzugshauben.





## WARNUNG vor Brandgefahr

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes oder im Geschirrwagen (Backofenschublade, modellabhängig) lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!



## Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Achten Sie beim Zünden auf ausreichenden Abstand zwischen Gasbrenner/Flamme und Körperteile.
- Achten Sie darauf, wenn Sie die Töpfe, Gebinde, Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden:
  - zuerst beim Gasherd die Flamme zurück zu drehen oder den Gasbrenner ganz zu schließen.
  - schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen.

Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.

Vorgehen bei Feuer:

- NIEMALS ein Feuer mit Wasser löschen
- Gerät ausschalten: Hauptgashahn und alle Brennerregler schließen
- Flammen vorsichtig abdecken, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke
- Bei Feuerausbreitung, Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und Haus verlassen.

**-Backofen**

- Schalten Sie den Backofen nach Gebrauch immer aus.

**VORSICHT Emaille-Beschichtung**

- Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaille-Beschichtung eingebrannt. Sorgen Sie unbedingt für gute Belüftung des Raumes wegen starker Geruchs- und möglicher Rauchbildung.
- Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

**-Gas-Kochmulde**

- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch immer aus.

**WARNUNG Verletzungsgefahr**

- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten lassen, sofort den Hauptgashahn schließen, die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren, sehr schutzbedürftige Personen und Haustiere vom Kochfeld fern.

- Das Gerät nicht benutzen, solange es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Kochfeld nicht ohne geeignetes Kochgeschirr betreiben.
- Während des Betriebes sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen. Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Wenn weitere elektrische Geräte genutzt werden, darauf achten dass die Kabel vom heißen Kochfeld ferngehalten werden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände unter dem Kochfeld lagern.
- Es wird nicht empfohlen, den Gasherd in der Nähe eines Kühlgerätes, Geschirrspülers oder Trockners aufzustellen, da der Energieverbrauch (Kühlgeräte) beeinflusst wird bzw. es könnte sich Kondenswasser bilden (Geschirrspüler) und zu Schäden am Gerät führen.
- Den Gasherd so installieren, dass für eine optimale Umluftverteilung gesorgt werden kann; dies auch während einer längeren Kochzeit.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb des Gasherdes müssen hitzebeständig sein.
- Das Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

### **-Abdeckung (Deckel) über Kochebene**

- Vor dem Öffnen der Kochmuldenabdeckung sicher stellen, dass deren Oberfläche sauber und trocken ist.
- Vor dem Schließen der Kochmuldenabdeckung sicher stellen, dass die Kochebene vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist.

### **3 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Der Herd eignet sich zum Kochen und Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Wird das Gerät zweckentfremdet oder anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben bedient, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Herd sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

### **4 Gerät auspacken**

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

#### **Verpackungsmaterial**

Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

#### **Transporthinweise**

Bewahren Sie den Originalkarton und Verpackungsformteile auf. Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung. Stellen Sie keine weiteren Gegenstände darauf ab.

#### **Transportschutz entfernen**

Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

#### **Transportschutz anbringen**

Vor dem Transport befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Befestigen Sie die Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

## Lieferumfang mit Zubehör (modellabhängig)

(Abbildungen ähnlich)

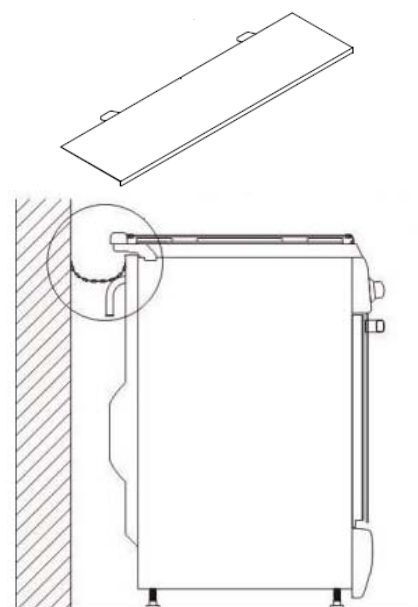
1 Gas-/Elektro-Standherd: mit Gas-Kochmulde und Elektro-Backofen  
mit 4 Gas-Brennerreglern Kochmulde (stufenlose Drehknebelschalter)  
mit 4 höhenverstellbaren Standfüßen und aufklappbarer Kochmulden-Abdeckung

1 Backblech

1 Grillrost

1 Wärmeableitblech

1 Bedienungsanleitung



### -Standherd (Stabilisierungsmittel)

2 Sicherheitsbindungen (Kette)

### -Gas

-Kochmuldenschutzgitter mit Topfträger (2teilig)

-4 passende Brennertöpfe, mit Deckel / Flammensicherung

-1 Gas-Anschlussadapter mit Dichtung, vormontiert (Adapter Typ 'E')

-1 Düsensatz für Flüssiggas (4 LPG Düsen 75, 57, 57, 45)

Mit Netzanschlusskabel.

Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:

- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.
- Im Notfall sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

## 5 Installation



### WARNUNG

**Das Gerät anschliessen bei abgeschalteter**

**-Gasversorgung ans Gasnetz und**

**-Stromversorgung ans Stromnetz.**

Das Gerät muss unbedingt vorschriftsmäßig von einem Fachmann oder von Ihrem Kundendienst angeschlossen werden. Falscher Anschluss birgt **Gefahr (Stromschlag)** für den Benutzer und führt zum Verlust des Garantieanspruchs.

Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum aufstellen.

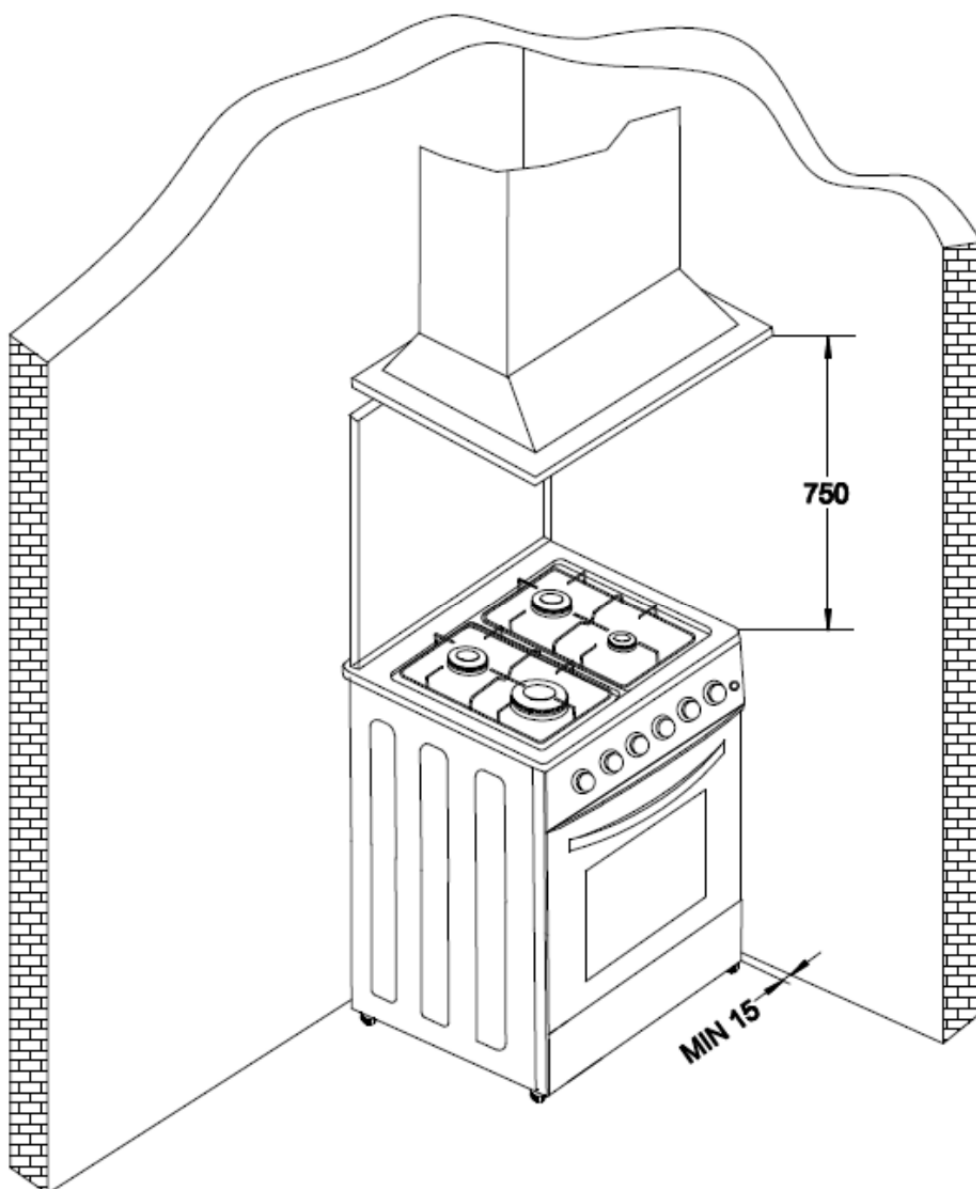
### WICHTIG

- Die Füße des Herdes sollen stabil auf dem Boden stehen und nicht wackeln.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet (z.B. zum Heizen von Räumen usw.).

- Den Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.

Unter Berücksichtigung der Belüftung der Kochmulde sind erforderlich:

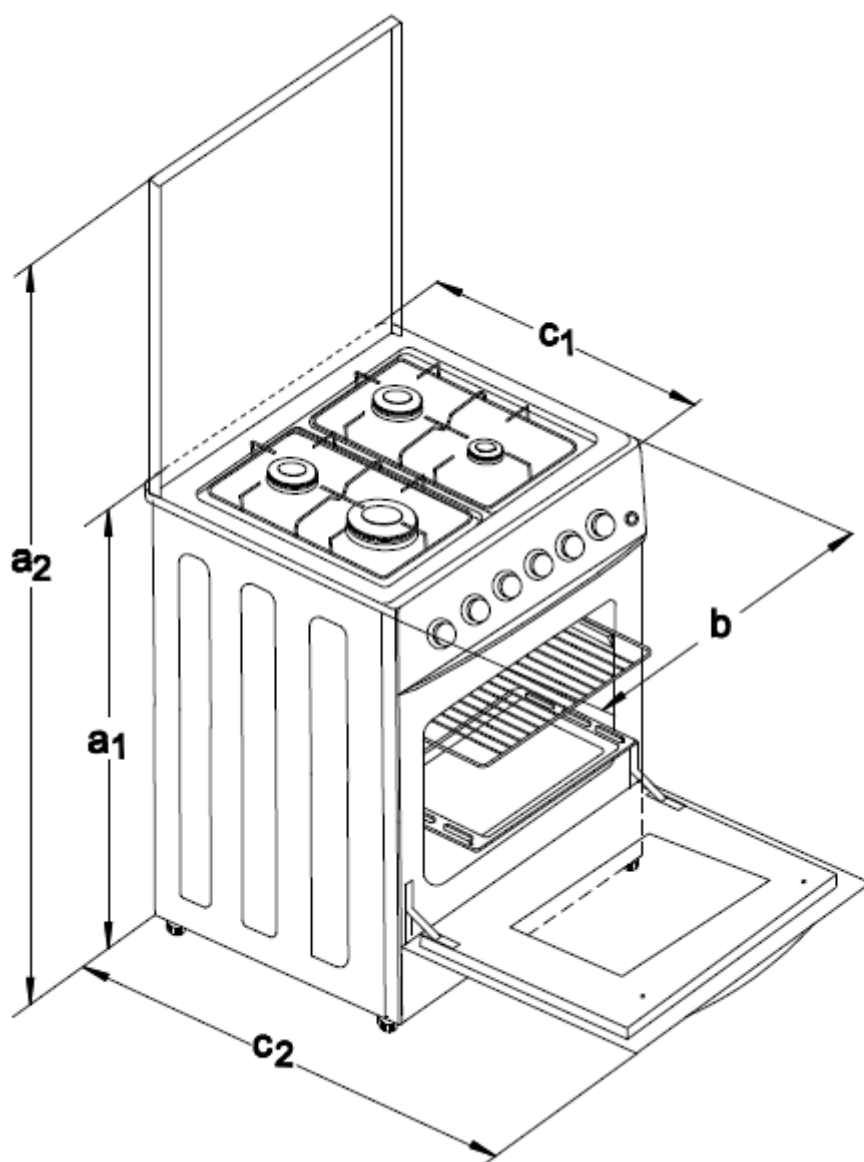
- Der Abstand zwischen der oberen Herdkante und der unteren Kante der Dunstabzugshaube muss den Vorgaben des Herstellers der Dunstabzugshaube entsprechen; bei einer Gas-Kochmulde mindestens 750mm.
- Der Abstand von der Geräterückwand zur Wand muss mindestens 15-20 mm und seitlich zu einem anderen Möbelstück ebenfalls 15-20 mm betragen.



- Beim Einbau des Backofens darauf achten, dass das Gerät auf Arbeitsplattenhöhe liegt. Falls notwendig die Füße einstellen, um den Backofen auf diese Ebene zu bringen.

**Abmessungen Gerät, in mm**

(Abbildung modellähnlich)


**a<sub>1</sub> = 830****b = 485****a<sub>2</sub> = 1325****c<sub>1</sub> = 550****c<sub>2</sub> = 935****HINWEISE**

830 mm beträgt die Höhe des Gerätes ohne Stellfüße.


Der Backofengriff steht bis zu 50 mm vor.


## 5.1 Gasanschluss

Werkseitige Einstellung:

	<p><b>G20 / 20 mbar</b> <b>Gaskategorie II 2ELL 3 B/P</b></p>
---	---

Transformationsmöglichkeit (separater Warnsticker bei Düsensatz, diesen nach erfolgter Umstellung bei Gashahn an Geräterückseite anbringen):

	<p><b>G30 / 50 mbar</b> <b>Gaskategorie II 2ELL 3 B/P</b></p>
---	---

	<p><b>WARNUNG</b></p> <p>Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den geltenden Normen durch den autorisierten Fachmann installieren zu lassen. Betrieb nur in gut gelüfteten Räumen. Vor Installation und Nutzung diese Anweisungen lesen. Bei Falschanschluss erlischt die Garantie und hat zur Folge, dass der Kundendienstesatz kostenpflichtig wird.</p>
--	--

### Allgemein

- **Der Gasanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen für die Gasinstallation des Gerätes am Verwendungsort müssen vollständig eingehalten werden.
- Das Typenschild zeigt die Gastyp-StandardEinstellung (Erdgas/Propan) bei Geräteauslieferung an.
- Der Zustand des Gaszufuhrrohres und die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers (sofern installiert) müssen regelmäßig überprüft werden.
- Beim Gasanschluss muss die Gas- und die Stromzufuhr unterbrochen sein. Dazu Hauptgashahn schließen, den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung herausdrehen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Gasschlauch und die Elektrikleitung nicht über warme Flächen geführt werden, wie z.B. die hintere Seite des Ofens.
- Herd mit Gasanschluss nicht verstellen. Durch Belastung kann sich der Schlauch lösen und zu Gaslecken führen.

### Dichtigkeitsprüfung (Leckage-Kontrolle)

- **Bei vollendeter Installation muss die gesamte Anschlussleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.**

### HINWEIS:

**Die Leckage-Kontrolle niemals mit Feuerzeug, Streichholz, Zigarettenflamme oder ähnlichem durchführen!**

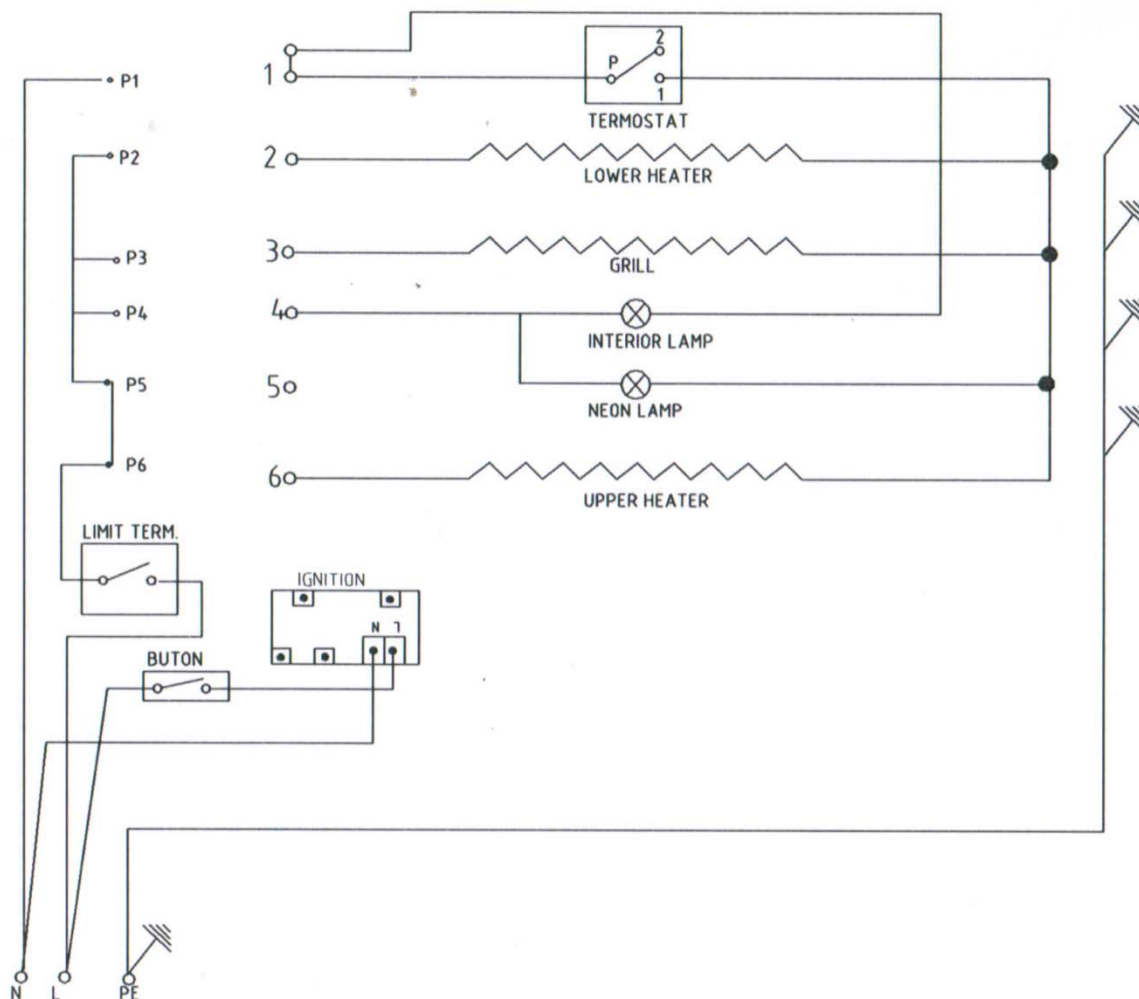


## 5.2 Elektrischer Anschluss

Elektrische Sicherheit: Der Standherd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

### Elektroanschluss Backofen (230V)

#### Anschluss-Diagramm



#### Netzkaabel (modellabhängig):

- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit Oberflächen kommt, die mehr als 50 °C aufweisen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.
- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.

- Im Notfall sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

### 5.3 Deklaration

Das Material und alle darin enthaltenen Elemente wurden sorgfältig geprüft. Wir lehnen jegliche Haftung für Fehler oder fehlende Angaben dieser Bedienungsanleitung ab. Der Hersteller behält sich das Recht zur Interpretation dieser Anleitung vor.

**Zusatz:** Wir behalten uns das Recht für technische Verbesserungen ohne Vorankündigung vor; Aussehen und Farbe des Produktes können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

## 6 Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie, ob sich das Gerät im einwandfreien Zustand befindet. Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst rufen.

### Nivellieren

Bei geringfügig unebener Auflagefläche kann das Gerät mit den vorhandenen Stellfüßen ausgeglichen werden. Drehen Sie an den Füßen, bis das Gerät waagrecht ausgerichtet ist und ohne zu wackeln fest auf dem Boden steht.

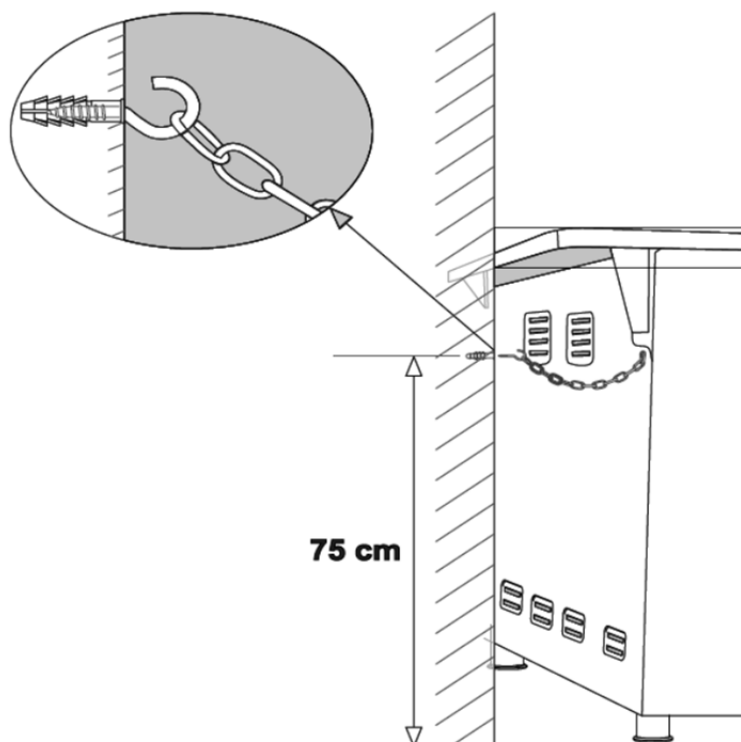
### Stabilisierungsmittel anbringen



## WARNUNG Kippgefahr

Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss durch den Fachmann ein Stabilisierungsmittel montiert werden. Für die Montage siehe Anweisungen.

Das Gerät vor Inbetriebnahme mit mitgelieferter Kette und Schraubhaken fachgerecht an der Wand befestigen, um das Gerät vor dem Kippen zu schützen und einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten.



## Vor Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen

Vor dem ersten Gebrauch den **Backofen** gründlich reinigen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Um für eine gute Sicht die Beleuchtung im Backofen einzuschalten, wählen Sie eine Backofenfunktion und stellen Sie die Temperatur auf 0°C.
- Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese feucht ab. Dann trocknen Sie die Zubehörteile und legen diese wieder in den Backofen. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Bevor Sie den Backofen benutzen, sollte dieser 45 Minuten bei maximaler Temperatur aufgeheizt werden, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt wird.
- Mitgelieferte Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) können in dieser Zeit im Gerät verbleiben. Ansonsten ist der Geräteinnenraum leer zu halten und die Gerätetür zu schliessen.
- Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.
- Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn wie im Kapitel Reinigung und Pflege beschrieben.

## Kochstellen ausbrennen

- Stellen Sie eine mit Kaltwasser halbvolle Pfanne auf die jeweils auszubrennende Kochstelle.
- Vor dem normalen Gebrauch des Gerätes jede Kochstelle einzeln mindestens 5 Minuten lang auf maximaler Leistungsstufe eingeschaltet werden: Mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und im Gerät vorhandenes Kondenswasser verdampft.
- Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.
- Diese Schritte vor dem ersten Einschalten vornehmen und wiederholen, falls das Gerät mehrere Wochen lang nicht benutzt wird.

## 6.1 Kochstellen vor Inbetriebnahme prüfen

Wenn der Herd vollständig eingebaut ist, sind folgende Punkte zu überprüfen:

### Brennereinstellung

Der Gasherd ist für die in Deutschland gültige Gaskategorie II 2ELL 3 B/P eingerichtet. Die werkseitige Einstellung ist für Erdgas G20 mit 20 mbar Vordruck.


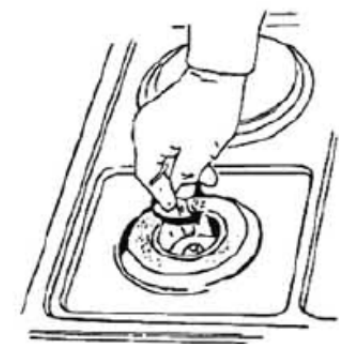
Für die Verwendung mit Propan/Flüssiggas G30 mit 50 mbar Vordruck sind die Düsen der Gasbrenner auszutauschen sowie ein Gasregler auf 50 mbar einzusetzen.

	Erdgas		Flüssiggas	
	Gasdüsen- durchmesser (mm)	kW	Gasdüsen- durchmesser (mm)	kW
<b>Gaskategorie</b>	<b>G20-2E - 20mbar</b>		<b>G30-3B/P - 50mbar *</b>	
<b>Gross (Starkbrenner)</b>	1.15	2.80	0.75	2.70
<b>Mittel (Normalbrenner)</b>	0.92	1.60	0.57	1.60
<b>Klein (Kleinbrenner)</b>	0.72	0.95	0.45	0.90

\* mit Gasregler (Druckminderer) auf 50 mbar

### Düsenwechsel Kochstellen Gasbrenner

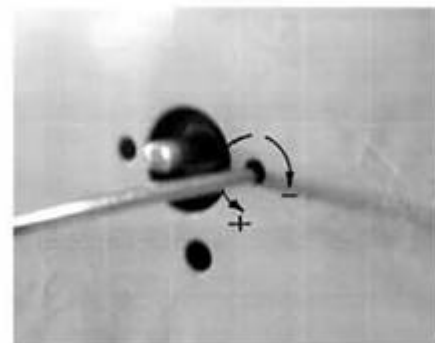
	<h2 style="margin: 0;">WARNUNG</h2> <p><b>Düsenwechsel</b>  <b>-bei ausgeschalteter Stromversorgung ans Stromnetz.</b>  <b>-nur durch ausgewiesenen Fachmann oder Kundendienst.</b>          Falsch ausgeführte Installationsarbeiten bergen <b>Gefahren</b> für den Benutzer und führen zum Verlust des Garantieanspruchs.</p>
---	---

	<p>Für die Entnahme der Düse einen Steckschlüssel in der entsprechenden Größe verwenden.</p>
	<p>Beim Kochstellen Gasbrenner den Brennerdeckel abnehmen.</p> <p>Die Brennerdüsen mit dem Steckschlüssel aufschrauben, etwa 2-3 cm herausziehen und entnehmen.</p> <p>Die neue Brennerdüse für die zutreffende Gasart einsetzen und festziehen.</p>

## Minimalflamme: Gashahneinstellung

Um den Gasherd gemäß dem Gastyp einzustellen, nach der Düsen-Erneuerung

- auf der Bedienblende den Knebel (Brennerregler) abziehen
- die Schrauben des Gashahns mit einem dünnen Schraubenzieher vorsichtig drehen (siehe neben stehende Abbildung), bis die Flamme stetig brennt und nicht mehr erlischt beim Drehen von grösster zu kleinster Flamme (Minimalflamme)
- den Knebel wieder aufsetzen.



## Zur Zündung

- den stufenlos regulierbaren Drehknebelschalter des Gasbrenners (Brennerregler) leicht nach innen drücken. Gas fließt zu.
- den Brennerregler auf die grosse Flamme stellen und in dieser Stellung einige Sekunden gedrückt halten.
- den Drucktaster für die Zündung betätigen
- sobald die Flamme regelmässig brennt, den Brennerregler auf die kleinste Flamme drehen
- mehrmals von kleinster auf grösste Flamme und wieder zurück drehen

Sofern die Flamme unstabil wird oder erlischt

- den Gasbrenner erneut entzünden und auf kleinste Flamme drehen
- den Brennerregler entfernen
- mit einem dünnen Schraubendreher drehen, bis die Flamme stetig brennt und nicht mehr erlischt beim Drehen von grösster zu kleinster Flamme.

## Drucktest

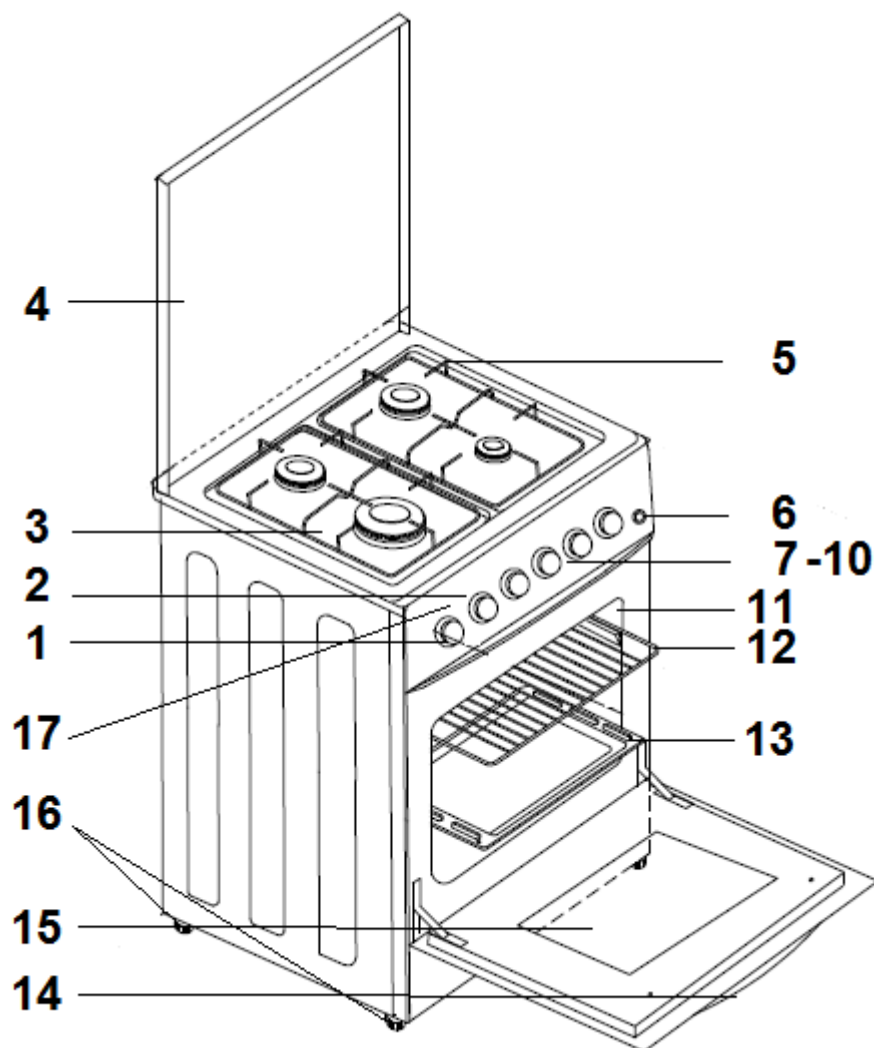
- den linken Topfträger, den Brennerdeckel und die Brennerkrone vorne links entfernen
- den Manometerschlauch über der Düse anbringen
- die Gaszufuhr öffnen und ein weiterer Gasbrenner zünden
- die Gaszufuhr wieder schliessen.

## 7 Gerätebeschreibung

### Bezeichnung

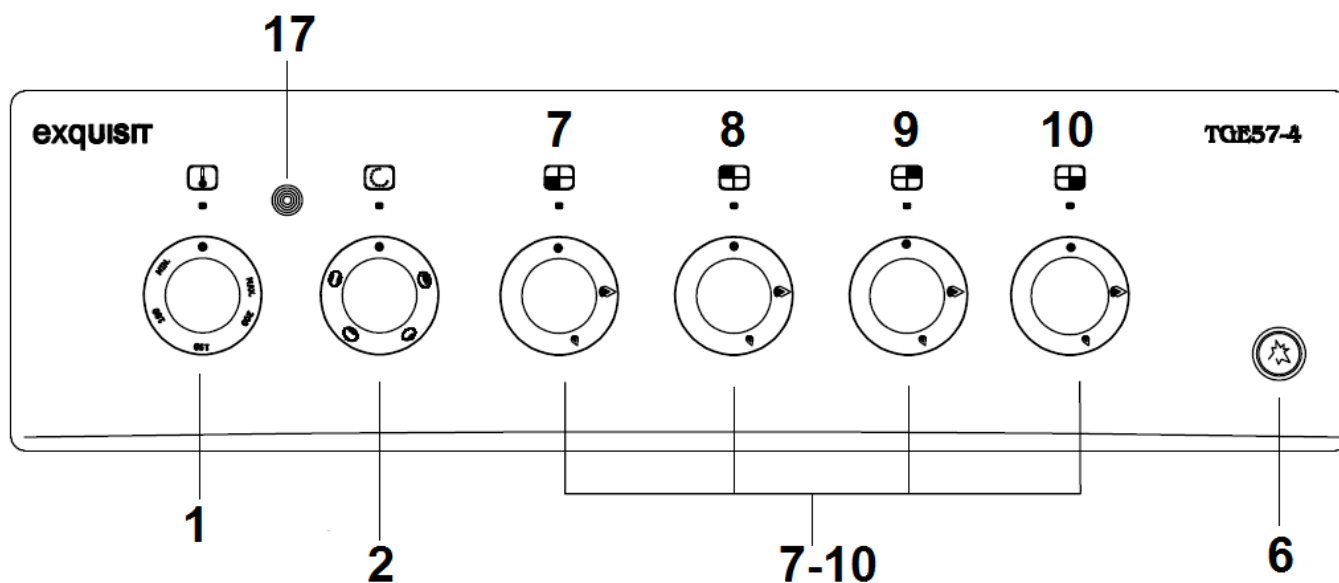
### Modell TGE57-4

(Abbildung ähnlich)

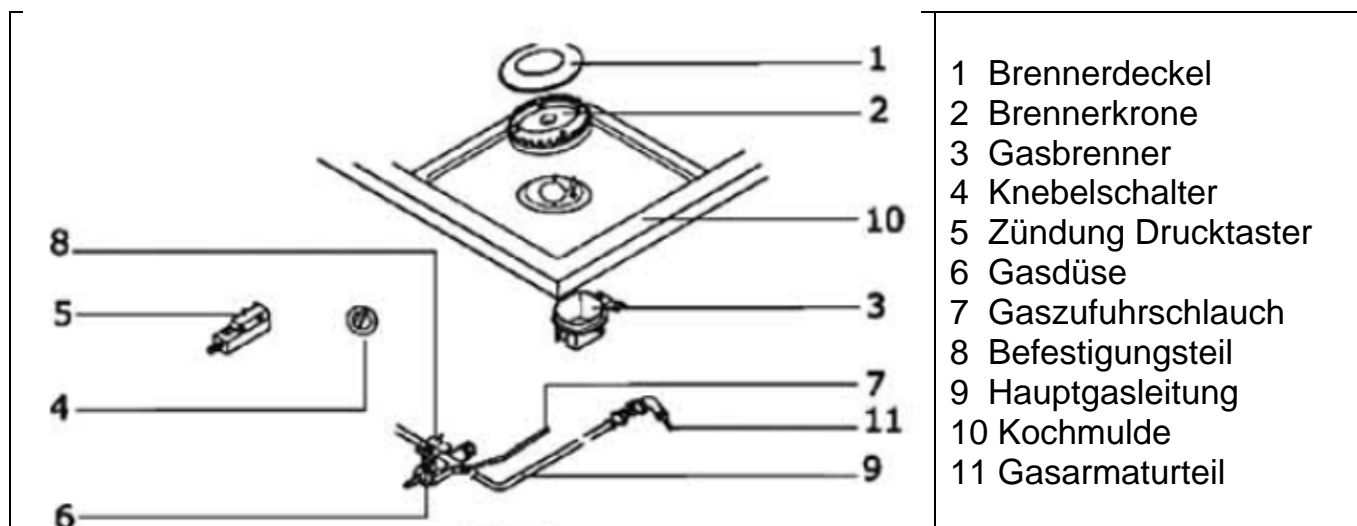


1	Wahlschalter Temperatur Backofen	9	Brennerregler Kochstelle hinten rechts
2	Wahlschalter Beheizungsart	10	Brennerregler Kochstelle vorne rechts
3	Gas-Kochmulde, modellabhängig aus Stahl, Glas oder Email	11	Backofen Beleuchtung
4	Kochmuldenabdeckung (Deckel)	12	Grillrost
5	Kochmuldenschutzgitter (m. Topfrost)	13	Backblech
6	 Drucktaster elektrische Zündung	14	Türgriff
7	Brennerregler Kochstelle vorne links	15	Backofentüre mit Sichtfenster
8	Brennerregler Kochstelle hinten links	16	Standfüße, verstellbar
		17	Kontrollleuchte Backofen

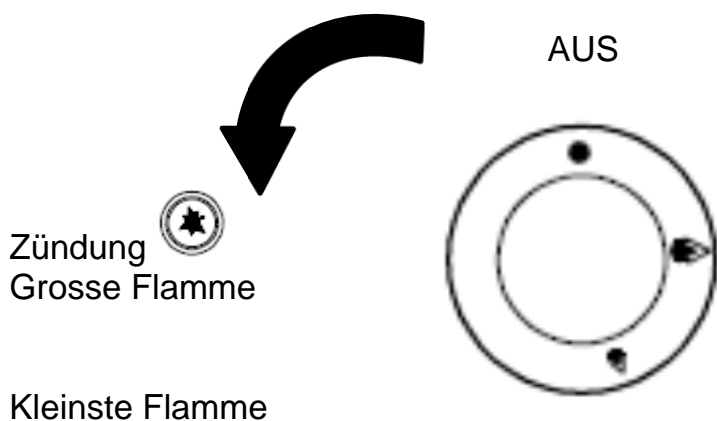
**Bedienblende (Abbildung ähnlich)**



**Gasbrenner**



**Gas-Brennerregler**





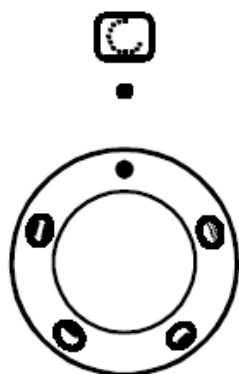
## 8 Backofenfunktionen

### Backofen mit konventioneller Beheizung, mit Grillfunktion

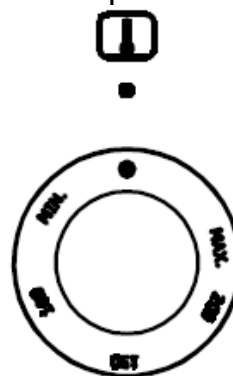
Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze\*, Lüfter \*\* (Umluft) / Ringheizkörper \*\* (Heißluft) und Kombinationen davon erfolgen.  
(\*/\*\* modellabhängig)






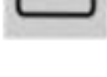
Die Betriebssteuerung dieses Backofens erfolgt über einen Drehschalter (Funktionswähler), der den mit dem Temperaturregler integrierten Betriebswahlschalter bedient.

Backofen Funktionswähler





Backofen Temperaturwähler



	Der Temperaturwähler ermöglicht <b>Temperatureinstellungen</b> im Bereich von 50°C bis 240°C. Zum Backen verwenden.
	<b>Backofen-Beleuchtung</b> Backofenleuchte eingeschaltet: sobald der Backofen in Betrieb ist.
	<b>Unterhitze</b> Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme wird dabei vom unteren Heizkörper abgegeben. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten, z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.
	<b>Oberhitze</b> Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme wird dabei vom oberen Heizkörper abgegeben. Wählen Sie diese Beheizungsart zu Backende z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren).
	<b>Unter- und Oberhitze</b> Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.
	<b>Grillhitze</b> Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grillhitze. Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel, ganzem Fisch. <b>Hinweise:</b> <b>Temperatur auf 240 °C einstellen!</b> <b>Benutzen Sie den Grill ausschließlich mit Wärme-Ableitblech, bei etwas geöffneter Backofentüre!</b>

## 9 Backofenbetrieb

	<h3>WARNUNG</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fern halten.</li> <li>• Der Aufstellort des Elektroherdes muss jederzeit belüftet werden können.</li> </ul>
---	--

	<h3>Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.</li> <li>• Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, Wärme-Ableitblech (modellabhängig), können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.</li> <li>• Während des Gebrauchs kann das Wärme- Ableitblech (modellabhängig) sehr heiß werden. Versuchen Sie nie, das Ableitblech sofort nach dem Gebrauch abzunehmen, warten Sie, bis es abgekühlt ist</li> <li>• Schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn Sie Gebinde, Grillrost oder Backblech einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden.</li> <li>• Vor dem Entnehmen der Töpfe die Energie zurückschalten.</li> </ul> <p>Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.</p>
---	--

### Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum **Einschalten** des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen: Heizart und Temperatur.
- die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie „nach rechts“ drehen.

Zum **Ausschalten** die beiden Drehschalter auf “●”/“○” zurück drehen.

### Backofenlampe

Die Backofenlampe leuchtet automatisch bei Betrieb des Backofens.

In der Position „0“ des Wahlschalters Beheizungsart leuchtet die Backofenlampe nicht.

## Backofentemperatur / Kontrollleuchte Backofen

Drehen Sie den Wahlschalter Backofentemperatur nach rechts zur gewünschten Backtemperatur. Die Kontrollleuchte des Backofens erlischt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist. Während des Heizens des Backofens leuchtet die Kontrollleuchte des Backofens.

Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, dies erst nach dem ersten Erlöschen der Backofen Kontrollleuchte vornehmen. Siehe auch Vorheizen, Vorgehen nachstehend.

Während des Backens wird sich die Backofen Kontrollleuchte zeitweise ein- und ausschalten (Thermostafunktion des Backofens).

### HINWEIS

- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.

### Vorheizen

Nachdem Sie den Ofen am Stromnetz angeschlossen haben, öffnen Sie die Backofentür für einige Minuten. Danach schliessen Sie die Backofentür und wählen die gewünschte Beheizungsart und die gewünschte Temperatur. Den Backofen ca. 15 Minuten vorheizen, bevor Sie die Speisen in den Backofen stellen. Die Backofen Kontrollleuchte erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

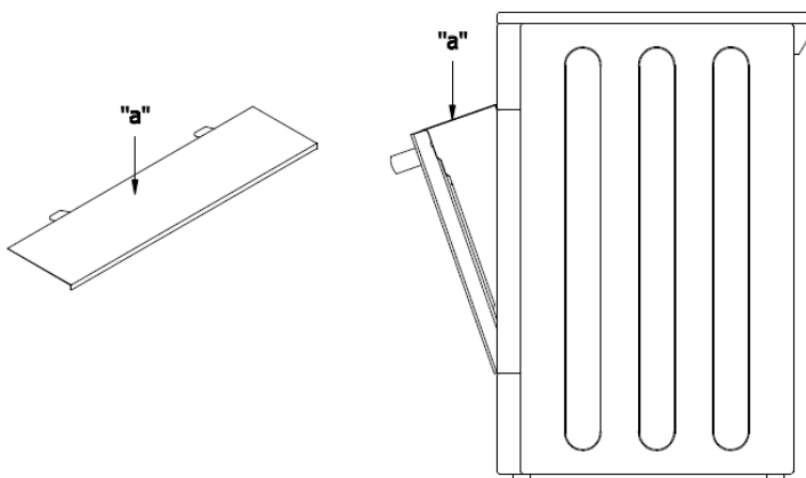
### Grill-Betrieb \*: Einsatz des Wärme-Ableitbleches

(Abbildungen ähnlich)

Den Backofen bei Grillhitze mit etwas geöffneter Backofentüre betreiben.

Das Ableitblech soll die Bedienschalter und – blende im Grillbetrieb vor auftretender Hitze schützen.

- Die Backofentüre öffnen und das Wärme-Ableitblech unter die Bedienblende schieben.
- Dabei die beiden Klemmhalter des Hitzeschilds in die beiden Einschuböffnungen unter der Bedienleiste schieben.
- Vorsichtig die Türe schliessen.



„a“ Wärme-Ableitblech (Hitzeschild)

**HINWEIS**

- Erst nach vollständigem Abkühlen des Wärme-Ableitbleches dieses wieder entfernen.

**Grill-Betrieb \***

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen des erhitzten Grillheizelementes\* zubereitet.

Um den Grill\* **einzuschalten**:

- Backofen-Funktionswähler in die Position drehen, die mit dem Symbol Grill gekennzeichnet ist
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen
- Universalblech mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen (Fettpfanne).
- Grillen\* bei etwas geöffneter / geschlossener Backofentür. Zugängliche Teile können bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät\* heiß werden.

**Kinder fern halten!**


**HINWEIS**

**Bei der Backofenfunktion Grillhitze\* die Temperatur 240°C einstellen.**

**Es wird empfohlen:**

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben
- Die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite wenden

## 10 Praktische Hinweise zum Backen

	<h3>WARNUNG</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fern halten.</li><li>• Fassen Sie niemals die Heizelemente im Geräteinneren (Backraum) an. <b>Verbrennungsgefahr!</b></li><li>• Verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Küchenhandschuhe, wenn Sie erhitzte Teile des Backofens (z.B. das Backblech) herausnehmen möchten.</li><li>• Der Aufstellort des Herdes muss jederzeit belüftet werden können.</li></ul>
---	---

- Backformen und –bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und –bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Achten Sie darauf, dass die Auflaufformen nicht zu klein sind, die Speisen könnten überlaufen und auf den Boden verteilt werden. Auflaufformen sollten für kleine Portionen nicht zu groß sein. Der Backprozess wird dadurch nicht verkürzt.
- Verwenden Sie nur Kochhilfsmittel (z.B. Auflaufformen, Bräter, Pfannen u.ä.), die vollständig hitzebeständig / bzw. backofentauglich sind. Berücksichtigen Sie dabei z.B. die Griffe.
- Legen Sie die Fettpfanne ein (Zubehör, modellabhängig), um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen. Gießen Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um sie später leicht reinigen zu können.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, bzw. das Gerät ausschalten, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holzstäbchen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, ist das Holzstäbchen nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber.

## 11 Bedienen Gas-Kochmulde

**Erstreinigung vor Inbetriebnahme, siehe Instandhaltung**


**Brennereinstellung / Minimalflamme, siehe Kochstellen vor Inbetriebnahme prüfen**





### Zur Zündung

- den stufenlos regulierbaren Drehknebelschalter des gewünschten Gasbrenners (Brennerregler) nach innen drücken
- den Brennerregler im Gegenuhrzeigersinn auf die grosse Flamme stellen und in dieser Stellung einige Sekunden gedrückt halten
- den Drucktaster für die Zündung betätigen
- sobald die Flamme regelmässig brennt, den Brennerregler wieder los lassen.

Anschliessend die Flamme auf die gewünschte Einstellung regulieren.

### Hinweis

Nach Beendigung des Kochvorgangs immer sicherstellen dass der Brennerregler auf die Ausgangsstellung  (AUS) zurückgedreht wird.

Leistungsstufen	Beschreibung
	AUS – keine Gaszufuhr.
	 Zündungsstellung Grosse Flamme, maximale Gaszufuhr
	Kleine Flamme, niedrigste Gaszufuhr

Sofern der Gasbrenner nicht zündet,

- nochmals auf Ausgangsstellung (AUS) zurück drehen und erneut versuchen.

Bei Stromausfall oder wenn die elektrische Zündungsvorrichtung ausfällt,

- den Brennerregler des gewünschten Gasbrenners einige Sekunden lang gedrückt halten
- im Gegenuhrzeigersinn auf die grosse Flamme drehen
- die Flamme eines Streichholzes / Anzünders an den gewünschten Gasbrenner halten.

Dabei auf ausreichenden Abstand zwischen Gasbrenner/Flamme und Körperteilen achten. **Verbrennungsgefahr!**

Den Brennerregler während höchstens 15 Sekunden gedrückt halten.

Wenn nach 15 Sekunden die Flamme des Gasbrenners noch nicht brennt,

- den Brennerregler auf die Ausgangsstellung (AUS) zurück drehen und mindestens 1 Minute warten, bevor Sie es erneut versuchen.

Wenn die Flamme unbeabsichtigt ausgeht,

- ebenfalls mindestens 1 Minute warten, bevor Sie es erneut versuchen.

Wenn auch nach mehreren Versuchen die Flamme des Gasbrenners nicht brennt,

- die richtige Position des Brennerdeckels und der Brennerkrone überprüfen, Abb. 6.

## 11.1 Energiespartipps

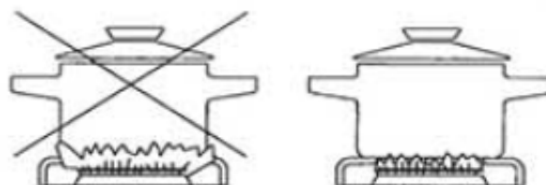
Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

### Allgemein

- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer kochendem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.

### Gas

- Achten Sie auf einen ebenen Topfboden und einen Topfbodendurchmesser der gleich groß oder grösser ist wie der genutzte Gasbrenner, siehe Tabelle



Gasbrenner	Durchmesser Topfboden Kochgeschirr	
	Minimum	Maximum
Gross (Starkbrenner)	240 mm	380 mm
Mittel (Normalbrenner)	180 mm	240 mm
Klein (Kleinbrenner)	120 mm	180 mm

- Sofern Sie eine kleine Pfanne benutzen, deren Topfbodendurchmesser kleiner als empfohlen ist, wird die Flamme neben dem Topfboden hervorquellen und den Handgriff überhitzen. **Verbrennungsgefahr!**

## 12 Instandhaltung



### **WARNUNG** **STROMSCHLAGGEFAHR!**

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische oder gasführende Bauteile gelangen.

Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.



### **VORSICHT Verbrühungsgefahr**

Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!



### **VORSICHT Verletzungsgefahr**

Beachten Sie bei

-der Benutzung von Rasierklingschabern, dass Rasierklingen äusserst scharf sind und Wunden verursachen können.

-den Reinigung-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere zu schützen.



### **VORSICHT**

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.

Keine Herd-/Backofenteile in der Geschirrspülmaschine reinigen; sie sind nicht dafür geeignet.



## 12.1 Erstreinigung

Vor dem ersten Gebrauch den Backofen gründlich reinigen.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Für eine gute Sicht die Beleuchtung im Backofen mit dem Drucktaster einschalten.
- Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese feucht ab. Dann trocknen Sie die Zubehörteile und legen diese wieder in den Backofen. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Bevor Sie den Backofen benutzen, den Backofen während 45 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt wird.
- Mitgelieferte Zubehörteile (wie z.B. Backblech/Fettpfanne, Kombirost) können in dieser Zeit im Gerät verbleiben. Ansonsten ist der Geräteinnenraum leer zu halten und die Gerätetür zu schliessen.
- Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.
- Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn wie unter Reinigung und Pflege beschrieben.

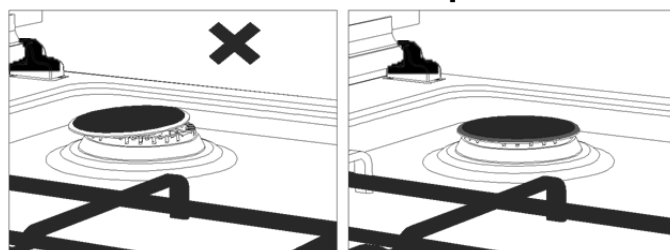
**Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen betriebsbereit.**

## 12.2 Reinigung und Pflege

### Kochmulde

**Topfträger und Brenner** reinigen:

- Topfträger und Brennerdeckel von Hand reinigen mit Wasser und Spülmittel, allenfalls fettlösliches Mittel zugeben. Dieses Zubehör ist nicht spülmaschinenfest.
- Topfträger und Brennerdeckel nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch trocken reiben, da sie mit der Zeit, durch die Feuchtigkeit rosten können. Feuchte Brennerteile behindern einwandfreien Gasaustritt und –verbrennung.
- Brennerkrone: Flammenaustrittsöffnungen und Brennerdüsenaustritte sind besonders sauber halten. Die Düsenaustritte von Zeit zu Zeit mit einem **Kupferdraht** reinigen.
- Topfträger und Brennerdeckel anschließend sorgfältig mittig auf Kochstelle einsetzen.



**Kochmuldenoberfläche** reinigen:

- Verschüttetes Essen sofort mit einem Tuch weg wischen.
- Nach dem Abkühlen die Kochmulde mit Wasser und Spülmittel reinigen, trocknen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder raue Schwämme. Die Kochmulde kann ihren Glanz verlieren.


**Backofen****Geräte-Außenseite** reinigen:

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden.

**Backraum** reinigen:

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.
- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen, trocknen.
- Hartnäckige Verschmutzungen ev. mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

	<b>VORSICHT</b> Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!
---	--

**HINWEIS**

Tipp 1: Mit ausgehängter Backofentür ist der Backraum zur Reinigung besser zugänglich

Tipp 2: Reinigung mit Wasserdampf, Vorgehen nachstehend

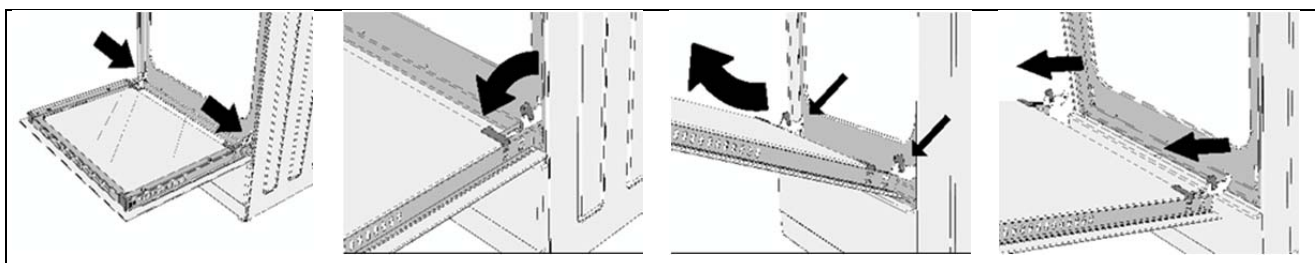
**Reinigungsverfahren mit Wasserdampf**

Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

- Zubehör (Backblech, Grillrost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in ein feuerfestes offenes Gefäß einfüllen und dieses auf erster Einschubhöhe platzieren. Jetzt den Backraum schließen.
- Den Brennerregler des Backofens mit „Unterhitze“ auf kleinste Temperatur einstellen. Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen. Anschliessend mit weichem Lappen trocken reiben.

**Backofentür zur Reinigung aus- und einhängen:****VORSICHT Verletzungsgefahr!**

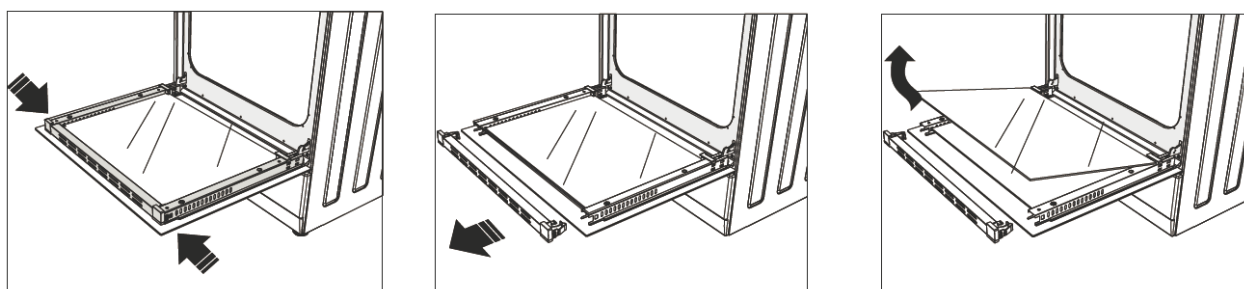
Wenn ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen.  
Rufen Sie den Kundendienst an.



- Die Backofentür öffnen.
- Die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
- Die Backofentür bis 45° Grad schliessen (modellabhängig)
- Tür sorgsam entnehmen.
- Das Einsetzen und Fixieren der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

**HINWEIS**

- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
- Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

**Innere Glasplatte reinigen:**

- Zum Reinigen lässt sich die in der Backofentür eingelassene innere Glasplatte entnehmen.
- Die Backofentür öffnen.
- Stirnseitig an der Backofentür ist ein Profil quer über die ganze Breite der inneren Glasplatte angebracht, versehen mit vielen Öffnungen.
- Modellabhängig

Variante 1: Die Kunststoffteile links und rechts an der seitlichen Profilkante nach innen drücken.

Variante 2: Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.

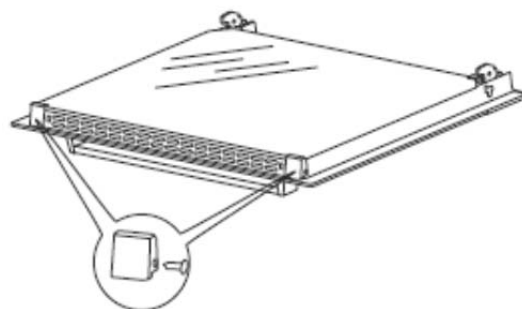


Abb. Variante 2

- Das Profil des Innenglasdeckels entfernen und zur Seite legen.
- Die Glasplatte vorsichtig entnehmen, reinigen.
- Das Einsetzen der gereinigten, trockenen Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Die innere Glasplatte wieder mit dem Profil und den beiden Kunststoffteilen (modellabhängig) sichern.

#### Zubehör reinigen:

- Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Fettpfanne, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

### 12.3 Leuchtmittel auswechseln

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Backofenleuchte selbst austauschen. Sie bekommen dieses für Backofen geeignete Leuchtmittel, das bis zu 300 °C aushalten können muss, bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst, dieses kostenpflichtig für Sie auszutauschen.

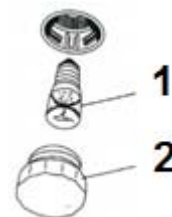
Leuchtmitteldaten Backofenleuchte (für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

Spannung: 230V

Leistung: 15W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: E14



1 Backofenleuchte

2 Schutzglas

Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab, entfernen Sie das Glas und entnehmen Sie das defekte Leuchtmittel.
- Ersetzen Sie behutsam das Leuchtmittel und bauen Sie das Schutzglas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
- Schalten Sie die Sicherung wieder ein und prüfen Sie, ob die Beleuchtung funktioniert.

Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### 13 Bevor Sie den Kundendienst rufen

Wenn das Gerät nicht funktioniert, bitte prüfen und geeignete Massnahmen treffen:

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Elektro-Backofen funktioniert nicht.	Störung der Stromversorgung, Stromausfall oder Sicherung wurde ausgelöst	Sicherung überprüfen, ggf austauschen. Sollte Sicherung wiederholt auslösen, den Kundendienst rufen.
Kochstelle kann nicht gezündet werden	Störung der Stromversorgung	Bei generellem Stromausfall Gasbrenner der Kochstelle mit Gasanzünder oder Streichholz zünden.
	Keine Gaszufuhr	Hauptgashahn öffnen
	Luft in der Gasleitung, z.B. Erstinbetriebnahme	Zündvorgang wiederholen, ggf. auch mehrfach
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen
	Brennerregler wurde nicht weit genug eingedrückt	Zündvorgang wiederholen, dabei Brennerregler bis zum Anschlag eindrücken
	Zündkerze ist verschmutzt	Zündkerze trocknen, säubern. Notfalls mit Gasanzünder oder Streichholz zünden
	Zündeinrichtung fehlerhaft	Kundendienst rufen
	Flammensicherung verschmutzt	Flammensicherung reinigen. Kundendienst rufen.
	Flammensicherung defekt	Kundendienst rufen.

	Beschädigungen an Strom- oder Gasleitung	Installateur rufen.
	Gasschlauch ist nicht richtig an Gerät angeschlossen.	Kundendienst rufen
Abschalten einer Kochstelle ist nicht möglich	Kochstellenhahn defekt	Hauptgashahn schließen, den Kundendienst rufen
Die Backofenbeleuchtung bleibt dunkel	Das Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung ist defekt	Leuchtmittel tauschen
Gasgeruch im Raum	Undichtigkeit an Gasleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt	Hauptgasventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, sofort benachrichtigen: Installateur, Gaswerk oder Kundendienst

## 14 Reparaturen



### WARNUNG

Reparaturen an elektrischen und gasführenden Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!

## 15 Kundendienst

### WICHTIG

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbefugung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

#### Zuständige Kundendienstadresse

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

(aus dem österreichischen Festnetz 0.14 Euro/min, Mobilnetz anbieterabhängig abweichend)

Kundentelefon für die Schweiz: +41 (0)31 951 47 45

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

(Reparaturaufträge können auch online eingegeben werden.)

Internet: [www.egs-gmbh.de](http://www.egs-gmbh.de)

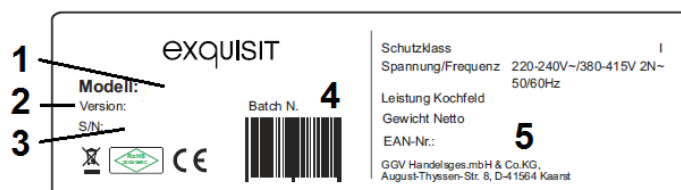
#### Bitte geben Sie unbedingt an:

- Vollständige Anschrift und Telefon-Nr.
- Modell .....
- Version .....
- Serien-Nr. ....
- Batch .....

Die Angaben Modell (1), Version (2), Seriennummer (3) und Batch (4) sowie EAN-Nr. (5) sind auf dem Typenschild zu sehen.

Das Typenschild ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht. **Notieren Sie sich diese Angaben vor der Installation des Gerätes.**

- Fehlerbeschreibung.



Typenschild, abbildungsähnlich

## 16 Allgemeine Garantiebedingungen

### Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

#### Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

**Bei gewerblicher Nutzung** (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

#### Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

#### Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizier-



ten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

### **Geltungsbereich**

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land oder CH erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland, der Schweiz oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land oder in der Schweiz erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

**Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst** EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

## **17 CE-Konformität**

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

\*Technische Änderungen vorbehalten.

## 18 Technische Daten

<b>Modell</b>	<b>TGE57-4 Gas-/Elektro-Standherd</b>
Schutzklasse	I
Abmessungen (HxBxT) [mm] -Herd -Gesamthöhe, bei aufgeklappter Abdeckung	485x550x830 1325
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	230 / 50
Anschlussleistung, gesamt [kW]	<b>8815</b>
Elektrobackofen, gesamt -Oberhitze / Unterhitze [W] -Oberhitze [W] -Unterhitze [W] -Grill [W]	<b>1850</b> 1850 700 1150 1500
Gaskochmulde, gesamt -Grossbrenner, vorne links -Normalbrenner, hinten links -Normalbrenner, hinten rechts -Klein-/Hilfsbrenner, vorne rechts	<b>6950</b> 2800 1600 1600 950
Leistung Backleuchte [W]	15
Gewicht unverpackt [kg]	28,5
EAN Nr. Herd	4016572018240

\*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

## 19 Produktdatenblatt Elektrische Haushaltsbacköfen

Delegierte Verordnung (EU) 65/2014

Marke		Exquisit
Modell		TGE 57-4
Bauart		Standgerät
Garräume	Anzahl	1
Energieeffizienzindex Garraum I	EEl	82.9
Energieeffizienzklasse <sup>1)</sup> Garraum I		A
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0.63
Gas-Verbrauch Konventioneller Modus, Garraum I	MJ/Zyklus	-
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	-
Gas-Verbrauch Umluft-Modus, Garraum I	MJ/Zyklus	-
Wärmequelle Garraum I		Elektrisch
Volumen Garraum I		50

Energieeffizienzindex Garraum II	EEl	-
Energieeffizienzklasse <sup>1)</sup> Garraum II		-
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Gas-Verbrauch Konventioneller Modus, Garraum II	MJ/Zyklus	-
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Gas-Verbrauch Umluft-Modus, Garraum II	MJ/Zyklus	-
Wärmequelle Garraum II		-
Volumen Garraum II		-

<sup>1)</sup> A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

## 20 Produktdatenblatt Gas-Kochmulden

Delegierte Verordnung (EU) 66/2014

Marke		Exquisit
Modell		GKM zu TGE57-4
Art der Kochmulde		Herdoberteil
Anzahl Gasbrenner	Anzahl	4
Energieeffizienz Gasbrenner I	%	61.3
Energieeffizienz Gasbrenner II	%	-
Energieeffizienz Gasbrenner III	%	57.1
Energieeffizienz Gasbrenner IV	%	57.1
Energieeffizienz der Gaskochmulde	%	58.5

Gemäss EN 30-2-1 gelten Effizienz-Test nur für Brenner, deren nominaler Heizwert über 1.16kW ist.